



COMUNE DI BUSSOLENGO

Comune di Bussolengo
309^A Fiera di San Valentino

6^A edizione



Prot. n. 1641 del 14.01.2020

Rif. Prot. n. 1184/2020

“LA TORTA DI SAN VALENTINO”

Bussolengo - La Rosa di San Valentino - EternAmore

Sabato 08 e Domenica 09 febbraio 2020. Anche quest'anno si rinnova l'ormai tradizionale gara di torte, in omaggio al Santo patrono del Comune di Bussolengo, San Valentino.

Quest'anno, in particolare, la più dolce delle tradizioni si amplia! Torna il contest dedicato alla torta di San Valentino ma aperto all'intera provincia di Verona!

La fantasia si libera, la mente vola e tutto prende forma... Mentre si crea un dolce ci si apre al mondo, si pensa già a chi lo gusterà e chi ne trarrà piacere; il dolce cos'è se non una piccola coccola quotidiana? Un momento dove tutto si ferma, dove esistiamo solo noi e quella soave sensazione di piacere...

Il tema scelto quest'anno è... “Rosso... come colore, come sapore, nel cinema e nella cultura. Il rosso, la passione e l'amore”.

Viene richiesta la creazione di un dolce che possa rappresentare al meglio il **Rosso**. **Rosso** non solo come colore, ma **rosso** come amore e passione, **rosso** nella cultura popolare e cinematografica; l'importante è la fantasia! Il partecipante potrà riprodurre la propria creazione utilizzando qualsiasi ingrediente o materia prima.

Ma... non finisce qui! Viene inoltre indetto un premio speciale: “Il miglior galano, tra tradizione ed evoluzione”. Il partecipante, non necessariamente iscritto alla gara di torte, presenterà alla giuria il proprio “galano”, spaziando nel proprio estro, nella propria fantasia.

Infatti, il galano presentato, potrà essere tradizionale o... moderno! Magari speziato, bicolore, ecc...

Il risultato sarà sicuramente incredibile perché: tutto ciò che viene dal nostro cuore è amore, amore puro.

Buon San Valentino a tutti!

Regolamento per Adesione

Iscrizione:

Le iscrizioni sono aperte a TUTTI fino al giorno 26 gennaio 2020.

Sono previsti un massimo di 50 posti disponibili,

L'iscrizione è aperta a tutti, senza limiti di età;

- L'iscrizione è aperta ai non professionisti.

Esclusioni:

- Sono esclusi dalla partecipazione al presente contest, tutti coloro che abbiano conseguito un Diploma o un Attestato a Corsi di Cucina o Pasticceria ricosciuto a livello nazionale/regionale/provinciale o europeo.

- Sono esclusi dalla partecipazione al presente contest: tutti coloro che lavorano, a qualsiasi livello, nella ristorazione* in generale; i titolari di attività ristorative; i titolari o chi lavora e collabora nelle c.d. "attività domestiche".

- Sono altresì esclusi tutti coloro regolarmente iscritti agli Istituti Alberghieri dalla classe terza, compresa, in avanti (si presume un livello di preparazione superiore al semplice appassionato).

- L'aspirante partecipante che risulta in una posizione lavorativa ambigua o inserito in un percorso di studi ambiguo (per ambiguo si intende "dubbio" se essere considerato o meno un appassionato o professionista) deve farlo presente al momento dell'iscrizione. L'amministrazione Comunale, concorde con il Presidente di Giuria, approverà o meno la partecipazione al presente concorso.

- Tutto ciò premesso, ove risultino delle irregolarità, si procederà all'eliminazione del partecipante e qualora vi sia stata l'assegnazione di un Premio, esso verrà revocato.

- L'Iscrizione è gratuita.

- Il partecipante accetta incondizionatamente il regolamento in ogni suo punto. La predetta accettazione è da considerarsi effettiva e tacita al momento dell'inoltro della domanda di iscrizione.

- La domanda di iscrizione deve essere inoltrata via e-mail a segreteria@comune.bussolengo.vr.it; Ogni domanda di iscrizione dovrà essere necessariamente corredata di:

- **nome assegnato al dolce;**
- **copia di un documento che attesti la residenza nel territorio comunale di Bussolengo o nel territorio comunale di Verona e provincia (rispettando i termini predetti)**
- **semplice elenco degli ingredienti utilizzati;**

- L'ufficio competente a ricevere la domanda di iscrizione, risponderà il prima possibile con una conferma o mediante rigetto della stessa. Al fine della partecipazione e della effettiva iscrizione, farà fede la data di invio della domanda.

