

## Un Dolce per San Gennaro - 8 luglio 2019

Mulino Caputo e la Dieffe Comunicazione, con la partnership di Agrimontana, Snaidero Spa e Arredamenti Lo Stile, e con il patrocinio morale dell' AMPI (Accademia Maestri Pasticceri Italiani) promuovono la seconda edizione della competizione nazionale "San Gennà...Un Dolce per San Gennaro"

### REGOLAMENTO

#### TEMA DEL CONCORSO

Ideazione e preparazione di un dolce dedicato a San Gennaro, utilizzando pasta fillo, pasta sfoglia o qualsiasi altro tipo di pasta, da realizzare tassativamente con una delle referenze del Mulino Caputo. Il dolce dovrà avere un ingrediente di colore rosso (in riferimento al miracolo del sangue del Santo), almeno un prodotto a marchio Agrimontana e altri scelti, a discrezione del pasticciere, tra i prodotti Igp e Dop italiani.

Ingredienti vietati: surrogati, margarine, aromi sintetici, semilavorati ottenuti da mix o da preparati.

#### CATEGORIE:

- Torta
- Monoporzioni

#### REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:

I partecipanti dovranno:

- Avere almeno 5 anni di esperienza in pasticceria.

Inviare a [undolcepersangennaro@gmail.com](mailto:undolcepersangennaro@gmail.com)

- Una fotografia mezzobusto, con divisa, sfondo bianco (senza toque);
- Il Curriculum Vitae;
- Una foto del dolce;
- La ricetta del dolce

Tutto il materiale per l'iscrizione dovrà pervenire tassativamente entro e non oltre il 10 giugno 2019 al seguente indirizzo: [undolcepersangennaro@gmail.com](mailto:undolcepersangennaro@gmail.com)

#### FASI DEL CONCORSO:

- Fino al 10 giugno: iscrizioni aperte alle preselezioni. Inviare il materiale sopracitato. La giuria selezionerà i 7 finalisti.
- 8 luglio dalle ore 18.00 alle ore 19.30 [consigliamo ai concorrenti di arrivare per le ore 16.00]: i 7 finalisti dovranno presentarsi a Napoli presso Il Renaissance Naples Hotel Mediterraneo con la torta o la monoporzione, con eventuali salse o gelati di accompagnamento, e i relativi piatti per impiattare.
  - I partecipanti dovranno impiattare il dolce e presentarlo alla giuria esponendo le caratteristiche del loro operato.
  - Per accedere alla finale, i partecipanti dovranno indossare la divisa completa con giacca, pantaloni, grembiule e toque.
- Presentazione Dolce San Gennaro.

Sarà messo a disposizione dei finalisti un tavolo 90X90 con tovaglia bianca. I partecipanti dovranno presentare la loro creazione in una composizione per valorizzarne gli ingredienti e le caratteristiche. Altezza massima della presentazione 1,10 m all'interno di una cornice 60x60.

I parametri di valutazione riguarderanno:

- la pulizia e l'ordine durante le fasi di preparazione;
- le competenze e l'organizzazione;
- fragranza, consistenza;
- uniformità di distribuzione della farcitura;
- profumi;
- retrogusto;
- forma, aspetto estetico (la creatività);
- capacità di valorizzare il prodotto nel piatto (impiattamento) e l'abbinamento con spume, salse di accompagnamento.

La proclamazione dei vincitori per le 2 categorie e la premiazione, avverrà a termine del concorso al quale seguirà un cocktail.

## GIURIA

La giuria sarà formata da:

- Salvatore Gabbiano, maestro pasticcere dell'Associazione Ampì e vincitore della prima edizione del concorso "San Gennà...Un Dolce per San Gennaro".
- Gino Fabbri, presidente AMPI (Associazione Maestri Pasticceri Italiani)
- Sal De Riso, maestro pasticcere dell'Associazione AMPI
- Luigi Biassetto, rappresentante italiano dei Relais Dessert
- Antimo Caputo, Ad del Mulino Caputo
- Massimo Manelli Ceo Snaidero Arredamenti Spa
- Gianni Simioli, giornalista e organizzatore del San Gennaro Day.

#### **PREMIO FINALE**

Il vincitore di ciascuna categoria riceverà un premio di 500 euro, nonché una fornitura di farina Mulino Caputo. Il nome dei vincitori per le due categorie comparirà nei canali media associati.

#### **RESPONSABILITÀ**

Ogni partecipante, all'atto dell'iscrizione, dichiara di accettare le condizioni del presente regolamento.

#### **NOTE FINALI**

L'organizzazione si riserva di apportare qualsiasi modifica dettata da circostanze o cause di forza maggiore. L'organizzazione si riserva il diritto di valorizzare la ricetta del vincitore affiancata all'autore per campagne di comarketing future.

In caso di serie contestazioni su punti non menzionati nel regolamento, una decisione inappellabile verrà resa nota successivamente alla delibera tra giuria e commissari di gara.