



PREMIO PASTICCERIA GIOVANI

Il edizione – 21 e 22 marzo 2022, Torino

NUOVA SCADENZA presentazione progetti: 20 febbraio 2022

REGOLAMENTO Riveduto e corretto a seguito della riformulazione del Premio
Questa versione annulla e sostituisce le precedenti

PREMESSA

Contrariamente a quanto previsto e auspicato, la II edizione del Premio Pasticceria Giovani **non potrà svolgersi in presenza** a causa della proroga dello stato di emergenza pandemica.

Allo scopo di garantire lo svolgimento del concorso, l'organizzazione ha deciso di riproporre la formula "mista" - già adottata con successo nel 2021 in occasione della III edizione del Premio Cioccolato Giovani - che prevede l'invio dei prodotti tramite corriere, la presenza fisica della sola giuria e la trasmissione in streaming dei lavori.

Pertanto, gli ammessi al concorso dovranno **inviare i prodotti all'istituto ospitante** entro la settimana precedente il concorso e **realizzare due video** di documentazione del lavoro, da inviare all'organizzazione secondo le modalità di seguito illustrate.

Per favorire la preparazione secondo le nuove modalità, la scadenza di presentazione dei progetti è stata prorogata al **20 febbraio 2022**.

CANDIDATI

Il concorso è riservato a **ragazzi/e di tutte le regioni italiane** che frequentano gli ultimi 2 anni delle scuole di settore e di età compresa, indicativamente, fra i 17 e i 19 anni.

La partecipazione alla fase di gara è individuale. Tuttavia, **il singolo è considerato/a rappresentante della propria scuola.** Ciò significa che la partecipazione individuale va intesa come **esito di un progetto e di un lavoro di squadra** che deve coinvolgere la collettività di intere classi o gruppi di lavoro. A sottolineare questo intento è il fatto che **i premi sono conferiti sia ai singoli in gara sia alle rispettive scuole.**

SCADENZE

Ricette: entro e non oltre il **20 febbraio 2022 (compreso)**

Video: entro e non oltre il **10 marzo 2022 (compreso)**

Invio prodotti: i prodotti dovranno pervenire alla scuola ospitante **fra il 14 e il 18 marzo 2022**

Valutazione dei lavori: si terrà a **Torino lunedì 21 marzo 2022** e tutti i lavori saranno trasmessi in streaming

Premiazione: si svolgerà in streaming martedì **22 marzo 2022**

Ricette e video dovranno essere inviati a:
premio@pasticceriagiovani.it

TEMA

Il tema della 2ª edizione del Premio Pasticceria Giovani è la **pasta frolla** in tutte le sue declinazioni e in versione **sia dolce sia salata**.

PREPARAZIONI RICHIESTE

DUE TORTE DA VIAGGIO identiche nella composizione e nella forma e diverse solo nella decorazione

MONOPORZIONE/SNACK a base di frolla salata

DUE VIDEO di documentazione del lavoro

PRODOTTI: caratteristiche generali

- Sono richiesti **prodotti da viaggio**. In quanto tali, essi:
 - Dovranno essere **conservabili a temperatura ambiente** senza necessità di refrigerazione;
 - **Non** dovranno presentare farciture e/o decorazioni realizzate con ingredienti freschi o deperibili.
- I lavori proposti dovranno essere **originali**, non aver cioè partecipato ad altre rassegne, concorsi o esposizioni.
- **Ogni parte delle preparazioni dovrà essere commestibile.** Non sono ammesse decorazioni o guarnizioni artificiali.
- I partecipanti dovranno produrre preparazioni proponibili in un **contesto commerciale** di alto livello qualitativo. Dovranno perciò combinare i valori estetici e gustativi con la riproducibilità e tempi di realizzazione contenuti.
- **La torta non dovrà contenere nocciole** in alcuna forma (intere, fresche, tostate, sfarinate, in granella, pralinate ecc.), compreso il cioccolato gianduia. **Il divieto non si applica alla preparazione salata.**
- I prodotti devono caratterizzarsi come pasticceria di alta qualità. Pertanto, **non è ammesso l'uso di surrogati e prodotti di sintesi quali margarina, vanillina e altri succedanei sintetici** (ad esempio, sono ammessi gli oli essenziali, ma non i prodotti "al sapore/profumo di")

TORTE

- **Torta 1:** dovrà essere **confezionata e spedita** (le modalità sono specificate nel paragrafo dedicato). La decorazione dovrà essere progettata e realizzata appositamente per la spedizione, e **documentata in video**.
- **Torta 2:** dovrà essere identica alla prima per forma e composizione, ma dovrà presentare una **decorazione da vetrina**, progettata cioè per l'acquisto e asporto da parte del cliente. **Non dovrà essere spedita**, ma la sua realizzazione dovrà essere **documentata in video**.

Forma e pezzatura

- **Le torte non dovranno avere forma circolare;**
- Ciascuna torta dovrà avere una larghezza massima di **23 cm** e un peso fra **800 e 950 g**. Il peso si intende riferito al **dolce finito**, comprensivo di decorazione.
- I candidati dovranno usare uno dei seguenti stampi, inseriti nel catalogo **Silikomart Professional 2021. The New Baked Boundaries**
 - Rome 525** – codice prodotto 53.001.20.0165
 - Paris 550** – codice prodotto 53.002.20.0165
 - Tarte Ring Amore** – codice prodotto 52.407.20.0065

Tarte Ring Square – codice prodotto 52.388.20.0065

N.B.: Immagini e specifiche tecniche degli stampi sono allegati in calce al presente regolamento

Decorazione

- La decorazione delle torte dovrà contenere **anche cioccolato** in varietà e combinazioni a discrezione dei partecipanti;
- Per il resto, è **completamente libera** in merito a forme, colori e ingredienti, purché rispetti le esigenze di conservabilità e la pezzatura complessiva;
- Come già specificato, le due torte dovranno essere identiche per forma e contenuto, e differenziarsi esclusivamente nella decorazione.

PRODOTTO SALATO

I candidati dovranno ideare e realizzare una **monoporzione/snack salato a base di frolla salata**.

È richiesta la preparazione di **un solo tipo** di prodotto, del quale i partecipanti dovranno realizzare **10 pezzi** del peso di **70-100 g. ciascuno**.

Nel rispetto di questa pezzatura, ai candidati è lasciata **completa libertà creativa in merito alla forma e strutturazione dei prodotti**, che tuttavia dovranno essere realizzati utilizzando strumenti già in dotazione presso le rispettive scuole (es. coppapasta, teglie ecc.) o anche a mano libera.

È prevista l'assegnazione di punti **bonus** a quelle preparazioni che includeranno e sapranno valorizzare **prodotti tipici** dei territori di origine dei candidati e/o di quelli in cui si trovano le rispettive scuole.

Il prodotto salato dovrà essere **spedito coi medesimi tempi e modalità della torta**. È a completa discrezione dei partecipanti valutare se inserire entrambi i prodotti in un solo imballo o se inviarli separatamente.

VIDEO

I partecipanti dovranno inviare **due video**:

- Nel **primo**, della lunghezza massima di **5 minuti**, dovranno **spiegare a voce e dimostrare le fasi operative di preparazione della torta e dei due tipi di decorazione** (da spedizione e da vetrina)
- Nel **secondo**, della lunghezza massima di **3 minuti**, dovranno **spiegare a voce e dimostrare le fasi operative relative alla preparazione del prodotto salato**

I partecipanti dovranno lavorare nei laboratori delle rispettive scuole e dovranno presentarsi in **completa tenuta professionale**, preferibilmente la divisa della scuola. Non dovranno indossare giacche, grembiuli o elementi di vestiario riportanti loghi commerciali di alcun genere.

Nei video non dovranno essere visibili i marchi commerciali dei prodotti impiegati.

Un solo allievo/a dovrà lavorare in video. La collaborazione della classe o del gruppo di lavoro dovrà riguardare esclusivamente gli aspetti tecnici (riprese, montaggio ecc).

I video o i link di download dovranno essere **inviati esclusivamente tramite email** all'indirizzo **premio@pasticceriagiovani.it**, entro e non oltre il giorno **10 marzo 2021**

CRITERI DI VALUTAZIONE E PUNTEGGIO

Il massimo punteggio complessivo conseguibile è di **300 punti**, con possibilità di bonus e penalità.

Il giudizio della commissione è insindacabile e inappellabile.

È facoltà della giuria e degli organizzatori comminare penalizzazioni o anche squalifica *ex post* nel caso di irregolarità comprovate ma non immediatamente rilevate.