**Con il termine "Ristorazione", si intende anche attività commerciali quali: Bar con produzione propria di dolci in generale, Panifici, Addetti che operano nella panificazione o/e nei reparti di creazione dolci dei supermercati, ecc...*

Data e ubicazione del contest:

Il concorso avrà luogo presso il PalaTenda sito nell'area ex Sampò - in Via Paolo Veronese.

La degustazione verrà effettuata da parte della giuria il giorno 08 Febbraio 2020. In base all'affluenza delle richieste, verrà stabilito in seguito (alla chiusura delle iscrizioni), se dividere in due la fase dell'assaggio delle creazioni.

Ad ogni partecipante verrà comunicato, a seguito della chiusura delle iscrizioni, l'orario esatto e il termine per consegnare la propria creazione che dovrà essere accompagnata dall'elenco definitivo degli ingredienti utilizzati.

La proclamazione e successiva premiazione dei vincitori, oltre la consegna degli attestati di partecipazione a tutti gli iscritti, verrà effettuata Domenica 09 febbraio 2020 alle ore 11.30, presso il PalaTenda.

Informazioni

Per qualsiasi informazione rivolgersi ai numeri 045/6769946 o 045/6769090.

Si sottolinea il carattere squisitamente ludico-amatoriale del concorso.

Le creazioni consegnate, dopo il giudizio espresso da parte della giuria, verranno rese e torneranno nella piena disponibilità dei partecipanti ai quali verranno messi a disposizione degli spazi per l'eventuale degustazione e delle quali se ne assumeranno la piena responsabilità. L'organizzazione tutta, non si assume alcuna responsabilità in merito al consumo dei prodotti a limentari in gara, non potendo in alcun modo garantire il rispetto delle norme igieniche e sanitarie nella creazione degli stessi.

Il partecipante dichiara di sollevare da ogni responsabilità, civile e penale, anche oggettiva, l'organizzazione tutta in merito a possibili situazioni concernenti danni, di qualsivoglia natura, riconducibili alla propria creazione presentata.

Non è possibile garantire la presenza di celle frigorifere o refrigerate, né positive, né negative. Se il partecipante abbisogna delle predette è pregato di farlo presente all'organizzazione quanto prima, al fine di trovare una possibile soluzione.

Valutazione e risultati

Le preparazioni saranno degustate da una giuria qualificata che terrà conto dei seguenti criteri:

- presentazione e fantasia;
- gusto;
- materie prime utilizzate;
- tecnica di creazione;

Dopo ogni assaggio, ciascun componente della giuria, attribuirà per ogni criterio un giudizio da 1 a 10 punti, per un totale complessivo, alla torta presentata, di 40 punti.

Il predetto voto dovrà rimanere segreto fino alla fine del concorso. Al termine degli assaggi la giuria si riunirà per calcolare i totali attribuiti. La torta che avrà ricevuto il punteggio maggiore verrà

considerata la vincitrice. Seguiranno la seconda e la terza classificata. Tutte le altre creazioni in gara dovranno ritenersi “quarte” ex aequo.

Nel caso di ex-equo di due o più partecipanti, verranno dichiarati a parimerito e il premio in denaro previsto verrà suddiviso tra i predetti. Per quanto attiene ai premi messi a disposizione dagli sponsor, si provvederà a contattare gli stessi, con lo scopo, previa loro disponibilità, di duplicare, triplicare, ecc... i medesimi premi.

PREMIO SPECIALE: “IL GALANO, tra tradizione ed evoluzione”:

È previsto un premio speciale al partecipante che deciderà di affiancare alla propria torta il **Galano**, tipico dolce della tradizione carnevalesca.

Il partecipante, dunque, potrà, a propria discrezione, decidere di presentare, oltre la propria torta, dei galani artigianali (dovranno essere presentati dai 5 ai 10 pezzi al fine da rendere possibile l’assaggio da parte di tutta la giuria).

Il galano presentato potrà essere preparato con qualsiasi ingrediente; unico requisito che sia di base “dolce”.

Potrà certamente contenere spezie, aromi, profumi e quant’altro il partecipante riterrà opportuno.

Il Giudizio al galano presentato verterà su:

- aspetto;
- presentazione e fantasia;
- sapore e croccantezza.

Ad ogni voce verrà attribuito un numero di 10 punti da parte di ogni membro della giuria, per un totale complessivo pari a 30 punti.

Composizione della Giuria*:

La Giuria sarà nominata con successivo provvedimento.

* Ogni Giurato, se impossibilitato a prendere parte al contest, potrà nominare un proprio rappresentante in sua vece.

IL GIUDIZIO DELLA GIURIA È INSINDACABILE.

Premi in palio

1° CLASSIFICATO: - Premio di Euro 300,00 da parte del Comune di Bussolengo –

Un buono dal valore di Euro 100,00 per un corso di pasticceria “Dolci Momenti di Davide”.

Un buono del valore di Euro 50,00 per corsi e attrezzature di pasticceria da “La Mandorla”;

2° CLASSIFICATO: - Premio di Euro 200,00 da parte del Comune di Bussolengo –

Un buono dal valore di Euro 50,00 per un corso di pasticceria “Dolci Momenti di Davide”.

Un buono del valore di Euro 30,00 per corsi e attrezzature di pasticceria da “La Mandorla”;

3° CLASSIFICATO: Premio di Euro 100,00 da parte del Comune di Bussolengo –

Un buono dal valore di Euro 20,00 per un corso di pasticceria “Dolci Momenti di Davide”.

Un buono del valore di Euro 20,00 per corsi e attrezzature di pasticceria da “La Mandorla”;

1° PREMIO “IL GALANO tra tradizione ed evoluzione”: - Premio di Euro 100,00 da parte del Comune di Bussolengo –

Un buono dal valore di Euro 50,00 per un corso di pasticceria “Dolci Momenti di Davide”.

Attrezzature per pasticceria da “La Mandorla”:

Gli Sponsor che interverranno metteranno a disposizione di tutti i partecipanti:

“Party Sweet Party”: basi per torte;

“La Mandorla”: omaggi vari;

“Antico Mulino Rosso”: farine biologiche.

E’ prevista la consegna di un attestato di partecipazione sottoscritto dal Sindaco del Comune di Bussolengo e dal Presidente di giuria a tutti i partecipanti iscritti.

Vi aspettiamo numerosi e saremo lieti di condividere con Voi, presso il PalaTenda sito nell’area ex-Sampò a Bussolengo, questo momento di dolcezza in onore del Santo Patrono, San Valentino.

Bussolengo, 14 gennaio 2020



IL SINDACO

Dott. Roberto Brizzi

Spettabile

Comune di Bussolengo

Alla c.a. dell'Ufficio Segreteria

segreteria@comune.bussolengo.vr.it.

DOMANDA DI ISCRIZIONE AL CONCORSO "LA TORTA DI SAN VALENTINO"

Il/la sottoscritto/a _____ nato/a il _____ a _____

residente in _____ via/piazza _____ n. _____ tel./cell.

_____, e-mail: _____,

Presenta

la propria domanda di iscrizione al concorso in oggetto.

A tal fine dichiara:

di partecipare al concorso relativo a

LA TORTA DI SAN VALENTINO

IL MIGLIOR GALANO



Nome della Torta: _____

Nome del Galano _____

Dichiara

Di accettare ed essere a piena conoscenza delle disposizioni contenute nel bando.

Allega:

- documento che attesti la residenza nel territorio comunale di Bussolengo o nel territorio comunale di Verona e provincia (rispettando i termini del bando)
- semplice elenco ingredienti utilizzati nella creazione del/dei proprio/propri elaborato/elaborati (come da allegato).

Luogo e data

Firma

SCHEDA INGREDIENTI "LA TORTA DI SAN VALENTINO":

SCHEDA INGREDIENTI "IL GALANO":

A tal fine, il/la partecipante dichiara di sollevare da ogni responsabilità, civile e penale, anche oggettiva, l'organizzazione tutta in merito a possibili situazioni concernenti danni, di qualsivoglia natura, riconducibili alla propria creazione presentata. L'organizzazione tutta, non si assume alcuna responsabilità in merito al consumo dei prodotti alimentari in gara, non potendo in alcun modo garantire il rispetto delle norme igieniche e sanitarie nella creazione degli stessi.

Firma
