



REGOLAMENTO CONCORSO PASTICCERIA "LA DOLCE CASTAGNA"

ART. 1 – ORGANIZZAZIONE

Il concorso è organizzato dall'organizzazione della Sagra della Castagna con l'obiettivo di valorizzare la castagna nelle preparazioni dolciarie locali.

ART. 2 – PARTECIPAZIONE

Il concorso è esteso agli altri paesi e a chiunque volesse partecipare.

- La partecipazione è gratuita e aperta a tutti i pasticceri amatoriali e appassionati.
- Sono esclusi i pasticceri professionisti e gli operatori della ristorazione commerciale.
- Ogni partecipante può presentare un solo dolce.

ART. 3 – REQUISITI DEL DOLCE E CONSEGNA

- L'ingrediente principale del dolce deve essere obbligatoriamente la castagna (in qualsiasi forma: farina, caldarroste, marron glacé, crema o confettura).
- I dolci devono essere preparati in ambito domestico e non necessitare della catena del freddo prolungata.
- Il dolce deve essere accompagnato da una scheda ingredienti (senza il nome del concorrente) per la tutela contro allergie e intolleranze.
- **Consegna:** il dolce va consegnato il giorno 31 ottobre, dalle ore 14:00 alle ore 15:00, presso La casa delle associazioni, Largo Madre Teresa di Calcutta (ex sede Croce Rossa Italiana). All'atto della consegna verrà assegnato un numero identificativo anonimo.

ART. 4 – GIURIA E CRITERI DI VALUTAZIONE

La giuria verrà scelta dall'organizzazione. Il giudizio è insindacabile. I criteri di valutazione comprendono:

- Gusto e sapore (armonia degli ingredienti e valorizzazione della castagna)
- Presentazione estetica e impiattamento
- Originalità della ricetta
- Rispetto della tradizione

ART. 5 – PREMIAZIONE E PREMI

La premiazione avverrà in Piazza Precone la sera dell'1 novembre.

1° Posto	Gioiello GB Spadafora
2° Posto	Percorso SPA Hotel National Park Trepidò
3° Posto	Pranzo per due persone (Brillo Parlante o Fattoria Bio)