SPEDIZIONE		TORTA		PREPARAZIONE SALATA		GENERALI E VIDEO	
Imballo esterno <i>Protezione della confezione</i>	0-10	Padronanza tecnica	0-10	Padronanza tecnica	0-10	Cura e completezza della ricetta	0-10
Confezione interna - 1 <i>Sicurezza igienica e alimentare</i>	0-15	Grado di difficoltà	0-10	Grado di difficoltà	0-10	Organizzazione e pulizia nel lavoro	0-10
Confezione interna - 2 <i>Protezione fisica e organolettica del prodotto</i>	0-10	Originalità e creatività	0-10	Originalità e creatività	0-10	Chiarezza espositiva	0-5
Confezione interna - 3 <i>Estetica e adeguatezza al prodotto</i>	0-10	Peso (rispetto dei parametri indicati)	0-10	Peso (rispetto dei parametri indicati)	0-10	Efficacia della comunicazione visiva	0-5
Imballo e confezione <i>Ricerca e uso materiali a basso impatto ambientale</i>	0-5	Decorazione	0-20	Decorazione	0-20		
Torta <i>Integrità all'apertura della confezione</i>	0-10	Commerciabilità	1-10	Commerciabilità	1-10		
Preparazione salata <i>Integrità all'apertura della confezione</i>	0-10	Armonia sensoriale (sapore, equilibrio organolettico)	0-30	Armonia sensoriale (sapore, equilibrio organolettico)	0-30		
Totale	70	Totale	100	Totale	100	Totale	30
Bonus secondo valutazione della giuria, da motivare (es. uso e valorizzazione prodotti tipici nella monoporzionata salata)			1-10	Penalità Per irregolarità o secondo valutazione della giuria, da motivare (es. marchi commerciali visibili nel video)			1-10

CONFEZIONE, IMBALLO, SPEDIZIONE

Le confezioni (scatole, elementi di imballaggio ecc.) potranno essere autoprodotte oppure acquistate presso aziende specializzate. In ogni caso, dovrà essere prestata una **cura meticolosa alla confezione del prodotto per la spedizione**.

Particolare attenzione dovrà essere dedicata a:

- Igiene e sicurezza alimentare;
- Salvaguardia dell'integrità (fisica e organolettica) e dell'estetica del prodotto. A tale riguardo, la giuria avrà facoltà, se lo riterrà opportuno, di sottoporre i pacchi a sollecitazioni particolari, come il capovolgimento, per verificare la cura e la qualità del confezionamento;
- Ricerca di materiali a basso impatto ambientale, sia per le confezioni autoprodotte sia per quelle acquistate.

I prodotti dovranno pervenire all'istituto ospitante nella settimana precedente la gara, vale a dire nel periodo **14-18 marzo 2022**.

L'indirizzo a cui spedirli è il seguente:

Istituto Professionale Statale "G. Colombatto"

Via Gorizia, 7 – 10136 Torino (ingresso Via Ada Negri)

Orario di consegna: dal lunedì al venerdì in orario 8-16

I pacchi dovranno riportare ben chiara la dicitura "Premio Pasticceria Giovani 2022".

N.B.: Anche le scuole ubicate nelle vicinanze dell'istituto ospitante dovranno inviare i prodotti tramite corriere (non potranno quindi recapitarli direttamente). La prescrizione si applica anche all'istituto ospitante medesimo.

Onde evitare disagi e inconvenienti, esortiamo i partecipanti a calcolare bene i tempi di invio e a preferire servizi che garantiscano la tracciabilità dei colli.

PREMI

Saranno premiati sia i tre candidati che avranno ottenuto il più alto punteggio complessivo sia le rispettive scuole.

Per i partecipanti sono previsti corsi ed opportunità formative. Alle scuole saranno conferite importanti attrezzature e forniture di materie prime.

Sono inoltre previsti numerosi **premi speciali e riconoscimenti** forniti dalle aziende e organizzazioni sostenitrici.

L'elenco dettagliato dei premi sarà comunicato a tempo debito.

A ciascun candidato sarà conferito un attestato di partecipazione.

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Chi intende partecipare dovrà inviare una ricetta rispondente ai requisiti delineati nel presente Regolamento. Potranno anche includere una **sintetica** presentazione della ricetta e degli ingredienti, ma solo nel caso in cui siano inconsueti o tipici.

I progetti saranno esaminati dal Comitato Tecnico e i migliori saranno ammessi alla gara.

Si esortano i partecipanti a **prestare particolare cura alla redazione della ricetta**, con esatta e coerente indicazione di dosi e procedimenti, in quanto la cura della ricetta costituisce criterio di valutazione anche ai fini dell'ammissione.

Non è richiesta la presentazione di brochure o di versioni estese delle ricette. Nel caso in cui i candidati volessero comunque produrle, la giuria non sarà tenuta ad esaminarle e in ogni caso non ne terrà conto ai fini della valutazione.

La partecipazione è gratuita. Ai candidati non è richiesto alcun contributo di iscrizione.

Sono a carico dei partecipanti le spese relative a ingredienti e attrezzature specifici alle rispettive ricette.

I candidati **dovranno utilizzare esclusivamente i moduli forniti per la compilazione della ricetta** e inviarli in formato testo, **NON** in .pdf o come immagine. Non saranno accettati progetti inviati via posta in forma cartacea. La modulistica può essere scaricata in formato Word dal sito www.associazionepiece.org o richiesta direttamente all'organizzazione

I moduli compilati in tutte le loro parti dovranno essere inviati **via email a: premio@pasticceriagiovani.it**

N.B.: *la comunicazione di avvenuta ricezione del progetto non costituisce dichiarazione di ammissione al concorso, che sarà definita a seguito della valutazione dei progetti da parte del comitato tecnico.*

NOTE

Il presente Regolamento potrà essere modificato dall'organizzazione se le circostanze dovessero renderlo necessario. In tal caso, ne verrà data opportuna e tempestiva comunicazione tramite tutti gli strumenti di informazione a disposizione dell'organizzazione stessa. Quanto detto vale anche nel caso in cui cause di forza maggiore imponessero la cancellazione dell'iniziativa.

Gli indirizzi email dei partecipanti e degli insegnanti di riferimento potranno essere forniti alle aziende per l'invio dei premi e/o segnalazioni e materiale info-promozionale.

I candidati concedono agli organi di informazione afferenti all'organizzazione ("Pasticceria Internazionale" e "Piemontemese.it") l'esclusiva di prima pubblicazione delle rispettive ricette.

La domanda di iscrizione è intesa come accettazione del presente Regolamento, che dovrà essere rispettato dai candidati in tutte le sue parti. La mancata osservanza di quanto prescritto dal Regolamento potrà comportare l'esclusione dal Premio.

CONTATTI

www.associazionepiece.org - info@associazionepiece.it

FB: Premi Cioccolato & Gelato Giovani

Lucilla Cremonesi – tel. 334 2667151, l.cremonesi@piemontemese.it

Michelangelo Carta – tel. 373 7039855, m.carta@piemontemese.it

Livia Chiriotti - livia@chiriottieditori.it

Tutela dei dati personali

Ai sensi del D. Lgs. 196/2003 ("Codice in materia di protezione dei dati personali") la segreteria organizzativa dichiara, ai sensi dell'art. 13 ("Informativa resa al momento della raccolta dei dati"), che il trattamento dei dati dei partecipanti al concorso è finalizzato unicamente alla gestione del Premio e all'eventuale invio agli interessati dei bandi degli anni successivi; dichiara inoltre, ai sensi dell'art. 7 ("Diritto di accesso") che gli interessati possono richiedere la cancellazione, rettifica o aggiornamento dei propri dati rivolgendosi al Responsabile dati nella persona di Lucilla Cremonesi (l.cremonesi@associazionepiece.org).

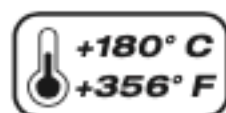
Gâteaux de Voyage

Rome ⁵²⁵

Size: 230x55 h 50 mm

Volume 525 ml

53.001.20.0165



- + Forma 3D innovativa unica nel panorama della pasticceria cotta, non realizzabile con gli stampi in metallo tradizionale.

Innovative 3D shape in the baking pastry, impossible to obtain with traditional steel moulds.

- + Dimensione del finito studiata per realizzare torte moderne per 4-6 persone, che permettono di ottimizzare il ritorno economico della produzione.

Cake size conceived to create modern cakes for 4-6 portions, optimizing the production financial return.

- + Foro per permettere di appendere lo stampo, per una razionalizzazione dello stoccaggio.

The practical hole allows to hang the mould up, for a rationalization of the stocking.



