



PREMIO PASTICCERIA GIOVANI

III edizione - 10 e 11 marzo 2025, Torino

Direttore Tecnico: **Giancarlo Alosa**



Iscrizioni: **27 gennaio - 2 febbraio 2025**

REGOLAMENTO

Versione aggiornata

ORGANIZZAZIONE E DIREZIONE

Il concorso è ideato e organizzato dall'**Associazione Culturale Pièce** e si avvale della direzione tecnica del M° **Giancarlo Alosa**

CANDIDATI

Il concorso è riservato ad **allievi/e di tutte le regioni italiane** che frequentano gli **ultimi 2 anni** di istituti alberghieri e scuole di settore (pubbliche e/o private).

La partecipazione alla gara è individuale. Tuttavia, il singolo è considerato rappresentante della propria scuola. Ciò significa che *la partecipazione individuale va intesa come esito di un lavoro che deve coinvolgere la collettività di 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.

Può partecipare un solo allievo/a per ciascuna scuola

TEMA

Il tema di questa edizione è **LA CROSTATA MODERNA**

DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La crostata moderna si definisce meglio mettendola a confronto con quella tradizionale.

La crostata classica, secondo l'enciclopedia Treccani, è *“un dolce cotto in forno, formato da una sfoglia di pasta frolla con sopra uno strato di marmellata o di crema, sul quale si stendono, incrociandole, delle striscioline di pasta”*. La definizione è sommaria e piuttosto imprecisa, ma efficace.

A differenza di quella classica, **la crostata moderna è una composizione** che prevede:

La presenza di almeno il 25% di pasta frolla delle più svariate tipologie (incluso il crumble), colori, aromatizzazioni e speziature.

Farcitura e decorazione progettate e realizzate dal pasticciere con particolare attenzione alle stratificazioni, alle consistenze e agli abbinamenti sensoriali.

Se la crostata classica, pur prodotta e venduta anche in pasticceria, è primariamente associata a una produzione casalinga, **la crostata moderna è un prodotto pienamente professionale** in cui proprio l'aspetto della progettazione (strutturale ed estetica) è fondamentale.

N.B.: Questa definizione non ha pretese di esaustività, ma serve a dare dei parametri di riferimento. Lo scopo è aiutare i partecipanti a focalizzare meglio il lavoro e dare alla giuria dei criteri di valutazione coerenti.

Pertanto, deve essere chiaro che quella qui considerata è **una delle versioni possibili di crostata moderna.**

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Nel corso della gara i candidati dovranno realizzare una crostata moderna avente i seguenti requisiti:

- **Forma e dimensioni:** **rotonda con diametro 15 cm da poggiare su una base fornita dall'organizzazione**
- **Strati:** minimo 2 oltre la frolla
- **Consistenze:** tante quante gli strati, perché ogni strato dovrà avere la propria consistenza
- **Decorazione:** il prodotto dovrà avere una decorazione
- **Commerciabilità:** dovrà unire attrattiva estetica (esponibilità in vetrina), qualità organolettiche (sapori, profumi, golosità) e riproducibilità con uniformità qualitativa e ottimizzazione di tempi e fasi di lavorazione. Dovrà inoltre essere trasportabile (fare in modo che la torta arrivi intatta a casa del cliente, ad es. evitando decorazioni che potrebbero staccarsi o rovinarla nel tragitto) e gestibile (facilità e pulizia di taglio e comodità di consumo: il boccone deve offrire tutti i sapori entro dimensioni contenute per consentire una masticazione decorosa).
In sintesi, per essere considerata commerciabile la torta dovrà essere bella, buona, riproducibile, trasportabile e gestibile.

INGREDIENTI

L'elenco degli ingredienti disponibili e i dettagli sul loro uso saranno comunicati ai partecipanti solo il giorno della gara, nel corso della lezione preparatoria.

I prodotti saranno selezionati fra quelli delle aziende sostenitrici, ai quali si aggiungeranno articoli accessori e strumentali.

