

# UNA MOLE DI COLOMBE edizione 2017

## REGOLAMENTO CONCORSO

Il concorso è riservato ai pasticceri partecipanti all'evento "Una Mole di Colombe" 2017 che potranno concorrere in una o entrambe le categorie del medesimo.

### **Migliore Colomba tradizionale**

#### ***Modalità di partecipazione***

I concorrenti dovranno preparare i lievitati (in numero di 2 pezzi da 1 kg/cad) entro le ore 16.00 di sabato 1 aprile 2017. Verranno comunicate successivamente le modalità di ritiro dei prodotti da parte degli organizzatori.

#### ***Prodotti in concorso***

Le colombe dovranno riportare la lista degli ingredienti, ma essere anonime (nessun involucro o sacchetto che identifichi il produttore). Al momento della registrazione, una persona dello staff dell'organizzazione assegnerà un numero che identificherà il concorrente a insaputa della Giuria che potrà così analizzare i lievitati in modo imparziale.

Le colombe dovranno essere di sola tipologia "tradizionale". Non sono ammessi lievitati contenenti mono e di gliceridi. Coloranti o aromi di sintesi che non siano naturali, saranno penalizzati a discrezione della Giuria.

Le colombe preparate mediante ricette che prevedono ingredienti diversi da quella tradizionale, potranno partecipare al concorso per la colomba creativa.

#### ***Giuria***

La Giuria Tecnica sarà composta da esperti del settore: giornalisti, gastronomi, pasticceri, ... La composizione della medesima sarà annunciata 1 (una) settimana prima del concorso. Il numero di membri potrà oscillare da un minimo di 5 (cinque) ad un massimo di 7 (sette).

La Giuria assegnerà un punteggio come da Tabella 1 (vedi allegato).

Il Presidente della Giuria verrà indicato dall'insieme dei Giurati e scelto tra i membri della Giuria.

I risultati saranno comunicati al termine del concorso sia per iscritto che durante una premiazione ufficiale e pubblica.

All'azienda produttrice della colomba vincitrice sarà riconosciuta una targa celebrativa e la visibilità su organi di stampa e informazione

Il giudizio della Giuria è da considerarsi insindacabile.

# **Migliore Colomba creativa**

## ***Modalità di partecipazione***

I concorrenti dovranno preparare i lievitati (in numero di 2 pezzi da 1 kg/cad) entro le ore 16.00 di sabato 1 aprile 2017. Verranno comunicate successivamente le modalità di ritiro dei prodotti da parte degli organizzatori.

## ***Prodotti in concorso***

Le colombe dovranno riportare la lista degli ingredienti, ma essere anonime (nessun involucri o sacchetto che identifichi il produttore). Importante sarebbe anche avere, sempre in forma anonima, l'eventuale nome attribuito al lievitato, una descrizione del medesimo e una breve storia della sua creazione. Al momento della registrazione, una persona dello staff dell'organizzazione assegnerà un numero che identificherà il concorrente a insaputa della Giuria che potrà così analizzare i lievitati in modo imparziale.

Le colombe partecipanti a tale concorso devono essere prodotte a base di lievito naturale con lavorazione simile alla colomba tradizionale, in cui estro e fantasia danno vita a prodotti innovativi nella ricetta e nella decorazione, vincolando la forma, (è necessario l'impiego dello stampo classico della colomba). È concessa la presenza tra gli ingredienti di olio e burro.

Non sono ammessi lievitati contenenti mono e di gliceridi. Coloranti o aromi di sintesi che non siano naturali, saranno penalizzati a discrezione della Giuria.

## ***Giuria***

La Giuria Tecnica sarà composta da esperti del settore: giornalisti, gastronomi, pasticceri, ...

La composizione della medesima sarà annunciata 1 (una) settimana prima del concorso. Il numero di membri potrà oscillare da un minimo di 5 (cinque) ad un massimo di 7 (sette).

La Giuria assegnerà un punteggio come da Tabella 2 (vedi allegato).

Il Presidente della Giuria verrà indicato dall'insieme dei Giurati e scelto tra i membri della Giuria.

I risultati saranno comunicati al termine del concorso sia per iscritto che durante una premiazione ufficiale e pubblica.

All'azienda produttrice della colomba vincitrice sarà riconosciuta una targa celebrativa e la visibilità su organi di stampa e informazione

Il giudizio della Giuria è da considerarsi insindacabile.

## **Allegato**

### **Tabella 1**

(valida per il concorso: colomba tradizionale)

#### ***Punteggi***

Da 0 a 5 – (0 = insufficiente, 1 = scarso, 2 = sufficiente, 3 = buono, 4 = ottimo, 5 = eccellente)

#### ***Parametri***

Aspetto generale

Forma

Aroma

Cromia

Alveolatura

Palatabilità

Acidità

Retrogusto

Glassa

### **Tabella 2**

(valida per il concorso: colomba creativa)

#### ***Punteggi***

Da 0 a 5 – (0 = insufficiente, 1 = scarso, 2 = sufficiente, 3 = buono, 4 = ottimo, 5 = eccellente)

#### ***Parametri***

Aspetto generale

Forma

Aroma

Cromia

Farcitura

Alveolatura

Palatabilità

Acidità

Retrogusto

Glassa (se presente)