



Comune di Bussolengo  
306<sup>a</sup> Fiera di San Valentino



3<sup>a</sup> edizione  
**“LA TORTA DI SAN VALENTINO”**  
**Bussolengo - La Rosa di San Valentino -**  
**EternAmore**

Torna .....**Domenica 12 febbraio 2017**, per la terza edizione, il concorso delle torte in omaggio alla Fiera di San Valentino antica e dolce festa in onore del Santo Patrono di Bussolengo: San Valentino.

Il pennello dell'amore e della fantasia quest'anno si colora per ognuno di voi del tema della Rosa di San Valentino, Rosa dell'EternAmore, la creazione di un dolce a tema della rosa che dovrà racchiudere ciò che per voi esprime questo bellissimo fiore e il significato dell'eterno amore.

**Il Concorso è rivolto ai cittadini di Bussolengo e di San Vito al Mantico**

Pasticcere e Pasticceri non professionisti di Bussolengo, dolcissime coppie e single! in occasione della 306<sup>a</sup> Fiera di San Valentino, il Comune di Bussolengo organizza la **3<sup>a</sup> edizione “La torta di San Valentino” con il tema Bussolengo - La Rosa di San Valentino - EternAmore.**

***Il tema di quest'anno è la Rosa di San Valentino.** La rosa è un fiore così ricco di significati che meriterebbe un dizionario a parte. Ogni colore, infatti, porta con sé un messaggio diverso. Importante però è conoscere il significato che le accomuna tutte. La rosa è il simbolo del segreto, delle cose da rivelare con delicatezza. La rosa, il cui bocciolo è ben nascosto dai petali, incarna anche la castità femminile mentre la rosa sbocciata rappresenta la bellezza della gioventù. Pensate che anche i petali di rosa sono stati considerati un simbolo di romanticismo, amore, fortuna nelle questioni di cuore, ma altri significati sono legati alla tonalità e all'intensità del loro colore. Disposti in ordine sparso rallegrano e profumano piacevolmente una tavola imbandita in modo elegante, per ricevere ospiti o in versione romantica. Nei ricettari di cucina, i petali di rosa fresca non trattata sono gli ingredienti principali di preparazioni delicate e saporite. In Cina, i petali freschi di rosa sono aggiunti al tè nero aromatizzato per ottenere la squisita miscela di tè: 'Rose Congou' Il colore rosso esprime passione e amore travolgente che è quello che voi dovete far capire a chi assaggerà i vostri dolci preparati a tema. Lascio quindi a voi esprimere tutta la vostra fantasia su questo tema, ma dovrete dargli un nome e un significato degno del vostro dolce.*

## Regolamento per Adesione

---

**Gli ingredienti sono liberi ma devono rappresentare per profumo, aroma, gusto e sensazioni il fiore della rosa, rappresentando l'eterno e dolce sublime amore.**

### Data e ubicazione

Il concorso avrà luogo presso la sala consiliare del Comune di Bussolengo, in Piazza XXVI Aprile n. 21, dalle ore 14:30 di Domenica 12 febbraio 2017 con il seguente programma:

- ore 14:30 / 15:30                      consegna dolce
- ore 15:30 / 18:00                    degustazione da parte della giuria
- ore 18.30                                proclamazione dolce vincitore edizione 2017

### Iscrizione

L'iscrizione, deve essere presentata **entro le ore 12.00 di venerdì 10 febbraio 2017**

- è aperta a tutti, senza limiti di età;
- è aperta ad appassionate/i pasticcere/i non professionisti, di Bussolengo e San Vito al Mantico;
- è aperta a coppie di fidanzati di Bussolengo e San Vito al Mantico;
- è **gratuita**, previa accettazione del regolamento;

L'iscrizione si effettua utilizzando una delle seguenti modalità:

- 1) telefonando ai numeri **045.6769977** o **045/6769946**
- 2) via e-mail a [segreteria@comune.bussolengo.vr.it](mailto:segreteria@comune.bussolengo.vr.it);

Ogni piccola preparazione dovrà essere necessariamente corredata con

- il numero fornito al momento dell'iscrizione
- il nome assegnato al dolce
- la scheda degli ingredienti

### **Informazioni**

Per qualsiasi informazione rivolgersi ai numeri 045.6769977 o 045/6769946.

Si sottolinea il carattere squisitamente ludico-amatoriale del concorso.

### **Valutazione e risultati**

Le preparazioni saranno degustate da una giuria qualificata che terrà conto della presentazione, del gusto e degli ingredienti usati.

Dopo ogni assaggio, i componenti della giuria attribuiranno alla torta un voto da 1 a 10, che dovrà rimanere segreto fino alla fine del concorso. Al termine degli assaggi la giuria si riunirà per calcolare i totali attribuiti ad ogni singola torta. La torta che avrà ricevuto il punteggio maggiore sarà la vincitrice.

Nel caso di ex-aequo il voto finale sarà per alzata di mano.

Il giudizio della Giuria è insindacabile.

### **Composizione giuria**

**Il Sindaco** **Dott.ssa Maria Paola Boscaini**  
**Il Presidente** **Tommasi Gianni** **Titolare Pasticceria Tommasi Corso Milano Verona,**  
**Membro dell'Accademia dei Pasticceri Italiani (AMPI)**

**Il Vice Presidente** **Miozzi Massimo** **Titolare Pasticceria Miozzi Borgo Trento Verona**  
**Componente** **Zerbato Stefano** **Titolare Pasticceria Zerbato Vago di Lavagno.**  
**Componente** **Filippo Alessandro** **Docente di Sala/Ricevimento/Bar**  
**Dell'Istituto Alberghiero 'Angelo Berti'**

### **Premiazione**

La premiazione sarà effettuata subito dopo il Concorso presso la Sala Consiliare in Piazza XXVI Aprile n.21, verso le 18.30

**Il vincitore riceverà come premio un buono di € 90,00 offerto dalle Pasticcerie, Garzotti, Milani, Alessia.**

**Un assegno del valore di 150.00 € offerto dal Comune di Bussolengo.**

A tutti gli altri partecipanti sarà consegnato l'attestato di partecipazione.

Vi aspettiamo numerosi e saremo lieti di condividere con Voi, nella Sala Consigliare in Piazza XXVI aprile n.21, questo momento di dolcezza in onore del Santo Patrono, San Valentino.

Bussolengo 3/02/2017

IL SINDACO  
Dott.ssa Maria Paola Boscaini