

# **Dolce Tipico Etneo " Bellini "**



## **Concorso Unico Provinciale Fipe di pasticceria**

Nell'intento di valorizzare la produzione di pasticceria artigianale e spronare le giovani leve a cimentarsi in concorsi davanti al pubblico, stimolandoli anche ad un confronto con i colleghi pasticceri, la FIPE Provinciale di Catania indice un Concorso Provinciale di pasticceria dedicato a Bellini rivolto a tutti i produttori di pasticceria.

### **1. ISCRIZIONE E PARTECIPAZIONE**

Il Concorso è aperto a tutti i produttori di pasticceria della provincia di Catania. L'accreditamento per poter partecipare si terrà nello stand Fipe-Confcommercio presso il centro commerciale Le Zagare di San Giovanni la Punta negli Itinerari del Gusto, che certificherà la regolarità del prodotto da consegnare. Le Imprese che vorranno aderire alla FIPE-Confcommercio, possono regolarizzare la loro posizione associativa presso lo stand FIPE, l'iscrizione avrà validità per la restante parte dell'anno 2008 e per tutto l'anno 2009. Si ricorda che la partecipazione al concorso è gratuita. Si ricorda inoltre che, il concorso è unico. Per ulteriori informazioni è possibile contattare:

Sede organizzativa

Fipe Provinciale di Catania c/o Ascom, via Mandrà 8

Tel. 095 351253 – Signor Vecchio o via Fax al n° 095 356211

### **2. IL CONCORSO**

Il concorso si svolgerà il giorno 27 Settembre 2008 e l'accreditamento del dolce realizzato verrà effettuato dalle ore 10:00 alle ore 12:30 dello stesso giorno presso lo stand Fipe Confcommercio. La premiazione si svolgerà nell'ambito di una conferenza che avrà inizio alle ore 16:00. Il tema del concorso vuole significare la: **CREAZIONE DI UN DOLCE TIPICO ETNEO** Denominato " **Dolce bellini** "

### **3. PRODOTTO**

Ciascun concorrente dovrà realizzare una torta di diametro 28 Max su un disco di diametro 32 o di equivalenti dimensioni se di altro formato, accompagnato da 5 monoporzioni per l'assaggio giuria. Le torte devono pervenire all'esposizione già pronte, dopo essere state accreditate. La Giuria del concorso nell'ambito della valutazione presterà particolare attenzione alla fantasia dell'operatore.

Nella fase di realizzazione del prodotto è possibile utilizzare qualsiasi tipo di ingrediente tranne per la farcitura. Per quest'ultima nessun operatore potrà utilizzare semi lavorati industriali e deve essere prodotta artigianalmente.

Ed inoltre non sono ammessi sostanze aromatizzanti che altererebbero il vero gusto del prodotto realizzato.

La preparazione della torta deve prevedere l'utilizzo di prodotti tipici ETNEI quali:

arance, mandarini, limoni, mandorle, pistacchi, nocciole, fragoline di Maletto, fichidindia, miele, vino etneo, liquori etnei, creme e glassature preparate artigianalmente per le quali viene consentito anche l'uso del cioccolato, marmellate prodotte artigianalmente e tutti gli altri prodotti tipici etnei non menzionati.

Le torte possono avere delle forme anche diverse dal rotondo e devono essere accompagnate da una scheda che descriva sia gli ingredienti impiegati che la procedura di lavorazione e deve essere redatta in duplice copia.

La scheda e tutte le altre informazioni possono essere richieste in tutte le sedi Confcommercio della provincia di Catania o scaricarli dal sito [www.confcommercio.ct.it](http://www.confcommercio.ct.it).

I Concorrenti si assumono ogni responsabilità relative alle condizioni generali del prodotto fino al momento della consegna in fiera.

### **4. GIURIA**

I membri della giuria sono esperti del settore dolciario siciliano e sono designati dalla Fipe Regionale Sicilia ed affiancati da esperti designati dalla fiera del gusto.

### **5. PREMIAZIONE**

Il concorso si svolgerà alla presenza di un **Notaio** che certificherà la ricetta Vincitrice del concorso e la depositerà in Camera di Commercio e presso tutti i comuni della provincia di Catania. Il vincitore avrà diritto ad un anno di iscrizione gratuita alla FIPE-CONFCOMMERCIO ed inoltre sarà ospite dell' RHS 2008 che si terrà presso il Centro Fieristico Le Ciminiere di Catania dal 18 al 21 ottobre 2008, in quell'occasione preparerà davanti al pubblico, spiegando tutte le fasi di lavorazione, la torta Vincitrice. Ai concorrenti verrà consegnato un attestato di partecipazione ed i loro nomi verranno indicati nelle riviste di settore.

Il Presidente Fipe Sicilia e Catania

**PISTORIO DARIO**

Il Presidente Prov. Fipe sez. Bar  
Pasticceria – Gelateria di Catania  
**SIGNORELLO SALVATORE**

# Scheda di adesione al Dolce Tipico Etneo

Denominazione Azienda \_\_\_\_\_

Ubicazione Azienda \_\_\_\_\_

Tel Azienda \_\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_

N° Iscrizione Confcommercio Se Socio \_\_\_\_\_

Persona che presenta il Dolce Tipico Etneo \_\_\_\_\_

Persona che ritira il Dolce Tipico Etneo In Fiera \_\_\_\_\_

La presente scheda deve essere consegnata nello stand Fipe Confcommercio situato presso la fiera del Gusto all'interno del centro commerciale Le Zagare di S.G.la Punta .

Questionario di Soddisfazione :

SI

NO

Sei contento di partecipare a questa Iniziativa Fipe ?

Se organizzassimo altre manifestazioni simili saresti d'accordo ?

Conosci l' RHS ?

Vorresti essere avvisato tramite SMS per altre manifestazioni ?

Vorresti far parte di una Squadra di pasticceria ?

Vorresti far parte di una Squadra di gelateria ?

Se vuoi darci dei suggerimenti fallo nelle righe sottostanti :

---

---

---

---

---

---

---

---

Accetto che i miei dati personali siano oggetto di trattamento da parte di Fipe-Confcommercio CT via Mandrà 8 , nel rispetto di quanto stabilito dal D.LGS 196/2003 sulla tutela dei dati personali e che gli stessi non saranno oggetto di comunicazione a terzi e utilizzati per l'attività di comunicazione di Fipe - Confcommercio Catania .

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

# Scheda Prodotto del Dolce Tipico Etneo

Ingredienti Utilizzati :

---

---

---

---

---

---

---

---

Procedura di preparazione :

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Foto della torta :



Allergeni :

---

---