



Premio PaCiok III edizione

scadenza 31 dicembre 2011

REGOLAMENTO

L'Associazione Piemonte Mese organizza la terza edizione del Premio PaCiok.

I partecipanti dovranno elaborare una ricetta rispondente alle caratteristiche delineate dal presente Regolamento e inviarla alla Segreteria dell'Associazione. Gli autori delle ricette migliori dovranno realizzarle in una prova pratica e i vincitori saranno premiati nel corso di una cerimonia pubblica.

Candidati

Il Premio è riservato a giovani di età compresa **fra i 16 e i 35 anni** che abbiano iniziato o siano avviati alla professione nei settori della **PANIFICAZIONE, PASTICCERIA e CIOCCOLATERIA** e non siano titolari o soci di azienda. L'età minima si intende compiuta, e la massima non superata, alla scadenza dei termini di partecipazione.

Non vi sono vincoli circa la nazionalità e provenienza geografica dei partecipanti. Tuttavia, i candidati devono aver completato o stare svolgendo la propria formazione, perfezionamento o attività lavorativa sul territorio piemontese.

Possono partecipare al Premio i candidati che hanno partecipato alle edizioni precedenti ma non hanno vinto, e quelli che hanno vinto in una sezione diversa (ad esempio, chi ha vinto la sezione Pasticceria può partecipare per Cioccolato o Panificazione, ma non può partecipare nuovamente al premio per la Pasticceria)

Caratteristiche delle preparazioni

- I candidati devono ideare e realizzare preparazioni corrispondenti alle tipologie richieste per la sezione prescelta. Le ricette non conformi al tema non verranno ammesse.
N.B.: *Il tema di ciascuna sezione può variare di anno in anno. Per evitare il rischio di non ammissione al Premio, i partecipanti devono assicurarsi preventivamente che il bando a cui fanno riferimento sia quello dell'anno in corso. In caso di dubbi, rivolgersi direttamente all'organizzazione.*
- Gli ingredienti principali e caratterizzanti devono essere **prodotti di territorio e/o di tradizione**, vale a dire prodotti piemontesi tipici oppure con un lungo radicamento nella tradizione piemontese;
- **I lavori proposti dovranno essere originali**, non aver cioè partecipato ad altre rassegne, concorsi o esposizioni;
- I candidati non dovranno creare "capolavori" e pezzi unici finalizzati principalmente alla vittoria del Premio, ma elaborare prodotti di eccellente artigianato **riproducibili e proponibili in un contesto commerciale o di ristorazione di qualità**;
- La preparazione finita non dovrà presentare decorazioni o guarnizioni artificiali: ogni parte della preparazione dovrà essere commestibile.

Preparazioni richieste

Sezione **CIOCCOLATO**

- **Ideazione e realizzazione di una pralina**
I candidati dovranno ideare e produrre un solo tipo di pralina (di circa 10-12 g. a pezzo), per una quantità complessiva di 20-25 pezzi o un peso complessivo di 250-300 grammi circa. Viene lasciata completa libertà creativa per quanto riguarda la forma e gli ingredienti, purché questi rispondano alle caratteristiche di territorialità e tradizione richieste. La valutazione considererà principalmente l'aspetto sensoriale-gustativo.
- **Decorazione di un cuore di cioccolato (fornito dall'organizzazione)**
Il cuore di cioccolato (al latte o fondente) è fornito dall'organizzazione e la pezzatura è di 300 grammi circa (19 cm. ca.). Il tema è libero, e la valutazione considererà principalmente l'aspetto tecnico ed estetico.

Nel corso della prova pratica i candidati **dovranno realizzare entrambi i prodotti**

Sezione **PASTICCERIA**

- **Ideazione e realizzazione di piccola pasticceria secca**
- **ideazione e realizzazione di piccola pasticceria salata (salatini)**

*I candidati dovranno ideare e realizzare un solo tipo di **entrambi i prodotti**, di dimensioni conformi alla tradizione piemontese di piccola pasticceria, per una quantità complessiva pari a 300 grammi circa di ciascuna (cioè 3 etti di pasticcini secchi e 3 etti di salatini).*

I salatini non dovranno essere fatti con pasta lievitata.

Non vi sono vincoli rispetto alla forma del prodotto finito o all'abbinamento degli ingredienti, purché questi rispondano alle caratteristiche di territorialità e tradizione richieste.

Sezione **PANIFICAZIONE**

- **La quantità di prodotto ottenibile da un chilogrammo di farina (o miscela di farine)**

*Il prodotto finale potrà essere di tradizione o creativo, ma **non dovrà essere un dolce o prodotto assimilabile** (es. panettone, colomba, croissant, salatini, pizzette ecc.).*

Al candidato è lasciata completa libertà in merito alla pezzatura del prodotto finito e alla scelta e abbinamento di farine e altri ingredienti, purché questi rispondano alle caratteristiche di territorialità e tradizione richieste.

Prova pratica

I candidati ammessi alla prova dovranno realizzare l'opera presentata nel progetto

Le prove si svolgeranno nel mese di **Febbraio 2012**

Il tempo concesso per la realizzazione delle specialità proposte dal candidato è di 4 ore

Al termine della prova le postazioni di lavoro e le attrezzature fornite dovranno essere pulite e in ordine

I candidati dovranno eseguire tutto il lavoro personalmente, senza alcun tipo di suggerimento o aiuto da terze persone.

L'accesso ai locali in cui si svolgono le prove è riservato a candidati, organizzatori, componenti delle giurie, personale tecnico, fotografi/operatori video autorizzati. L'accesso di ospiti e visitatori dovrà essere preventivamente e personalmente autorizzato dagli organizzatori del Premio. **È assolutamente vietato l'ingresso o lo stazionamento sulla porta dei laboratori da parte di accompagnatori o insegnanti. Il mancato rispetto di questa regola comporterà una decurtazione di 10 punti dalla valutazione finale del candidato.**

L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni a cose o persone

Ingredienti e attrezzature

L'organizzazione fornirà gli ingredienti comuni e le attrezzature di base. I candidati dovranno impiegare, per quanto previsto dalle rispettive ricette, gli ingredienti forniti (ad esempio, i partecipanti nella sezione Cioccolato dovranno utilizzare il cioccolato fornito dall'organizzazione, ecc.).

Saranno a cura dei partecipanti tutti gli ingredienti specifici, l'attrezzatura minuta, eventuali strumenti particolari riguardanti le rispettive preparazioni e quanto serve per la presentazione del prodotto alla giuria.

Informazioni dettagliate a tale riguardo verranno diffuse ai finalisti con adeguato anticipo rispetto alla data della prova pratica.

È vietato l'utilizzo di preparati e parti preconfezionate (ad es. farine già miscelate, frolla, pan di Spagna, basi, biscotti o creme già pronti ecc.). Sono ammesse confetture, frutta scioppata, marrons glacés, torrone e simili, ma eventuali componenti di altro genere dovranno essere realizzate nel corso della prova pratica. L'organizzazione è a disposizione per tutti i chiarimenti necessari.

Le commissioni si riservano la facoltà di controllare gli ingredienti portati dai candidati e di escludere quelli che non rispondono ai requisiti elencati.

Criteri di valutazione e punteggio

Il massimo del punteggio conseguibile è di 200 punti, così suddivisi:

- *Chiarezza e completezza del progetto: 0-20 punti;*
- *Uso e valorizzazione degli ingredienti di territorio e di tradizione: 0-40 punti;*
- *Capacità tecnica: 0-20 punti;*
- *Difficoltà : 0-20 punti;*
- *Organizzazione del lavoro e pulizia: 0-20 punti;*
- *Creatività e originalità; 0-20 punti;*
- *Aspetto e sapore della preparazione: 0-40 punti;*
- *Presentazione e descrizione del prodotto alla commissione: 0-20 punti.*

Il giudizio della Commissione è insindacabile e inappellabile

Premi

Saranno premiati i tre candidati che, in ciascuna sezione, avranno ottenuto il più alto punteggio complessivo, costituito dalla somma dei punteggi nelle singole voci.

I premi sono i seguenti:

- 1° classificato: premio in denaro di **500 euro lordi** + corso o stage in azienda o struttura formativa*
- 2° classificato: premio in denaro di **250 euro lordi** + corso o stage in azienda o struttura formativa*
- 3° classificato: **corso o stage** in azienda o struttura formativa*

I corsi o stage hanno un valore minimo di 250 euro

La Commissione avrà facoltà di assegnare anche menzioni speciali, che tuttavia non danno diritto ad alcun premio in denaro.

Nel caso di vittoria ex aequo, il premio in denaro sarà diviso in parti eguali fra i vincitori, ma il corso o stage potrà non essere il medesimo per i vincitori (cioè, potrà trattarsi di corsi/stage di analogo valore, ma in sedi diverse e forniti da diverse strutture)

È inoltre previsto un premio speciale di **250 euro lordi** offerto da uno sponsor per il candidato fra i 16 e i 20 anni che dimostri particolari potenzialità in termini di creatività e motivazione.

Eventuali premi aggiuntivi potranno essere assegnati dagli sponsor.

I nomi dei vincitori saranno annunciati nel corso di una pubblica cerimonia che avrà luogo a Torino in data di poco successiva a quella delle prove pratiche.

Modalità di partecipazione

I candidati dovranno inviare una ricetta con ingredienti, dosi e descrizione delle fasi di lavorazione. Potranno anche includere una breve presentazione della ricetta e degli ingredienti, nel caso si tratti di prodotti rari o inconsueti. I progetti pervenuti saranno esaminati dal comitato tecnico e quelli che avranno ottenuto la valutazione più alta saranno ammessi alla prova pratica.

La partecipazione è **individuale**. Non saranno ammessi progetti presentati da gruppi o classi.

Ciascun candidato può partecipare al Premio relativamente ad una sola sezione (ad esempio, chi partecipa per il cioccolato non può partecipare per la pasticceria o la panificazione ecc.)

LA PARTECIPAZIONE È GRATUITA Ai candidati non è richiesto alcun contributo di iscrizione.

Scadenza

I progetti dovranno essere inviati entro e non oltre il **31 dicembre 2011**

Invio del progetto

Per favorire la compilazione e la valutazione dei progetti, è stata predisposta una modulistica che può essere scaricata in formato Word dal sito www.associazionepiemontemese.org.

I moduli compilati (uno per il progetto, l'altro con le generalità del candidato) dovranno essere inviati via email, a: segreteria@associazionepiemontemese.org

N.B.: Non saranno accettati progetti recapitati personalmente dai candidati o da loro delegati

La domanda di iscrizione è intesa come accettazione del presente Regolamento, che dovrà essere rispettato dai candidati in tutte le sue parti. La mancata osservanza di quanto prescritto dal Regolamento potrà comportare una decurtazione nel punteggio finale o l'esclusione dal Premio.

Informazioni

Per ulteriori informazioni e chiarimenti rivolgersi a:

Associazione Piemonte Mese

Tel 011 4346027, 335 6308773

Fax 011 19792330

segreteria@associazionepiemontemese.org

Tutela dei dati personali

Ai sensi del D. Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali", la segreteria organizzativa dichiara, ai sensi dell'art. 13, "Informativa resa al momento della raccolta dei dati", che il trattamento dei dati dei partecipanti al concorso è finalizzato unicamente alla gestione del premio e all'invio agli interessati dei bandi degli anni successivi; dichiara inoltre, ai sensi dell'art. 7, "Diritto di accesso", che l'autore può richiedere la cancellazione, la rettifica o l'aggiornamento dei propri dati rivolgendosi al Responsabile dati della Segreteria del Premio nella persona della Dott.ssa Lucilla Cremonesi (segreteria@associazionepiemontemese.org).



Sede legale: Corso Re Umberto I, 1 - 10121 Torino
Sede operativa: Via Enrico Cialdini, 6 - 10138 Torino
c.f. 97699090011

Tel. 011 4346027, fax 011 19792330
e-mail: info@associazionepiemontemese.org
www.associazionepiemontemese.org