

Limana San 2024 Valentino



Pro Loco Limana - Aps



IL DOLCE VALENTINO 2° GARA DI "DOLCI FATTI IN CASA" DOMENICA 18 FEBBRAIO 2024

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 entro il sabato 17 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 **preferibilmente a forma di cuore** 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 17 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 CONSEGNATI dalle ore 11:30 alle ore 13:00 il giorno stesso della gara (domenica 18 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 punteggio da 0,50 a 5,00: 1 - aspetto estetico, 2 - bontà, 3 - originalità (a forma di cuore), 4 - giudizio complessivo,-5 bonus (punteggio da 1 a 5) utilizzo prodotti locali Bellunesi (aziende agricole e piccole latterie).
11. Seguirà la cerimonia di premiazione alle ore 17:30 (domenica 18 FEBBRAIO) con la dichiarazione del 1° CLASSIFICATO cesta prodotti locali ,più grembiule e cappello da chef , 2° CLASSIFICATO cena per 2 persone e grembiule da chef, 3° CLASSIFICATO GREMBIULE più buono consumazione 15 caffè , ed 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.
13. A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione.