**REGOLAMENTO**

**“UN DOLCE PER SAN GIUSTINO”**

“Il Corriere di Pianura”, in collaborazione con l’Associazione “Amici di don Giustino” e l’Associazione della Stampa Campana “Giornalisti Flegrei” ha indetto, a scopo benefico, il concorso “**Un dolce per San Giustino” – I**ª **edizione.**

Il contest ha l’obiettivo di promuovere il territorio di Pianura e la figura di San Giustino Russolillo. Lo scopo è portare agli onori della cronaca il quartiere, promuovendo la tradizione pasticciera locale. Gli artigiani del gusto potranno creare un dolce che, nel nome, nella forma o negli ingredienti, richiami la figura di un uomo che già in vita era conosciuto come “Il Santo di Pianura”.

La finale del concorso si terrà lunedì 18 gennaio 2021, in occasione del 130° anniversario della nascita del Beato, presso il Centro Don Giustino.

**TEMA DEL CONCORSO**

Ideazione e realizzazione di un dolce trasportabile dedicato a San Giustino Russolillo, utilizzando qualsiasi tipo di pasta, purché di tipo artigianale.

Tutti gli ingredienti potranno essere scelti liberamente dai partecipanti tra quelli tipici del territorio e della tradizione.

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

**PARTECIPAZIONE**

Il contest è aperto esclusivamente a tutti i laboratori con produzione dolciaria del quartiere Pianura.

La quota di partecipazione prevede una donazione pari a 50,00 € (cinquanta euro). Il ricavato sarà INTERAMENTE devoluto in beneficenza.

**MODALITA’ D’ISCRIZIONE**

Il regolamento per l’iscrizione dovrà essere firmato e inviato, insieme a una fotografia mezzobusto con divisa su sfondo bianco, all’indirizzo mail: undolcepersangiustino@gmail.com entro e non oltre il **30.11.2020.**

Alla ricezione di email di conferma di avvenuta iscrizione, i partecipanti dovranno inviare:

* La ricetta del dolce;
* La foto del dolce;

Entro e non oltre il **31.12.2020.**

Il mancato rispetto delle date di consegna sarà indiscutibilmente motivo di esclusione.

Dopo la ricezione delle ricette, il personale competente si occuperà di valutarne l’originalità e il gusto con una preselezione che si terrà il **09.01.2021**.

Le modalità e la sede della preselezione saranno comunicate successivamente dagli organizzatori.

I dolci che risulteranno per gusto e/o immagine simili a preparazioni già esistenti, saranno esclusi dal concorso.

**PREMIAZIONE**

Il giorno **18.01.2021** i finalisti dovranno presentarsi al “Centro Don Giustino” portando N° 30 (trenta) monoporzioni del dolce in degustazione.

I partecipanti dovranno presentarsi indossando la divisa completa con giacca, pantaloni, grembiule e toque.

Dopo la presentazione, il dolce verrà servito a ciascun giurato per la valutazione tecnica.

Le restanti monoporzioni saranno offerte ai giornalisti e/o agli ospiti presenti dal personale addetto.

I concorrenti, accompagnati da un solo membro del proprio staff, sono invitati a presentarsi alla sede stabilita almeno due ore prima dell’inizio dell’evento per consentire l’allestimento del tavolo e completare le procedure straordinarie.

Sarà messo a disposizione dei partecipanti, un tavolo con tovaglia bianca.

**GIURIA TECNICA**

La giuria tecnica è costituita da persone e personaggi illustri del mondo della pasticceria e della ristorazione in generale, che si sono distinte nel corso degli anni per capacità e valori.

La giuria sarà così composta:

- **STEFANO AVELLANO**, maestro pasticciere dello storico bar di Napoli “Gambrinus” ;

 - **ULDERICO CARRATURO**, maestro pasticciere dell’ “Antica pasticceria Carraturo” ;

* **ROSARIO MATTERA**, ideatore di MALAZE’ ;
* **MINA PERNA**, cake designer e docente presso la scuola professionale “Dolce&Salato”.

Presidente della giuria: **Don Ciro Sarnataro**, Rettore del Vocazionario “Don Giustino Russolillo”.

**CRITERI DI VALUTAZIONE**

Ad ogni giurato sarà consegnata una scheda tecnica contenente i criteri di valutazione e un punteggio da assegnare da 1 a 5.

Ciascun giurato dovrà dare, in totale autonomia e segretezza, la propria valutazione per ciascun criterio.

Sarà decretato vincitore il pasticciere che, dalla somma delle varie valutazioni, avrà raggiunto il punteggio più alto.

In caso di ex equo, i giurati saranno invitati a procedere ad una nuova valutazione per decretare il vincitore assoluto.

Saranno criteri di valutazione:

* Presentazione, ovvero struttura tecnica e aspetto estetico;
* Taglio e consistenza;
* Fragranza e gusto;
* Adesione al tema.

Per garantire la massima trasparenza, al termine della premiazione, tutte le schede di valutazione potranno essere visionate e controllate.

Nel corso della degustazione, ci sarà la partecipazione straordinaria dell’**Associazione Italiana** **Sommelier**, delegazione di Napoli, che illustrerà e mostrerà una serie di abbinamenti di vini ai dolci presentati.

Allo scopo di promuovere la tipicità del quartiere, è stata dedicata una sezione speciale alla “PIZZA DOLCE”, piatto tipico della tradizione pianurese. A tutti i partecipanti è richiesto, pertanto, di presentare la propria versione, che sarà valutata da una giuria di concittadini composta da:

* **Gianluca Cioce**, titolare “Dolce Vita” forniture per pasticceria;
* **Giuseppe Leonetti**, presidente “Amici di Don Giustino”;
* **Luigi Mele**, titolare M.E.P.A. ;
* **Augusto Santojanni**, editore de “Il Corriere di Pianura”;
* **Alberto Scherillo**, titolare “ Vodafone Scherillo “.
* **Domenico Schioppo**, direttore Multicenter School;

Presidente di giuria: **Don Vittorio Zeccone**, parroco della comunità di Pianura e fondatore della “San Mattia Onlus”.

Al vincitore andrà la fascia “**MIGLIOR PIZZA DOLCE 2021**”.

Ogni partecipante dovrà portare N° 2 (due) teglie del diametro di 30 cm che saranno valutate dalla giuria e offerte al pubblico.

 **ATTIVITA’ STRAORDINARIE**

Nel corso di tutte le fasi del contest, sarà compito degli organizzatori curare l’immagine delle pasticcerie e dei pasticcieri che aderiscono, seguendone la parte comunicativa e social.

**RESPONSABILITA’**

Ogni partecipante dichiara di accettare le condizioni del presente regolamento.

Napoli,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**NOTE FINALI**

In base alle normative vigenti e all’emergenza COVID, l’organizzazione si riserva di apportare in qualsiasi momento, previo avviso, modifiche dettate da circostanze o cause di forza maggiore.

Napoli,\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**TUTELA DATI PERSONALI**

Autorizzo il trattamento dei dati personali in base all’art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all’art. 13 del Regolamento UE 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

Napoli\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_