



PREMIO PASTICCERIA GIOVANI

I edizione - 2018

CANDIDATI AMMESSI ALLA GARA

(in ordine alfabetico)

CHIABRANDO Valentina	anni 18	SAVIGLIANO (CN), CNOS-FAP
DE MAESTRI Mattia	anni 18	GENOVA, Ipseoa "Marco Polo"
DE SOUZA VACIMON Teyllor F.	anni 19	BUSTO ARSIZIO (VA), Ipsct "Verri"
ESPOSITO Annamaria	anni 18	CASTELNUOVO CILENTO (SA), IIS "Ancel Keys"
FALCONERI Alessandro	anni 19	CUMIANA (TO), Ciofs-FP
FRAPPORTI Michele	anni 19	ROVERETO (TN), Arte Bianca
GARRUTO Rosario Samuele	anni 17	PALERMO, Ipseoa "Pietro Piazza"
GILARDI Ilaria	anni 18	TORINO, Ipsseoa "G. Colombatto"
GRANATA Giuseppina	anni 19	CASTEL VOLTURNO (NA), Isiss "Corrado"
MARANDOLA Daniele	anni 22	CASSINO (FR), IIS "S. Benedetto"
MARCHISIO Matteo	anni 18	DRONERO (CN), Ist. "Donadio"
MICHIELIN Simone	anni 19	NEIVE (CN), IIS "P. Cillario Ferrero"
PERTILE Elisa	anni 17	CARIGNANO (TO), IIS "Bobbio"
PETREA Ioana Lorena	anni 19	SENIGALLIA (AN), IIS "A. Panzini"
TADDEI Biagio	anni 17	TORINO, IIS "G. Giolitti"

CALENDARIO E PROGRAMMA

Tutte le fasi del Premio (gara, premiazione e masterclass) si svolgeranno presso l'Ipseoa "G. Colombatto" di Torino (Via Gorizia 7, ingresso da Via Ada Negri 18)

Lunedì 5 marzo 2018

Il tempo concesso per la gara è di **4 ore esatte, con inizio alle ore 12 precise**

Tuttavia, come anticipato nel regolamento, per garantire parità di accesso alle attrezzature e ottimali condizioni di gara a tutti i partecipanti, **si terrà anche una sessione mattutina** che avrà il seguente svolgimento:

ore 9: arrivo e registrazione dei partecipanti. Contestualmente, ciascuno estrarrà un numero, che corrisponderà al suo turno di utilizzo delle sfogliatrici.

ore 9:30-10: organizzazione delle postazioni ed eventuale pesatura e dosaggio degli ingredienti

ore 10-12: con la supervisione del Direttore tecnico e del Commissario di gara, e l'assistenza del personale di laboratorio della scuola ospitante, i partecipanti stenderanno e taglieranno i dischi di sfoglia che saranno cotti nel corso della gara.

Durante questo periodo, i partecipanti non impegnati nel lavoro potranno, a turno, fare uno spuntino prima di iniziare la gara

ore 12-16: gara

Nel caso in cui la gara dovesse iniziare con ritardo, l'orario di fine gara sarà modificato di conseguenza.

Nel caso di ritardo di singoli partecipanti, la gara inizierà e terminerà regolarmente e non saranno concessi tempi aggiuntivi.

Al termine della giornata, **cena a buffet** per partecipanti e giurie curata dagli istituti alberghieri torinesi

Martedì 6 marzo 2018

Ore 10-12: ANNUNCIO E PREMIAZIONE DEI VINCITORI

Ore 12:30-13:30: Buffet allestito dagli allievi degli istituti alberghieri di Torino

Ore 14-17 MASTERCLASS E CHIUSURA MANIFESTAZIONE

OSPITALITÀ

Come specificato dal Regolamento, l'organizzazione fornirà ospitalità alberghiera (pernottamento e prima colazione) ai partecipanti provenienti da fuori Piemonte e un solo insegnante ciascuno.

L'organizzazione provvederà inoltre a fornire spuntini e pasti a buffet per la durata della manifestazione (coffee break e light lunch prima della gara, apericena al termine della stessa, buffet dopo la premiazione).

Gli eventuali accompagnatori extra potranno alloggiare nel medesimo albergo di partecipanti e insegnanti - compatibilmente con le disponibilità dell'albergo medesimo - a una tariffa agevolata che sarà comunicata quanto prima.

N.B.: Per esigenze di budget e di logistica, anche gli insegnanti saranno ospitati in camere doppie o triple. Le camere singole eventualmente richieste saranno interamente a carico dei richiedenti.

Le spese di viaggio, i pasti al di fuori del periodo della manifestazione, eventuali ulteriori accompagnatori e tutti gli extra in albergo (incluse le consumazioni al bar dell'hotel) sono a carico dei partecipanti.

SPOSTAMENTI

Saranno a carico dell'organizzazione gli spostamenti di partecipanti, insegnanti e accompagnatori dall'albergo alla sede di gara e ritorno tramite taxi. Ulteriori dettagli saranno forniti a tempo debito.

Chi si sposta con mezzi propri potrà arrivare direttamente alla sede di gara, purché entro gli orari indicati. Ulteriori dettagli saranno forniti a tempo debito.

INGREDIENTI E ATTREZZATURE

L'elenco dettagliato degli ingredienti e delle attrezzature messi a disposizione dall'organizzazione sarà oggetto di una successiva comunicazione

MASTERCLASS

Tutti i partecipanti al Premio sono ammessi d'ufficio alla Masterclass conclusiva dell'iniziativa. La partecipazione alla Masterclass non è obbligatoria.

Per tutti i dettagli tecnici non ribaditi nel presente documento vale quanto specificato dal Regolamento

CONTATTI



Associazione Culturale Pièce

Michelangelo Carta - Tel. 011 4346027, 373 9855703 - m.cart@piemontemese.it

Lucilla Cremoni - l.cremoni@piemontemese.it, 334 2667151

Livia Chiriotti - livia@chiriottieditori.it