REGOLAMENTO

1. Il concorso di torte fatte in casa "La pasta frolla ed i suoi orizzonti", in occasione della "Festa del Pane" edizione 2016, vuole offrire l'occasione a tutti gli appassionati di pasticceria, non professionisti del settore, di mettere in mostra la propria abilità e sfidare giocosamente gli altri concorrenti.
2. Può partecipare gratuitamente alla gara ciascun appassionato/a con una torta realizzata secondo ricetta personale e/o tradizionale.
3. Ogni partecipante può concorrere con una sola torta.
4. Non è possibile iscrivere alla gara torte a nome di altri.
5. Sono ammesse alla gara esclusivamente torte dolci fatte in casa, cotte, la cui conservazione non necessiti di refrigerazione. Non devono pertanto essere usati i seguenti ingredienti: crema pasticcera fresca, panna fresca, frutta fresca e qualsiasi altro ingrediente facilmente deperibile. La torta deve avere una base, o altro, di pasta frolla e un diametro minimo di 20 cm e massimo di 24 cm.
6. Non sono ammessi pasticcini, biscotti e dolci al cucchiaio.
7. Le torte devono avere un nome, anche di fantasia, che verrà comunicato nella "Scheda di adesione" al momento dell'iscrizione e nell'apposita "Scheda torta" al momento della consegna del dolce.
8. Le torte non possono avere scritte che le colleghino alla persona che le ha realizzate.
9. Per perfezionare l'iscrizione al concorso, l'apposita "Scheda di adesione", debitamente compilata, dovrà pervenire, entro giovedì 29 settembre, all'Associazione Confcommercio - Ascom San Donà Jesolo con sede a Jesolo in via Aquileia n. 92 in due modalità:
   - tramite e-mail all'indirizzo di posta elettronica info@ascomjesolo.it
   - consegnata a mano, inserendo la scheda di adesione nella cassetta postale dell'associazione.

   Per maggiori informazioni contattare telefonicamente l'Associazione Confcommercio - Ascom San Donà Jesolo al numero 0421.383833.
10. Le torte dovranno essere consegnate sabato 1 ottobre alle ore 16, accompagnate dalla "**SCHEDA TORTA SELEZIONE**" con la lista degli ingredienti senza nome del produttore, presso il patronato della chiesa "San Giovanni Battista" di Jesolo ed essere presentate su supporti usa e getta (l'organizzazione non è responsabile di eventuali piatti o vassoi personali). Al momento del ritiro della torta viene assegnato un numero, lo stesso sarà comunicato come prova superata.
11. Il giorno stesso una giuria valuterà le torte. La valutazione delle torte viene data da: presentazione del dolce, gusto e qualità. I giurati valuteranno le torte senza conoscere i nomi dei rispettivi autori, assaggeranno una ad una le torte e per ogni voce esprimeranno un parere da 1 a 10 selezionando, in base al punteggio raggiunto, le 15 che parteciperanno alla finalissima del 9 ottobre. L'elenco dei finalisti verrà esposto all'ingresso del Patronato il giorno seguente, domenica 2 ottobre, e pubblicato da lunedì 3 ottobre nel sito del comune di Jesolo.
12. I finalisti dovranno preparare le stesse torte e consegnarle, con la "**SCHEDA TORTA FINALE**" con la lista degli ingredienti senza nome del produttore, domenica 9 ottobre alle ore 14.00 presso lo stand "Laboratorio del Gusto", presente in piazza I° Maggio in occasione della "Festa del Pane". Al momento del ritiro della torta viene assegnato un numero, lo stesso sarà comunicato come prova superata. A testare la bravura dei partecipanti e decretare i vincitori sarà una impeccabile giuria di qualità, composta da Leonardo Di Carlo - campione del mondo di pasticceria, Michele Potenza - executive chef e Mauro Pinel - executive pastry chef. La valutazione delle torte viene data da: presentazione del dolce, gusto e qualità. Saranno premiate le prime tre torte che avranno raggiunto il punteggio più alto e la torta più INNOVATIVA.
13. Seguirà alle ore 15.00 la cerimonia di premiazione con la dichiarazione dei primi tre classificati e della torta più innovativa che riceveranno in omaggio un ricordo della manifestazione.

SCHEDA DI ADESIONE

Torta n° _____
(riservato all'organizzazione)

Il/la sottoscritto/a _____

residente a _____

via _____ n. ____

recapito telefonico _____

e.mail _____

DICHIARA

in qualità di partecipante al concorso di torte fatte in casa "La pasta frolla ed i suoi orizzonti"

di presentarsi con la torta

_____
(tipo e nome torta)

- di aver preso visione del regolamento e di accettarlo integralmente;
- di autorizzare il trattamento dei dati personali ai sensi del d.lgs. 30/06/2003 n. 196 e ss.mm. per le finalità connesse allo svolgimento del presente concorso.

Luogo e data _____

Firma _____

SCHEDA TORTA SELEZIONE

Nome torta: _____ Torta n° _____
(riservato all'organizzazione)

Lista ingredienti:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

NB: La torta, accompagnata dalla presente scheda e priva di scritte che la colleghino alla persona che l'ha realizzata, dovrà essere consegnata sabato 1 ottobre alle ore 16 presso il Patronato della Chiesa "San Giovanni Battista" di Jesolo ed essere presentata su supporto usa e getta (l'organizzazione non è responsabile di eventuali piatti o vassoi personali).

SCHEDA TORTA FINALE

Nome torta: _____ Torta n° _____
(riservato all'organizzazione)

Lista ingredienti:

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

_____

NB: La torta, accompagnata dalla presente scheda e priva di scritte che la colleghino alla persona che l'ha realizzata, dovrà essere consegnata domenica 9 ottobre alle ore 14.00 presso lo stand "Laboratorio del Gusto", presente in piazza I° Maggio in occasione della "Festa del Pane" ed essere presentata su supporto usa e getta (l'organizzazione non è responsabile di eventuali piatti o vassoi personali).