

SABATO
15 MAGGIO
2010



GRANDE CONCORSO

Il miglior dolce da forno

realizzato
da un pubblico
di appassionati

La Scuola di Cucina intelligente opera ormai da tre anni per la progettazione e realizzazione di corsi di cucina e di pasticceria dedicati agli appassionati, a coloro cioè che si avvicinano a queste materie con curiosità, con spirito di ricerca e spesso con abilità inaspettate. A queste qualità abbiamo voluto aggiungere anche un pizzico di competitività potendo contare su un pubblico di oltre duemila partecipanti. La parola passa quindi a tutti gli appassionati de La Scuola di Cucina intelligente che invitiamo a partecipare al concorso per mettersi alla prova, sfidarsi, divertirsi insieme.

Ai concorrenti verrà richiesto di tradurre nel dolce proposto gli insegnamenti acquisiti sia in termini tecnici che di cultura del dolce, spiegando le motivazioni della scelta effettuata e le modalità di esecuzione. I dolci verranno quindi messi a disposizione per l'assaggio al pubblico.



Il miglior dolce da forno

ORGANIZZAZIONE E REGOLAMENTO

La data del concorso è fissata per **SABATO 15 MAGGIO 2010** presso CAST Alimenti, a Brescia, Via Serenissima 5 (tel. 030.2350076), con inizio alle ore 9.00 e chiusura entro le 12.30 e si svolgerà secondo le seguenti regole:

- il concorso è riservato ai frequentatori dei corsi de La Scuola di Cucina intelligente;
- le iscrizioni verranno accettate sottoscrivendo il modulo da inviare per e-mail, per posta ordinaria o per fax;
- la partecipazione è a numero chiuso e le richieste saranno accettate in ordine di arrivo e comunque non oltre il 10 maggio 2010;
- la partecipazione è gratuita;
- il concorso è da ritenersi individuale e non a squadre.

Ciascun concorrente potrà essere accompagnato da un sostenitore; il pubblico sarà invitato alla degustazione finale.

Il dolce dovrà avere i seguenti requisiti:

- essere realizzato prima dell'incontro e presso la propria abitazione;
- essere realizzato con ingredienti di facile reperibilità;
- essere cotto in forno;
- essere realizzato con tecniche e conoscenze domestiche. Il dolce che, ad insindacabile giudizio della giuria, venisse riconosciuto di realizzazione professionale sarà escluso;
- nominato con un titolo;
- riprodotto in due esemplari, uno per la presentazione e uno per la degustazione. Sono escluse la biscotteria e le monoporzioni.

Ai partecipanti verrà richiesto di illustrare in modo succinto i componenti, le fasi di esecuzione e le motivazioni della scelta.

CRITERI DI VALUTAZIONE

A ciascun partecipante verrà assegnato il numero, tratto a sorteggio, di presentazione del dolce. La giuria sarà costituita da:

- Iginio Massari, membro fondatore dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani
- Alberto Ceresa, consulente e docente di pasticceria
- Marco Martinelli, chef e docente
- Dario Mariotti, storico dell'alimentazione
- Gianmichele Portieri, giornalista del Giornale di Brescia
- Daniela Faiferri, Coop Lombardia, sponsor de La Scuola di Cucina intelligente
- Marialuisa Monesi, Consorzio Valtenesi Garda Classico, sponsor de La Scuola di Cucina intelligente

I dolci verranno sottoposti alla giuria in ordine numerico crescente. La giuria terrà conto delle dieci caratteristiche guida de La Scuola di Cucina intelligente, ovvero: **Essenziale, Rigorosa, Attiva, Naturale, Frugale, Conviviale, Tradizionale, Curiosa, Creativa, Intelligente.**

In particolare, esprimerà il suo giudizio sulla base dei seguenti parametri:

- Qualità dell'intuizione e dell'idea alla base della preparazione del dolce;
- Capacità di presentazione del prodotto: argomentazione sulla rappresentatività del dolce proposto, illustrazione delle caratteristiche del prodotto;
- Qualità dell'esecuzione tecnica;
- Risultato estetico;
- Giudizio gustativo.

Ad ogni parametro del giudizio verrà assegnato un punteggio da 1 a 20; la somma porterà a redigere una classifica di cui si renderanno note le prime tre posizioni vincitrici dei premi sottoelencati.

PREMI

- 1° premio** Un buono spesa del valore di € 300,00 spendibile in un'unica soluzione presso il negozio di attrezzature professionali e domestiche Arte Bianca;
- 2° premio** Il valore di € 200,00 in corsi de La Scuola di Cucina intelligente per il catalogo 2010-2011;
- 3° premio** Un buono spesa del valore di € 100,00 presso la Pasticceria Veneto.

Tutti i partecipanti riceveranno un premio di incoraggiamento (Buono da 10,00 €) spendibile presso le gelaterie La Pecora Nera ed una bottiglia di vino Chiaretto del Consorzio Garda Classico della Valtenesi.

Il modulo è da fare pervenire via e-mail a info@magazzinoalimentare.it o per fax allo 030.2350077, oppure per posta ordinaria. Nel caso di difficoltà nella compilazione del modulo, i dati andranno inviati all'indirizzo mail indicato.

SCHEDA DI ISCRIZIONE AL CONCORSO "IL MIGLIOR DOLCE DA FORNO"

IO SOTTOSCRITTO

ABITANTE A

E-MAIL

TEL. DICHIARO DI AVER LETTO IL REGOLAMENTO DI
PARTECIPAZIONE AL CONCORSO E CONDIVISO LE REGOLE E MODALITA' DI ESECUZIONE.

FIRMA DATA

