

**REGOLAMENTO CONCORSO INTERNAZIONALE  
IL DOLCE DI SAN VALENTINO  
TERNI - PIAZZA DELLA REPUBBLICA  
11-14 FEBBRAIO 2010**

L'obiettivo dell'evento è contribuire alla divulgazione della creatività della PASTICCERIA ITALIANA, con uno scambio di idee, culture e tipicità delle regioni d'Italia e non solo, attraverso l'interpretazione di San Valentino, la Festa degli Innamorati.

**REGOLAMENTO**

**Art 1 TEMA**

“Un regalo per San Valentino alla mia amata”

**- Art 2 PARTECIPAZIONE**

La partecipazione di pasticceri ed esperti del settore è gratuita. Possono partecipare singoli, associazioni, società artigiane.

**Art 3 INVIO ISCRIZIONE**

L'invio delle iscrizioni ha quale termine fisso il 31 gennaio 2010, farà fede il timbro postale e verrà assegnata ai primi 20 (venti) iscritti con 5 di riserva che in caso di esubero parteciperanno fuori concorso. Al ricevimento delle iscrizioni l'organizzazione assegnerà un numero in ordine decrescente a seconda dell'ordine di arrivo. L'iscrizione dovrà essere inviata a mezzo A. R. con il modulo qui riprodotto o scaricato dal sito HYPERLINK "http://www.cioccolentino.com" [www.cioccolentino.com](http://www.cioccolentino.com) o [www.pasticceriainternazionale.it](http://www.pasticceriainternazionale.it) e dovrà essere inviato a PROMOEVENTI SRL - VIA DEL RIVO 204 - 05100 TERNI.

Per informazioni: Coordinatore Tecnico Francesco Favorito tel 348 8787002 - [favoritofrancesco@tiscali.it](mailto:favoritofrancesco@tiscali.it).

**Art 4 GIURIA, CRITERI DI GIUDIZIO E PREMIAZIONE**

Gli elaborati verranno giudicati da una giuria composta di Professionisti del settore nominata dall'organizzazione e dal coordinatore tecnico, l'elenco verrà pubblicato il 1° febbraio 2010. La giuria, con proprio e insindacabile giudizio valuterà i lavori proposti con appositi criteri di punteggio che vanno da 1 a 10. I lavori saranno valutati:

Attinenza al tema

Stile di presentazione

Sintonia dei colori

Tecniche applicate

Assemblaggio dei componenti dei componenti come pastigliaggio, zucchero satinato, cioccolato...

La giuria controllerà i lavori venerdì 12 febbraio 2010 alle ore 14. Venerdì 12 febbraio 2010 alle ore 17 presso la sala grande di “Cioccolentino” avverrà la premiazione.

A tutti i partecipanti verrà assegnato una targa di merito per la partecipazione. Sabato 13 e domenica 14 febbraio fino alle ore 13 ci sarà la votazione della giuria popolare, e domenica 14 febbraio alle ore 16, ogni concorrente potrà presentare al pubblico il suo modo di interpretare la creatività nella pasticceria. Alle ore 17,30 ci sarà la premiazione finale del concorso con la valutazione della giuria popolare che ha votato su appositi moduli con la domanda “Ti piace questa torta? Dai un voto da 1 a 10”. Verranno premiati i primi tre.

#### **Art 5 PREMI**

I premi della giuria tecnica saranno così composti:

- 1° premio Trofeo Città di Terni con planetaria da banco
- 2° premio Targa Cioccolentino con kg 10 cioccolato fondente
- 3° premio Coppa. Tutti gli altri sono quarti a pari merito con diritto immediato alla prossima iscrizione del concorso 2011.

A ogni partecipante sarà consegnato un diploma di partecipazione.

I premi della giuria popolare saranno così composti

- 1° premio Targa ricordo e kg 10 di cioccolato fondente
- 2° premio Coppa ricordo e kg 5 di cioccolato fondente
- 3° premio Coppa ricordo.

#### **Art 6 DIRITTI**

I diritti di foto dei lavori vengono ceduti all'organizzazione per eventuali pubblicazioni, anche on line.

I lavori, tramite dichiarazione scritta al momento dell'iscrizione, potranno essere ritirati al termine della manifestazione, in caso contrario l'organizzazione PROMOEVENTI SRL ne diventa proprietaria, e al termine della manifestazione andranno distrutti.

I lavori esposti possono essere danneggiati, la PROMOEVENTI SRL non è responsabile di tali eventi e non si assume la responsabilità di eventuali rimborsi.

#### **Art 7 LAVORI**

I lavori da presentare dovranno essere in sintonia con il tema “Un regalo per San Valentino alla mia Amata”. I lavori dovranno essere montati su una base di legno o polistirolo ricoperta di tessuto o cioccolato e potrà avere una misura massima di cm 40 di lunghezza e 40 cm di larghezza con una altezza massima di cm 150. I lavori dovranno poi essere tenuti in sicurezza con teca di plexiglass, policarbonato, o vetro. L'organizzazione metterà a disposizione al momento dell'arrivo del concorrente, se richiesto, del materiale alimentare e un piccolo laboratorio, per perfezionare il lavoro eventualmente danneggiato. I lavori saranno presi in consegna dall'organizzazione che apporrà il numero previsto al momento dell'arrivo delle iscrizioni. Fino al

momento del passaggio della Giuria Tecnica i lavori saranno anonimi con il loro numero che parte da 1, fino ad arrivare a 20.

#### **Art 8 COMPOSIZIONE DEI LAVORI**

I lavori dovranno essere composti con ingredienti alimentari, non creme o salse, visto che sono esposti a temperatura ambiente, il lavoro da presentare prevede una composizione in pièce montée prodotto con ingredienti come zucchero satinato, cioccolato, cioccolato plastico, pastigliaggio, ghiaccia reale, ecc, non sono previsti decorazioni in plastica, colori chimici, o tessuti vari, i tessuti sono previsti solo per ricoprire la base di legno o polistirolo.

#### **Art 9 BENEFICI**

Il concorrente prescelto attraverso l'invio per A. R della domanda di iscrizione al concorso internazionale di pasticceria avrà i seguenti benefit  
€50 in buono benzina.

Convenzioni con Hotel e Ristoranti della zona per una accogliente vacanza nella città di San Valentino.

La facoltà già dalla giornata di Venerdì 12 febbraio 2010 dopo la premiazione di lasciare un proprio delegato o lasciare definitivamente il lavoro all'organizzazione e ritornare nella propria città di residenza.

Autorizzazione alla zona ZTL inviando tutti dati del mezzo per autorizzarlo.

Sconti particolari su tutti gli stand espositivi della manifestazione "cioccolentino".

#### **Art 10 COPIA DEL REGOLAMENTO**

Questa copia del regolamento sarà depositata presso l'ufficio del registro di Terni, e verrà pubblicata su "Pasticceria Internazionale", presso scuole, enti, e associazioni di categoria, per divulgarne gli intenti.

Per qualsiasi controversia contro la PROMOEVENTI SRL e del suo coordinatore tecnico Francesco Favorito, il foro competente è quello di Terni.

Questa copia del regolamento al momento dell'iscrizione, dovrà essere inviata firmata in tutti i fogli, come accettazione del regolamento stesso da parte del concorrente in gara.

### **1° CONCORSO INTERNAZIONALE DI PASTICCERIA**

#### **IL DOLCE DI SAN VALENTINO**

TERNI - PIAZZA DELLA REPUBBLICA

11-14 FEBBRAIO 2010

**"Un regalo per San Valentino alla mia amata"**

#### **SCHEMA DI ISCRIZIONE**

IL CONCORRENTE.....

NATO A ..... IL.....

RESIDENTE A.....

Tel.....e- mail.....

Chiede di partecipare al concorso in qualità di professionista del settore.  
Indico i dati della mia azienda o del mio datore di lavoro.....

Invierò il mio lavoro tramite il sig.....

Questi i dati per il mezzo che effettuerà il trasporto.....

Confermo con sottoscrizione di accettare il REGOLAMENTO DEL CONCORSO, e lo invio firmato insieme alla medesima scheda.

Si autorizza la PROMOEVENTI SRL al trattamento dei dati personali.

Data ..... Firma.....

Da inviare a mezzo A. R. entro il 31 gennaio 2010 presso PROMOEVENTI SRL VIA DEL RIVO  
302 05100 TERNI, oppure all'indirizzo e- mail **HYPERLINK**

"mailto:info@cioccolentino.com" [info@cioccolentino.com](mailto:info@cioccolentino.com) -

**HYPERLINK** "mailto:info@pasticceriainternazionale.it"

[info@pasticceriainternazionale.it](mailto:info@pasticceriainternazionale.it) o a **HYPERLINK**

"mailto:favoritofrancesco@tiscali.it" [favoritofrancesco@tiscali.it](mailto:favoritofrancesco@tiscali.it)

Per informazioni Francesco Favorito, coordinatore tecnico 348/8787002.

Riceverà immediata conferma scritta di adesione.