



1° CONCORSO NAZIONALE

“ la Pralina di un Borgo di Cioccolato ”

BORGO SAN DALMAZZO 2 - 3 MARZO 2024



REGOLAMENTO

- 1.** L'Associazione Amici del Cioccolato- Pasticceri della Provincia Granda - il Comune di Borgo San Dalmazzo e l'Ente Fiera Fredda in collaborazione con la Confartigianato Cuneo, l'ATL di Cuneo e con il patrocinio di Pasticceria Internazionale e di The Chocolate Way indice ed organizza il

“ 1° CONCORSO NAZIONALE “ LA PRALINA DI UN BORGO DI CIOCCOLATO ”

che si terrà dal 2 al 3 marzo 2024 a Borgo San Dalmazzo (Cuneo) nell'ambito di “UN BORGO DI CIOCCOLATO 24 ”

- 2.** La finalità del concorso è la realizzazione della PRALINA di UN BORGO DI CIOCCOLATO che, regolamentata da un disciplinare, potrà essere prodotta dalle pasticcerie che aderiranno al progetto.
- 3.** Il Concorso è riservato a tutti gli studenti degli Istituti Alberghieri e d'Arte Bianca e Centri Professionali, partecipazione a coppie e max 3 coppie per Istituto.
- 4.** L'ISCRIZIONE E' GRATUITA e dovrà pervenire entro e non oltre il 20 FEBBRAIO 2024. All'atto dell'iscrizione verrà consegnato l'elenco delle apparecchiature disponibili nel laboratorio. Essendo a numero chiuso, farà fede la data d'arrivo dell'iscrizione.
- 5.** I lavori potranno essere consegnati dalle ore 9,00 di SABATO 2 marzo 2024 presso
“UN BORGO DI CIOCCOLATO”
PALAZZO BERTELLO – Via Vitt. Veneto, 19
BORGO SAN DALMAZZO
- e dovranno essere esposti entro e non oltre le ore 14,00 dello stesso giorno. Durante l'allestimento è possibile la collaborazione soltanto tra i partecipanti al concorso.
- 6.** La pralina dovrà avere una conservazione di 30 giorni , NON ALCOOLICA, taglio libero oppure stampata in sfere o stampi non disegnati , il peso dovrà essere dai 9 ai 12 grammi, non incartate
- 7.** Gli ingredienti obbligatori sono : **il cioccolato** (se fondente min. 60% , se latte min. 35% , se bianco min. 35%) **abbinato almeno a 1 (uno) ingrediente tipico del territorio cuneese**
- 8.** Dovranno essere realizzate
- **N° 5** praline presentate con la pièce
 - **N° 25** praline per la degustazione

Al momento della consegna le praline per la degustazione saranno conservate a temperatura ambiente, dovranno essere chiuse in trasparenza e anonime , la giuria procederà alle valutazioni nel pomeriggio del sabato.

Quelle per l'esposizione saranno naturalmente conservate a temperatura ambiente e non verranno degustate, ma dovranno essere comunque preparate e decorate con ingredienti commestibili, pena l'esclusione dal concorso.

- 9.** Le PRALINE per l'esposizione dovranno essere presentate su pièce artistica realizzata **OBBLIGATORIAMENTE** in cioccolato (pena l'esclusione dal concorso), in tutte le sue forme, preferibilmente nei colori naturali del cioccolato, a tecnica libera e a tema : **IL CIOCCOLATO DEL FUTURO – il mondo del cioccolato visto dai giovani in una prospettiva futura**

- 10.** Misure massime consentite dell'opera costituita da Pralina + Pièce artistica:
- base cm. 30 x 30
 - altezza 40 cm

- peso max 5 kg
- non obbligo di teca , no movimento , no illuminazione
- dovranno **OBBLIGATORIAMENTE** essere montate su una base fornita dall'organizzazione

11. Documenti obbligatori:

ricetta riportante gli ingredienti, la grammatura e il procedimento di tutta la lavorazione e breve ricerca sulla filiera dell'ingrediente o ingredienti tipici del territorio cuneese.

La ricetta dovrà essere presentata in duplice copia:

- una anonima per la valutazione della giuria;
- una, in busta chiusa, con firma degli autori, scuola/istituto e città di provenienza.

E' richiesto un Video , prova del lavoro eseguito totalmente dagli studenti , che documenti la realizzazione della Piéce e della Pralina , partendo dal progetto sino alle varie fasi di realizzazione.

Alla registrazione verrà estratto a sorte il numero di posizione e sarà obbligatoriamente firmata l'AUTORIZZAZIONE per proiettare il Video sui maxi schermi durante l'evento .

Le ricette non verranno restituite e saranno conservate dall'Associazione organizzatrice.

12. Criteri di Valutazione della PRALINA:

- Aspetto estetico
- Equilibrio tra gli abbinamenti
- Stesura della ricetta
- Degustazione

13. Criteri di Valutazione della Piéce artistica:

- Rispetto del tema (OBBLIGATORIO vedi punto 9)
- Nettezza e Pulizia del lavoro
- Aspetto estetico generale
- Tecniche utilizzate

14. La classifica sarà definita dalla somma dei due punteggi: Valutazione PRALINA + Valutazione Piéce Artistica. Saranno premiate :

- **la miglior pralina che diventerà LA PRALINA DI UN BORGO di CIOCCOLATO**
 - **la pralina più innovativa .**
- Omaggi a tutti i partecipanti

15. Premiazione DOMENICA 3 MARZO ore 16 - AUDITORIUM DI PALAZZO BERTELLO

16. La giuria sarà composta da grandi Maestri Pasticceri affiancati da un esperto del territorio senza diritto di voto, tutti estranei all'Associazione organizzatrice.

17. Una giuria speciale di non esperti del settore ma potenziali clienti , decreterà ,con la sola degustazione, la pralina che incontrerà il maggior gradimento del pubblico e che insieme alla valutazione della Giuria di Maestri Pasticceri diventerà la Pralina di Un Borgo di Cioccolato.

18. A tutti gli studenti in gara e a un accompagnatore sarà offerta la cena del sabato sera. L'eventuale pernottamento potrà esser prenotato in strutture convenzionate

19. Nella giornata di domenica si effettuerà una prova pratica , tutte le coppie di studenti partecipanti dovranno realizzare, nel laboratorio predisposto, la Pralina presenta in concorso , quindi ogni coppia iscritta dovrà portarsi il necessario per eseguire in loco la pralina.

20. ORGANIZZAZIONE

Associazione Amici del Cioccolato- Pasticceri della Provincia Granda
Via 1° maggio, 8 – 12100 CUNEO –

cell 3406071561 Giovanna – 3401460390 Sergio – 3347140495 Daniele

mail : giovanna.chionetti@gmail.com - pasticceriadaniele@gmail.com – amicicioccolato@gmail.com