



FONDAZIONE
CAV. FRANCESCO CONDORELLI

Il Cioccolato

La tradizione delle uova pasquali:
simbologia, arte, industria

8 APRILE 2011, ORE 15.00
MUSEO DIOCESANO
VIA ETNEA, 8 - CATANIA

Concorso a premi Prodotti dolciari REGOLAMENTO

Regolamento

La Fondazione "Cav. Francesco Condorelli" organizza un concorso destinato ai pasticceri professionisti e agli apprendisti e/o aiutanti pasticceri di età non superiore ai 24 anni che espletano il proprio lavoro nella regione Sicilia.

La prova

La prova consiste nella preparazione e decorazione di un uovo di cioccolato.
La decorazione potrà basarsi sulla tradizione e la simbologia della Santa Pasqua.

Finalità del Concorso

Il concorso si prefigge di promuovere l'arte della pasticceria artigianale siciliana. Inoltre, mira ad incoraggiare i professionisti ad un'attiva partecipazione ai concorsi di pasticceria a livello nazionale ed internazionale.

Componenti di Giuria

Tino Venuti
Saretto Pappalardo
Nuccio Daidone
Salvatore Cappello
Salvatore Farina

Premi

Categoria Professionisti:		
1° premio € 1.500,00	2° premio € 1.000,00	3° premio € 500,00
Categoria Apprendisti e/o Aiutanti Pasticceri:		
1° premio € 1.000,00	2° premio € 750,00	3° premio € 500,00

Criterio di valutazione

Sarà valutato l'aspetto estetico ed iconografico della decorazione dell'uovo nel suo complesso.
La giuria procederà all'assegnazione di un punteggio da 1 a 10.