Tutti gli ingredienti saranno forniti dall'organizzazione.

ARTICOLAZIONE DEI LAVORI

Il programma dettagliato è delineato nelle informazioni ai partecipanti

GARA

La gara si svolgerà a **Torino**, ospitata presso l'Ipsseoa "G. Colombatto" (Via Gorizia, 7)

- Il **tempo concesso** a ciascun partecipante sarà di **4 ore complessive**, oltre al tempo di consultazione con l'insegnante.
- **Pasta frolla:** I partecipanti avranno a disposizione 1000 g di frolla standard, che troveranno già pronta. Potranno usarla così com'è o personalizzarla (nella lezione del mattino saranno forniti ragguagli sulle possibilità in tal senso)
- Potranno anche decidere di partire da zero e realizzare la frolla. In tal caso, potranno avere fino a 10 punti di bonus, in base alla qualità del risultato finale.
- I partecipanti dovranno realizzare **2 esemplari della stessa torta**, di cui uno completo di decorazione e l'altro per la degustazione da parte degli altri partecipanti
- Nel caso in cui quanto spiegato dai professionisti la mattina non coincida con quanto appreso a scuola, in fase di gara i partecipanti potranno decidere se porre in atto quanto imparato la mattina o procedere nel modo che è loro più familiare
- I candidati dovranno lavorare in completa tenuta professionale e potranno indossare la giacca con il logo della scuola di appartenenza. Non sono invece ammessi casacche o accessori riportanti loghi commerciali di qualunque genere. I candidati saranno tenuti ad indossare grembiuli e/o copricapi riportanti il logo della manifestazione o di sostenitori della medesima, se forniti dall'organizzazione
- Una volta iniziata la gara, i candidati dovranno eseguire tutto il lavoro personalmente, senza alcun tipo di suggerimento o aiuto da terze persone
- Il personale tecnico fornirà ai partecipanti tutta l'assistenza necessaria al corretto utilizzo delle attrezzature
- I candidati sono tenuti a lasciare pulite e in ordine le postazioni di lavoro e le attrezzature utilizzate. In caso contrario, potranno essere applicate penalizzazioni di punteggio

N.B.: In considerazione del ruolo fondamentale degli insegnanti in questo concorso, si richiede che i ragazzi siano accompagnati da docenti di pasticceria e al corrente del lavoro fatto in classe. Non saranno ammessi accompagnatori generici e non competenti in materia, perché questo metterebbe i ragazzi in grave svantaggio.

GIURIA

La giuria viene definita dall'organizzazione e il suo giudizio è insindacabile e inappellabile. L'organizzazione non è tenuta a comunicare in anticipo i nominativi dei componenti della giuria.

Qualora i partecipanti, nel corso della gara, ritenessero di ravvisare delle irregolarità, dovranno comunicarlo immediatamente al Direttore Tecnico oppure a un componente della giuria o dell'organizzazione.

Non saranno ammessi reclami o recriminazioni a posteriori.

PREMI

Saranno premiati sia i tre candidati che avranno ottenuto il più alto punteggio complessivo sia le rispettive scuole. I candidati con punteggi successivi al terzo sono considerati quarti a pari merito.

Per i vincitori sono previsti corsi ed opportunità formative. Alle loro scuole saranno conferite attrezzature, forniture di materie prime e masterclass di professionisti. Sono inoltre previsti premi speciali e riconoscimenti forniti dalle aziende sostenitrici. L'elenco dettagliato dei premi sarà comunicato a tempo debito. Ciascun candidato riceverà un attestato di partecipazione.

OSPITALITÀ

Per agevolare la partecipazione, ai candidati provenienti da altre regioni, o con tempi di spostamento non compatibili con gli orari previsti, verrà fornita a titolo gratuito ospitalità alberghiera per la durata del concorso (2 pernottamenti, con arrivo la domenica e partenza il martedì), nonché il trasferimento fra albergo e sede di gara. La possibilità è estesa anche a un insegnante accompagnatore per ciascun partecipante. Per l'intera durata dei lavori la scuola ospitante fornirà gratuitamente pasti, spuntini e servizio bar.

