

# Limana San 2025 Valentino



Pro Loco Limana - Aps



## IL DOLCE VALENTINO 3° GARA DI "DOLCI FATTI IN CASA" DOMENICA 16 FEBBRAIO 2025

1. Può partecipare alla gara ciascun appassionato/a, indipendentemente dall'età, che voglia mettere in gioco la propria creazione dolciaria realizzata secondo ricette personali e/o tradizionali.
  2. Ogni partecipante può concorrere con un massimo di 1 creazione (dolce).
  3. Sono ammesse alla gara solamente creazioni alimentari dolci, realizzati artigianalmente previa cottura, la cui conservazione non sia difficile e realizzate in ambito domestico.
  4. Non sono ammesse torte acquistate, 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. Dovrà essere presente l'ingrediente **CIOCCOLATO**. Forma e dimensione del dolce saranno a libera scelta dei candidati, il peso del dolce dovrà essere compreso tra 800 gr e 1 kg (incluso vassoio e decorazione) e presentato su vassoio.
  7. Le torte non possono avere scritte che le colleghino alla persona che le ha realizzate.
  8. **La quota di iscrizione pari ad euro 5,00 sarà da versare al momento della consegna del dolce.**
  9. **L'iscrizione alla gara, presso la Cartoleria "Il Pozzo dei Desideri" di Limana, dovrà pervenire entro le ore 12:00 del giorno sabato 15 febbraio** attraverso la compilazione della Scheda di adesione che vi verrà consegnata in fase di iscrizione o reperibile sul sito [www.prolocolimana.it](http://www.prolocolimana.it).
  10. **I dolci dovranno essere consegnati dalle ore 11:30 alle ore 13:30 il giorno stesso della gara presso il Municipio di Limana piano terra** (domenica 16 febbraio) accompagnate dalla scheda dolce con la lista degli ingredienti presso il municipio di Limana (piano terra).
  11. I dolci saranno valutati da una giuria così composta: Baietta Alessio (pasticcere), De Martin Polo Marco (pasticcere), Deola Giancarlo (panificio e pasticceria), Cavalet Mauro (ristorazione), 1 rappresentante del Comune e 1 rappresentante Pro Loco.
- Il giudizio insindacabile della giuria seguirà i seguenti parametri valutati con un punteggio:
- da 0,50 a 5,00: aspetto estetico, bontà, originalità, giudizio complessivo
  - da 1 a 5 per l'utilizzo di prodotti locali bellunesi (aziende agricole e piccole latterie).
12. Seguirà **la cerimonia di premiazione alle ore 17:30 (domenica 16 FEBBRAIO)** con la dichiarazione del 1° CLASSIFICATO premio di "Cose Belle" Belluno, 2° CLASSIFICATO premio dell'"Emporio di Limana" Limana, 3° CLASSIFICATO cena per 2 persone. Per tutti ci sarà un assaggio pubblico in libertà dei dolci in gara.
  13. Al fine di incrementare il patrimonio gastronomico del nostro territorio, la ricetta di uno o più dolci potrebbe essere utilizzata in attività future.
  14. A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione.