

Regolamento

Concorso Internazionale "Bartolomeo Scappi" 2018

SEZIONE PASTICCERIA

Il concorso è stato pensato e indetto in seno alla manifestazione in collaborazione con l' Azienda EUROVO.

TEMA DEL CONCORSO

Il tema del concorso per l'anno 2018 consiste nella preparazione di un dessert utilizzando obbligatoriamente i prodotti della LINEA EUROVO e almeno due prodotti a scelta dal paniere dei nostri sponsor: *Olitalia, Conserve Italia Valfrutta Cirio, Laboratorio Tortellini Surgital, Parmigiano Reggiano, Consorzio Cipolla di Medicina IGP, Patata di Bologna D.O.P., Ittica Pasini, Barry Callebaut, Alce Nero, Grandi Molini Italiani, Granarolo, Bia, Accademia Luigi Bormioli, Coldiretti.*

Le materie prime di difficile reperimento sono espressamente a carico dell'Istituto partecipante.

ESECUZIONE

La prova verte nella realizzazione di sei porzioni: cinque presentate alla giuria per l'assaggio e una destinata all'esposizione.

Il tempo a disposizione per l'esecuzione della prova è di 4 ore.

VOTAZIONE

Criteri di valutazione:

Aspetto e Presentazione	da 0 a 10 punti
Corpo e struttura	da 0 a 10 punti
Gusto	da 0 a 10 punti
Originalità e Creatività	da 0 a 10 punti

I.I.S. "Bartolomeo Scappi"
CASTEL SAN PIETRO TERME
Viale Terme, 1054

40024 - CASTEL SAN PIETRO TERME - BO

☎ 051/948181 - FAX 051/948080

<http://www.istitutoscappi.gov.it> - e-mail: concorsoscappi@alberghieroscappi.it

Referente Cucina/Pasticceria: Prof. Gnugnoli Fabrizio

Referente Bar/Sommelier: Prof. Zoli Mirko e Prof. Belletti Davide