

2° CONCORSO MEMORIAL UMBERTO GRAGLIA Borgo San Dalmazzo 5-6 marzo 2016

REGOLAMENTO

1 -L'Associazione Amici del Cioccolato-Pasticceri della Provincia Granda-
in collaborazione con il Comune di Borgo S.Dalmazzo, l'Ente Fiera Fredda
Borgo S.Dalmazzo e la Confartigianato Cuneo indice ed organizza il

2° CONCORSO “ MEMORIAL UMBERTO GRAGLIA”

che si terrà a Borgo S.Dalmazzo (CN) il 5-6 marzo 2016 nell'ambito della
16^a edizione di “ UN BORGO DI CIOCCOLATO “

- 2** -Il concorso è riservato agli studenti delle classi 3^a- 4^a e 5^a degli Istituti
Alberghieri e di Arte Bianca .
La partecipazione è obbligatoriamente riservata a COPPIE di studenti.
- 3** -L'iscrizione è gratuita e dovrà pervenire entro e non oltre il 28 febbraio 2016
- 4** -La finalità del concorso è la realizzazione di una pralina presentata su un pezzo
artistico in cioccolato con dimensioni vendibile in negozio.
- 5** -I lavori dovranno essere consegnati Sabato 5 marzo '16 presso
“ UN BORGO DI CIOCCOLATO” PALAZZO BERTELLO
v.Vitt.Veneto 19 BORGO S.DALMAZZO
a partire dalle ore 12,00 ed entro le ore 17,00
Durante l'allestimento è possibile la collaborazione soltanto tra gli studenti
partecipanti al concorso.
- 6** -Il tema sarà : **Il mondo della musica.**
Le praline potranno essere realizzate con stampo o a mano libera con interno
a fantasia dei partecipanti. Si dovranno realizzare 7 (sette) praline per la giuria
e le altre , per un massimo di 12(dodici) pezzi, dovranno essere presentate su un
pezzo artistico che dovrà avere dimensioni adatte alla vendita in negozio.
- 7** -Il pezzo artistico dovrà essere **INTERAMENTE IN CIOCCOLATO** , nelle sue
varie sfaccettature (**PENA L'ESCLUSIONE DAL CONCORSO**) e potrà essere
portato già pronto o con assemblaggio da finire in loco.
Le praline dovranno essere realizzate **OBBLIGATORIAMENTE con**
temperaggio manuale sabato pomeriggio nel laboratorio allestito a Borgo
S.Dalmazzo dove saranno a disposizione : tavoli – abbattitore di temperatura –
temperatrice con cioccolato fondente (solo per montaggio piece)
– scioglitore – microonde – piastra induzione – teglie – phon.

DA PORTARE :

tutti gli ingredienti e tutto ciò che occorre per lavorare in autonomia.

IL LABORATORIO DOVRA' ESSERE LASCIATO IN ORDINE E PULITO,
PENA SEGNALAZIONE ALLA GIURIA PER LA VALUTAZIONE FINALE.

8 -Le misure massime consentite dell'opera costituita da pezzo artistico e praline sono
- base massima cm 30 x 30 altezza massima cm 40

9 -La pralina dovrà essere corredata di ricetta riportante gli ingredienti e il procedimento di tutta la lavorazione.
La ricetta dovrà essere presentata in duplice copia : una in busta anonima per la valutazione della giuria e una in busta chiusa con nome degli studenti e dello istituto di provenienza.
Le ricette non saranno restituite e verranno conservate dall' Organizzazione.

10-Criteri valutazione della pralina:

- Aspetto estetico
- Equilibrio tra gli ingredienti abbinati
- Degustazione

11-Criteri di valutazione del pezzo artistico:

- Rispetto del tema e delle misure
- Nettezza e pulizia del lavoro (compreso il laboratorio di cui al punto 7)
- Aspetto estetico generale

12-La classifica finale sarà definita dalla somma dei due punteggi:

Valutazione pralina + valutazione pezzo artistico.

Saranno premiati le prime 3 coppie classificate, targa ricordo a tutti gli studenti

13-Premiazione DOMENICA 6 MARZO 2016 in Palazzo Bertello, ORE 17,00
Durante la premiazione non è richiesta la presenza di tutti gli studenti ma sarà sufficiente un rappresentante per ogni istituto.

14-La giuria sarà composta da Maestri Pasticceri del Cuneese e rappresentante Amministrazione Comune di Borgo S.Dalmazzo

15-ORGANIZZAZIONE :ASSOCIAZIONE AMICI DEL CIOCCOLATO
info@amicicioccolato.org tel.0174 597600-3401460390

L'organizzazione declina ogni responsabilità per incidenti o danni alle persone e/o a cose accaduti all'interno della manifestazione provocati dall'imprudenza e/o dall'uso improprio dell'attrezzatura ,dei partecipanti