Side A



Side B

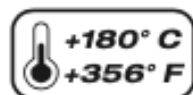
Lo stampo Rome ⁵²⁵ è composto da 2 elementi totalmente fornabili per realizzare prodotti perfettamente cilindrici che si sfornano con estrema facilità grazie alle proprietà antiaderenti del materiale con cui è realizzato.

Mould Rome ⁵²⁵ is made of 2 oven-ready elements to create cylindrical products easy to unmould thanks to the non-stick characteristics of the material.

Gâteaux de Voyage

Paris⁵⁵⁰

Size: 230x50 h 50 mm
Volume 550 ml
53.002.20.0165



- + Doppio utilizzo dello stampo, con e senza inserto, per realizzare due creazioni diverse.

Double usage of the mould, with and without insert, to obtain two different creations.

- + Utilizzando lo stampo con l'inserto si ottengono dolci perfettamente identici in cui la decorazione sarà perfetta ed omogenea.

Using the mould with the insert you will obtain perfectly equal cakes whose decoration will be perfect and homogeneous.

- + Dimensione del finito studiata per realizzare torte moderne per 4-6 persone, ottimizzando il ritorno economico della produzione.

Cake size conceived to create modern cakes for 4-6 portions, optimizing the production financial return.

- + Foro per permettere di appendere lo stampo, per una razionalizzazione dello stoccaggio.

The practical hole allows to hang the mould up, for a rationalization of the stocking.



Removable insert



Base

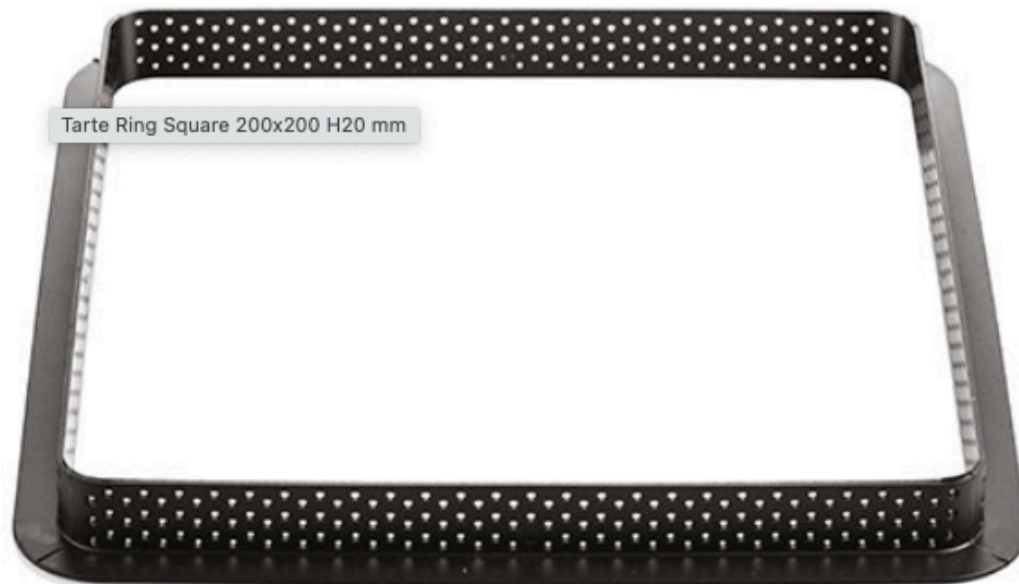


Insert

Lo stampo è totalmente fornabile, i prodotti da forno realizzati con Paris⁵⁵⁰ sono infatti unici e perfetti, si sfornano con estrema facilità grazie alle proprietà antiaderenti del materiale con cui è realizzato.

The mould is completely oven-ready. The products made with Paris⁵⁵⁰ mould are actually perfect and unique. The cake unmoulds easily thanks to the non-stick characteristics of the material.

Home / Pasticceria / Tarte 4.0 / Anelli E Strip Microforate / Tarte Ring Square 200x200 H20 Mm



Tarte Ring Square 200x200 H20 mm

 Disponibile

- Utilizzabile in forno fino a 180°C (356°F)
- Utilizzabile in forno / microonde
- Utilizzabile in congelatore / abbattitore
- Lavabile in lavastoviglie

Dimensioni:	Dimensioni Anello:
	200mm x 200mm
	Qta: 1

[Scopri di più sul progetto](#)

Codice Prodotto: **52.388.20.0065**



