

Limana San 2023 Valentino



Pro Loco Limana - Aps



IL DOLCE VALENTINO 1° GARA DI "DOLCI FATTI IN CASA" DOMENICA 12 FEBBRAIO 2023

1. Può partecipare alla gara ciascun appassionato/a, indipendentemente dall'età, che voglia mettere in mostra la propria creazione dolciaria realizzata secondo ricette personali e/o tradizionali.
2. Ogni partecipante può concorrere con un massimo di 1 creazione (dolce), quota di iscrizione euro 5,00 da versare al momento della consegna adesione presso il Pozzo dei Desideri di Limana entro sabato 11 febbraio ore 12:00.
3. Sono ammesse alla gara solamente creazioni alimentari dolci, realizzati artigianalmente previa cottura, la cui conservazione non necessiti di refrigerazione e realizzate in ambito domestico.
4. Non sono ammesse torte comperate, di pasticceria e/o di laboratorio.
5. I dolci devono avere un nome, anche di fantasia (ad esempio "torta della nonna Gina", "torta contadina", ecc.), che sarà comunicato insieme alla lista degli ingredienti nell'apposita "scheda dolce" al momento dell'iscrizione.
6. Le forme e le dimensioni dei dolci saranno a libera scelta dei candidati, il peso del dolce dovrà essere compreso tra 800 gr e 1 kg (incluso vassoio e decorazione) e presentate su vassoio
7. Le torte non possono avere scritte che le colleghino alla persona che le ha realizzate.
8. L'ISCRIZIONE alla gara dovrà pervenire entro le ore 12:00 del giorno sabato 11 febbraio per mezzo della scheda di adesione da scaricare nel sito della PRO LOCO LIMANA, CONSEGNARE presso la cartoleria IL POZZO DEI DESIDERI di Limana
9. I dolci dovranno essere CONSEGNA TI dalle ore 8:30 alle ore 12:00 il giorno stesso della gara (domenica 12 FEBBRAIO) accompagnate dalla scheda dolce con la lista degli ingredienti presso il MUNICIPIO DI LIMANA (PIANO TERRA).
10. I dolci saranno valutati da una GIURIA composta da: Baietta Alessio (pasticcere), De Martin Polo Marco (pasticcere), Deola Giancarlo (panificio e pasticceria), Cavalet Mauro (ristorazione), 1 rappresentante del Comune, 1 rappresentante Pro Loco, il cui giudizio è insindacabile secondo i seguenti parametri:
 - 1 - aspetto estetico, 2 - bontà, 3 - originalità, 4 - giudizio complessivo, -5 bonus utilizzo prodotti locali Bellunesi.
11. Seguirà la cerimonia di premiazione alle ore 17:30 (domenica 12 FEBBRAIO) con la dichiarazione del 1° CLASSIFICATO buono cena per 2 persone più grembiule e cappello da chef
2° e 3° CLASSIFICATO grembiule da chef, più buono consumazione 15 caffè, eventuali segnalazioni speciali. Per tutti ci sarà un assaggio pubblico in libertà dei dolci in gara.
12. Al fine di incrementare il patrimonio gastronomico del nostro territorio, la ricetta di uno o più dolci potrebbe essere utilizzata in attività future