Sono a carico dei partecipanti le spese di viaggio nonché quelle relative ai pasti consumati al di fuori dell'ambito del Premio (incluse le consumazioni in hotel).

CRITERI DI VALUTAZIONE E PUNTEGGIO

Il massimo punteggio conseguibile, al netto di eventuali bonus e penalizzazioni, è **250 punti**, così suddivisi:

TORTA		GENERALI		BONUS	
Aspetto complessivo	0-30	Padronanza tecnica	0-20	Personalizzazione frolla	0-5
Decorazione	0-20	Qualità della ricetta elaborata	0-10	Realizzazione frolla ex novo	0-10
Taglio	0-20	Organizzazione e pulizia nel lavoro	0-20	Lavorazione cioccolato per decorazione	0-5
Stratificazioni e consistenze	0-10	Pulizia e ordine della divisa	0-20	Altri bonus (motivare)	0-5
Abbinamenti sensoriali	0-10	Comportamento ed etica in gara	0-10	PENALITÀ	
Valutazione gustativa	0-40	Creatività e/o originalità complessive	0-10	Spreco	0-10
Commerciabilità	0-20	Grado di difficoltà	0-10	Inosservanza proporzioni peso frolla	0-5
				Altre penalità (motivare)	0-5
Totale max	150	Totale max	100		

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.

Candidati e accompagnatori potranno essere intervistati dalle giurie e dagli operatori dell'informazione autorizzati, e le immagini relative a loro stessi e ai loro lavori potranno essere pubblicate su media cartacei e online.

Durante la gara, l'accesso ai laboratori è riservato a organizzatori, personale tecnico e fotografi autorizzati. Ospiti e visitatori potranno accedere solo se autorizzati e/o accompagnati dall'organizzazione. Gli insegnanti accompagnatori possono accedere solo nelle fasi preparatorie. Il mancato rispetto di questa regola potrà comportare decurtazioni di punteggio o squalifica.

Gli indirizzi email dei partecipanti maggiorenni e degli insegnanti di riferimento potranno essere forniti alle aziende sostenitrici per favorire contatti diretti in riferimento all'invio dei prodotti o attrezzature conferiti in premio e/o altre iniziative.

I candidati concedono a "Pasticceria Internazionale" l'esclusiva di prima pubblicazione delle rispettive ricette.

Successivamente alla pubblicazione dell'elenco degli ammessi alla gara, l'organizzazione invierà comunicazioni relative ai dettagli logistici e organizzativi. I partecipanti sono tenuti a leggere con attenzione tali comunicazioni e a inviare riscontro di ricevimento e lettura. Non saranno ammesse giustificazioni basate sulla mancata lettura delle comunicazioni medesime.

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 concorso.

Tutela dei dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento europeo (UE) 2016/679 (di seguito GDPR), si comunica che i dati personali di cui l'Associazione Pièce entrerà nella disponibilità con il ricevimento dei progetti saranno utilizzati esclusivamente per comunicazioni riguardanti le attività che riguardano direttamente o indirettamente l'Associazione stessa.

Titolare del trattamento è l'Associazione Pièce nella persona della Dott.ssa Lucilla Cremoni, Presidente e Legale Rappresentante dell'Associazione, con domicilio eletto in Via Enrico Cialdini, 6 – 10138 Torino, e che può essere contattata mediante email all'indirizzo info@associazionepiece.it.

Contatti

www.associazionepiece.org – FB, IG, YT: Associazione Pièce

info@associazionepiece.it

Michelangelo Carta – tel. 373 7039855, m.cart@associazionepiece.it

Lucilla Cremoni – tel. 334 2667151, l.cremoni@associazionepiece.it

Livia Chiriotti - livia@chiriottieditori.it
