

REGOLAMENTO

1. Il concorso di "CROSTATE CASALINGHE", in occasione del "PANE in PIAZZA a Mestre" edizione 2019, vuole offrire l'occasione a tutti gli appassionati di pasticceria, non professionisti del settore, di mettere in mostra la propria abilità e sfidare giocosamente gli altri concorrenti.
2. Può partecipare gratuitamente alla gara ciascun appassionato/a con una torta realizzata secondo ricetta personale e/o tradizionale.
3. Ogni partecipante può concorrere con una sola torta.
4. Non è possibile iscriversi alla gara con un nome di fantasia.
5. Sono ammesse alla gara esclusivamente torte dolci fatte in casa, cotte, la cui conservazione non necessita di refrigerazione.
6. Non sono ammessi pasticcini, biscotti e dolci al cucchiaio.
7. Le torte devono avere un nome, anche di fantasia, che verrà comunicato nella "Scheda di adesione" al momento dell'iscrizione e nell'apposita "Scheda Torta" al momento della consegna del dolce.
8. Le torte non possono avere scritte che le colleghino alla persona che le ha realizzate.
9. Per perfezionare l'iscrizione al concorso, l'apposita "Scheda di adesione", debitamente compilata, dovrà pervenire entro Lunedì 23 Settembre 2019, all'Associazione Confcommercio Mestre con sede in Viale Ancona, 9 in due modalità
- tramite e-mail all'indirizzo di posta elettronica info@ascommestre.com
- consegnata a mano presso gli uffici di Confcommercio Mestre al primo piano di Viale Ancona 9, oppure tramite il proprio panificio di fiducia.
Per maggiori informazioni contattare telefonicamente l'Associazione Confcommercio Mestre al numero 041 5315667.
10. Le torte dovranno essere consegnate tra le ore 16.00 e le 17.00 di Sabato 28 Settembre 2019, accompagnate dalla "SCHEDA TORTA SELEZIONE" con la lista degli ingredienti senza nome del produttore, presso l'Area Didattica dello Stand Panificatori in Piazza Ferretto a Mestre.
11. Il giorno stesso una giuria valuterà le torte. La valutazione delle torte viene data da: presentazione del dolce, gusto e qualità. I giurati valuteranno le torte senza conoscere i nomi dei rispettivi autori, assaggeranno una ad una le torte e per ogni voce esprimeranno un parere da 1 a 10, selezionando in base al punteggio raggiunto le prime 10 torte che parteciperanno alla finale.
12. I finalisti dovranno preparare le stesse torte e consegnarle, con la "SCHEDA TORTA FINALE" con la lista degli ingredienti senza nome del produttore, Domenica 29 Settembre entro le ore 15.00 presso l'Area Didattica dello Stand Panificatori in Piazza Ferretto a Mestre. Al momento del ritiro della torta viene assegnato un numero, lo stesso sarà comunicato come prova superata. La valutazione delle torte viene data da: presentazione del dolce, gusto e qualità. Saranno premiate le prime tre torte che avranno raggiunto il punteggio più alto e la torta più innovativa.
13. Seguirà alle ore 15.00 la cerimonia di premiazione con la dichiarazione dei primi tre classificati e della torta più innovativa che riceveranno in omaggio un ricordo della manifestazione.



CON IL PATROCINIO DI



MMMM



PANE *in*
PIAZZA
a Mestre



SAPERI E SAPORI VENEZIANI IN FESTA
27 - 29 SETTEMBRE 2019



CONCORSO
CROSTATE
CASALINGHE

SCHEDA

ADESIONE

Torta n. _____
Riservato all'organizzazione

Il/La sottoscritto/a _____

residente a _____

via _____ n. _____

recapito telefonico _____

e-mail _____

DICHIARA

in qualità di partecipante al concorso
"CROSTATE CASALINGHE"
di presentarsi con la torta

(tipo e nome torta)

- di aver preso visione del regolamento e di accettarlo integralmente;
- di autorizzazione il trattamento dei dati personali ai sensi del nuovo Regolamento Europeo GDPR n.679/2016 e la legislazione nazionale vigente per le finalità connesse allo svolgimento del presente concorso.

Luogo e Data _____

Firma _____

SCHEDA

TORTA SELEZIONE

Nome Torta _____

Torta n. _____
Riservato all'organizzazione

Lista Ingredienti

SCHEDA

TORTA FINALE

Nome Torta _____

Torta n. _____
Riservato all'organizzazione

Lista Ingredienti
