

ASSOCIAZIONE  
PASTICCIERI  
SALENTINI

ISOLP  
Professional center

PASTICCERIA  
INTERNAZIONALE



*Andrea Ascalone*

IX edizione

*“Dolci tradizioni”*

**13 Novembre 2024**

Agrogepaciok, in collaborazione con l'Associazione Pasticcieri Salentini di Confartigianato Imprese Lecce, organizza la nona edizione del “Premio ANDREA ASCALONE”.

L'iniziativa vuole rendere omaggio al Maestro Andrea Ascalone, per decenni titolare della storica PASTICCERIA ASCALONE a Galatina. Come noto, la leggenda narra che il pasticciotto nasca nel 1745 proprio a Galatina, dalle mani di Nicola Ascalone.

Andrea, ereditando i segreti e le ricette che si tramandano nella sua famiglia da secoli, ha reso il pasticciotto una vera e propria “arte”, apprezzata anche dai turisti di tutto il mondo.

Anche quest'anno il concorso avrà come tema le “DOLCI TRADIZIONI” e premierà il pasticcere che dimostrerà la miglior capacità di portare avanti la tradizione dolciaria salentina.

#### **ISCRIZIONE**

L'iscrizione è gratuita e deve avvenire entro e non oltre il 25 ottobre 2024. Il partecipante dovrà compilare il modulo in allegato ed inviarlo via mail a [info@agenziaeventi.com](mailto:info@agenziaeventi.com).

#### **SVOLGIMENTO DEL CONCORSO**

Ore 10.00/14.00: preparazione di impasto e crema; stampo e cottura del pasticciotto e degustazione  
Ore 17.30 premiazione.

#### **REGOLAMENTO DEL CONCORSO**

I partecipanti saranno invitati a presentare il dolce tipico salentino denominato “pasticciotto”. Il prodotto dovrà corrispondere a tutte le caratteristiche della tradizionale produzione del pasticciotto, dalla pasta frolla, alla crema pasticceria. Pertanto il partecipante dovrà conoscere tali caratteristiche (che sono contemplate nella scheda del prodotto tipico depositate presso il ministero dell'Agricoltura). Non saranno ammessi prodotti che contengano elementi diversi da quelli che caratterizzano il pasticciotto salentino. Ogni prodotto dovrà essere accompagnato da una scheda redatta dal partecipante che elenchi, senza specificare le quantità, tutte le materie prime utilizzate nella ricetta, sia della pasta frolla che della crema.

Ogni partecipante dovrà portare in sede le materie prime, le formine, e tutto l'occorrente per formare il dolce in loco. Di seguito, utilizzando il forno messo a disposizione dall'organizzazione, il prodotto verrà cotto per poi essere giudicato da una giuria di esperti.

Non si potranno portare prodotti già cotti o formati.

Dalle ore 10.00 alle ore 12.00 i partecipanti dovranno presentarsi per impastare la frolla e cuocere la crema. L'organizzazione contatterà i partecipanti per coordinare i lavori. Nel pomeriggio la giuria qualificata, che sarà presieduta da Davide Ascalone, inizierà a esaminare i prodotti.

Un giurato sarà comunque a disposizione durante tutta la durata della performance per sovrintendere i lavori e per appurare che tutto avvenga secondo regolamento.

ASSOCIAZIONE  
PASTICCERI  
SALENTINI

ISOLP  
Professional center

PASTICCERIA  
INTERNAZIONALE



AGROGEPACIOK®

---

*Andrea Ascalone*

IX edizione

*“Dolci tradizioni”*

**13 Novembre 2024**

#### **PREMI**

1° classificato: targa di riconoscimento, piccola attrezzatura e abbonamento annuale alla rivista specializzata Pasticceria Internazionale;

2° classificato: targa di riconoscimento e abbonamento annuale alla rivista specializzata Pasticceria Internazionale;

3° classificato: targa di riconoscimento e abbonamento annuale alla rivista specializzata Pasticceria Internazionale;

N.B. L'organizzazione si riserva la facoltà di chiudere le iscrizioni prima del 25 Ottobre 2024 nel caso di raggiungimento del limite massimo di partecipanti.

ASSOCIAZIONE  
PASTICCIERI  
SALENTINI

ISOLP  
Professional center

PASTICCERIA  
INTERNAZIONALE



*Andrea Ascalone*

IX edizione

*“Dolci tradizioni”*

13 Novembre 2024

RICHIESTA DI PARTECIPAZIONE AL PREMIO ANDREA ASCALONE”  
LECCE, 10 Novembre 2024 – CENTRO FIERE

NOME
COGNOME
DATA DI NASCITA
QUALIFICA (PASTICCERE/STUDENTE)
INDIRIZZO
CITTA'
PROVINCIA
CAP
PAESE
CONTATTO MAIL
RECAPITO TELEFONICO

INFORMATIVA EX. ART.13 D.Lgs. N. 196/2003 E CONSENSO AL TRATTAMENTO DEI DATI Eventi Marketing & Communication, titolare del trattamento, tratta i dati personali da Lei forniti per le finalita` inerenti alla prestazione dei servizi indicati e, previo suo consenso, per aggiornarLa su iniziative e/o offerte future. Lei potra` esercitare i diritti di cui all'art. 7 del D.Lgs 196/2003 (aggiornamento, rettificazione, integrazione, cancellazione, trasformazione) rivolgendosi all'Organizzazione o inviandole una mail: Eventi Marketing & Communication Via Oberdan 11 – 73100 Lecce segreteria@agenziaeventi.com

Ho letto ed accettato il regolamento del concorso

Firma

-----  
info@agrogepaciok.it