



**AGROGEPACIOK®**



*Concorso  
"Dolci Talenti"*

*premio Antonio Catamo*

**DOLCI TALENTI IN PUGLIA**  
LECCE -10 NOVEMBRE 2024

*"Quando la tradizione diventa innovazione"*

**Concorso professionale aperto a studenti e pasticciieri under 25**

CON IL SUPPORTO DI



INFO: [info@agenziaeventi.com](mailto:info@agenziaeventi.com)  
Tel. 0832 457864

**AGROGEPACIOK.IT**



# DOLCI TALENTI

## 10 Novembre 2024

### Premio Antonio Catamo

*Concorso professionale  
aperto a studenti e pasticceri under 25*

Concorso professionale aperto a studenti e pasticceri under 25

Il concorso è organizzato da Agro.Ge.Pa.Ciok e da "Pasticceria Internazionale", attraverso il progetto "Futuri Talenti", con la collaborazione dell'Associazione Pasticceri Salentini. Sono invitati a partecipare tutti i giovani che non superino i 25 anni di età, attivi in laboratorio di pasticceria o iscritti agli ultimi due anni degli Istituti Professionali.

Lo scopo del concorso è quello di stimolare i giovani talenti, di conoscere e tutelare il patrimonio dolciario nazionale e, nel contempo di cercare nuove forme di moderne rivisitazioni, rilanciandolo nella sua moderna creatività.

#### **IL CONCORSO PREVEDE**

La realizzazione, nella propria libera interpretazione, della tipica torta Saint Honorè.

Il concorrente potrà dar spazio alla sua creatività, mantenendosi nei limiti della tradizione. Non dovranno mancare perciò nel dolce gli elementi base della Saint Honorè quali pasta sfoglia e pasta bigné.

Il concorrente dovrà portare gli ingredienti pesati.

Attrezzature fornite dall'organizzazione

Planetaria da banco (1 pezzo ogni due concorrenti)

Piastre ad induzione (1 pezzo ogni due concorrenti)

n. 3 abbattitori per tutti

n. 2 forni ventilati con teglie 60X40

n. 2 conservatori (uno positivo e uno negativo)

n. 16 teglie 60X40 (n. 2 per ogni concorrente)

n. 2 carrelli per teglie

n. 1 temperatrice per cioccolato fondente

Tavolo in acciaio (uno per ogni partecipante)

microonde (1 pezzo per ogni due concorrenti)

Ogni partecipante avrà un tavolo per la presentazione dell'elaborato.

Tutte le attrezzature non in elenco, necessarie per completare l'elaborato, devono essere portate dal concorrente ed ogni partecipante dovrà avere la propria piccola attrezzatura (spatole, pentole, stampi...)

Grazie al supporto di Isolp srl, tutti i partecipanti avranno la possibilità di usufruire della consulenza del Maestro Daniele Cazzato che sarà a disposizione come coach per la preparazione al concorso presso il laboratorio aziendale di Isolp srl sito in Alessano.

## **COSA REALIZZARE**

Il concorrente dovrà realizzare:

-n.2 torte Saint Honoré di cui una verrà sottoposta alla degustazione della giuria e l'altra integrata al pezzo artistico

-una struttura artistica, portata da casa e assemblata in loco, interamente commestibile (senza ausilio di supporti in legno, acciaio, polistirolo...), realizzata in zucchero o cioccolato, a tema libero, che vada ad integrarsi col dolce realizzato

Le basi per il dolce che richiedono maggior tempo di cottura possono (a discrezione del concorrente) essere portate da casa già pronte

Per informazioni contattare: [info@agrogepaciok.it](mailto:info@agrogepaciok.it)

Per informazioni di carattere tecnico contattare la pasticceria Biasco Antonella al n. +39 320 7204943

Per la presentazione e degustazione del dolce ciascun concorrente dovrà portare da sé tutto il necessario.

Il concorrente dovrà prevedere la decorazione del tavolo, fornito dall'organizzazione, secondo il proprio gusto (vetri, tovaglie, alzate in plexiglass, pizzi, marmo etc...)

Ad inizio concorso il concorrente dovrà consegnare al coordinatore la ricetta completa che andrà ad eseguire in diretta, con schema del montaggio finale (ingredienti e procedimenti stampati in modo corretto e ordinato)

## **ABBIGLIAMENTO**

Ogni concorrente deve indossare la divisa completa e ordinata (giacca bianca senza nessun sponsor di aziende, pantaloni neri, scarpe nere).

## **NUMERO ISCRITTI**

Il numero massimo dei concorrenti ammessi sarà di 5 (cinque) e farà fede l'ordine di iscrizione.

## **CRITERI DI VALUTAZIONE**

Conduzione lavoro e pulizia 1/20

Degustazione 1/30

Estetica del dolce 1/20

Spirito innovativo e vendibilità del dolce 1/5

Armoniosità della struttura artistica 1/25

## **GIORNO E ORARIO DELLA PROVA**

Domenica 10 Novembre 2024, inizio lavori ore 10.30 e consegna ore 14:00 circa. La premiazione è in programma nel pomeriggio.

## GIURIA

Sarà composta da almeno cinque membri, più il presidente di giuria. Il giudizio della giuria sarà insindacabile e inappellabile.

## ISCRIZIONI

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@agrogepaciok.it](mailto:info@agrogepaciok.it)

## PREMI

1° classificato: € 300,00; attrezzatura offerta da Agrogepaciok; attrezzatura offerta da Isolp srl; volumi professionali Chiriotti Editori

2° classificato: € 150,00; attrezzatura offerta da Agrogepaciok; volumi professionali Chiriotti Editori

3° classificato: € 100,00; attrezzatura offerta da Agrogepaciok; volumi professionali Chiriotti Editori

Ogni partecipante riceverà n. 1 abbonamento annuale alla rivista "Pasticceria Internazionale".

Da quest'anno viene consegnato il Premio Speciale Scintilla Creativa alla memoria di Emilia Coccolo Chiriotti, fondatrice, nel 1978, di "Pasticceria Internazionale" e figura che ha influito profondamente nella crescita professionale e culturale del settore. Tale Premio verrà assegnato a discrezione della giuria e a prescindere dalla classifica finale, tenendo in considerazione i valori di professionalità, etica, tensione al miglioramento, amore per il mestiere.

N. B. Gli organizzatori si riservano il diritto di apportare modifiche al presente regolamento qualora si rendesse necessario per varie ragioni, fino al suo annullamento in caso di forza maggiore.



## Concorso "Dolci Talenti"

RICHIESTA DI PARTECIPAZIONE AL CONCORSO "DOLCI TALENTI"  
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