



REGOLAMENTO DELL' INIZIATIVA FROLLA in FORMA

Molino Quaglia spa e Gruppo Food Editore sponsorizzano la seguente iniziativa tendente a promuovere la sana e gustosa alimentazione nel settore della pasticceria artigianale. Scopo dell'iniziativa è quello di interpretare le ricette italiane di dolci e salati nelle diverse declinazioni della pasta frolla, dell'uso delle farine di grano macinate a pietra e di almeno un ingrediente dop o igp nonchè della riproposizione in chiave moderna di ricette della nostra cultura dolciaria.

L'iniziativa rientra nelle attività del progetto Migliori Pasticcieri d'Italia promosso da entrambe le aziende sponsor.

PERIODO

La manifestazione si svolgerà dal 01/02/2009 al 31/12/2009 e consisterà nelle attività di seguito elencate.

SPONSOR DELL'INIZIATIVA

Main sponsor dell'iniziativa sono Molino Quaglia spa e Gruppo Food Editore.

Molino Quaglia spa si impegna a fornire ai pasticceri che saranno prescelti come più avanti indicato un quintale di Farina macinata a pietra Petra per Frolla perchè sia utilizzata nelle ricette da ciascuno indicate. Gruppo Food Editore si impegna a pubblicare sulla propria rivista Dolcesalato in 2 delle pagine dedicate al progetto Migliori Pasticcieri d'Italia le 10 ricette che saranno scelte nella giornata di degustazione di cui si dirà più avanti. La pubblicazione avverrà in altrettante uscite mensili e consisterà in una pagina contenente la ricetta e la foto della realizzazione ed in una pagina contenente il profilo del pasticcere autore della ricetta e della pasticceria nella quale egli lavorava alla data del 28 febbraio 2009.

AREA DI DIFFUSIONE

Intero territorio nazionale

CONTENUTO DELL'INIZIATIVA

L'iniziativa consiste nell'assegnazione ad un gruppo di pasticceri, selezionati come descritto più avanti, del tema "La pasta frolla nella pasticceria italiana moderna". Il tema sarà svolto con la realizzazione di ricette proposte dai partecipanti e la loro presentazione ad una giuria composta da giornalisti e amanti della pasticceria in occasione della giornata di presentazione alla stampa che si terrà il 2 marzo 2009 presso la Pasticceria Sirani di Bagnolo Mella (BS). In quella sede ed in quella circostanza i pasticceri partecipanti presenteranno personalmente le rispettive realizzazioni alla giuria predetta, che procederà



alla degustazione ed alla valutazione secondo le modalità e con i criteri di seguito evidenziati.

DESTINATARI

Pasticcieri artigiani che esercitano la loro attività in proprio o in qualità di dipendenti sul territorio italiano.

La partecipazione all'iniziativa è gratuita ed è subordinata all'accettazione dell'invito proposto dalla società organizzatrice Arte Innovativa degli Alimenti ed alla restituzione del presente regolamento sottoscritto e datato di pugno da parte del pasticcere partecipante. La presente iniziativa non è un concorso ma un'attività svolta volontariamente e gratuitamente a favore della diffusione della sana e gustosa alimentazione in pasticceria.

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Per partecipare all'iniziativa i partecipanti dovranno accettare la proposta entro e non oltre il 10 febbraio 2009 con la restituzione del presente regolamento e della lettera accompagnatoria firmati di pugno. Inoltre dovranno far pervenire per fax o email entro e non oltre le ore 24:00 del 25 febbraio 2009 al numero 02 58109856 o all'indirizzo [*formazione@farinaearte.it*](mailto:formazione@farinaearte.it) la ricetta che intenderanno presentare nella giornata del 2 marzo 2009.

La ricetta dovrà essere un dolce o un salato a base di pasta frolla e dovrà contenere i seguenti elementi descrittivi:

- * Titolo della ricetta
- * Breve storia oppure origine della ricetta
- * Nome e Cognome del pasticcere che ne sarà l'autore
- * Denominazione e indirizzo della pasticceria
- * Numero di fax e di email ai quali inviare le comunicazioni
- * Indicazione dell'ingrediente Farina Molino Quaglia Petra per Frolla
- * Contenuto di farina Petra per frolla non inferiore al 30% in peso complessivo degli ingredienti
- * Altri ingredienti utilizzati con le relative quantità e con evidenziazione degli ingredienti dop o igp
- * Modalità di preparazione
- * Destinazione d'uso (dolce di fine pasto, snack, merendina, complemento di bevande come vino, tea caffè, ecc.)

La realizzazione potrà essere in forma di monoporzione o di torta da max 30 cm da far degustare almeno a 15 persone. Nel primo caso dovranno essere presentate 15 monoporzioni, nel secondo la torta dovrà avere un peso di almeno kg. 1. Inoltre ogni partecipante dovrà presentare una seconda torta, identica alla prima, oppure 5 ulteriori



monoporzioni, identiche alle prime 30, da consegnare al fotografo ufficiale per gli scatti fotografici da pubblicare.

Facoltativamente e per consentire una più puntuale valutazione della ricetta, i partecipanti potranno completare la ricetta con consigli di presentazione al piatto.

Ai partecipanti verrà richiesto di sottoscrivere una liberatoria nella quale l'utente dichiara il proprio consenso alla pubblicazione della ricetta, della realizzazione e di immagini fotografiche del prodotto, della persona e della pasticceria sui siti delle aziende sponsor e sulle riviste di Gruppo Food Editore e di essere l'autore della ricetta, mantenendo indenne Arte Innovativa degli Alimenti srl e le aziende sponsor da eventuali diritti di terzi e di rinunciare a qualsiasi pretesa economica per la realizzazione della ricetta.

Entro la data del 20 febbraio 2009 Arte Innovativa degli Alimenti srl comunicherà sul proprio sito web www.farinaearte.it la lista dei partecipanti sulla base delle adesioni pervenute. La selezione effettuata da Arte Innovativa degli Alimenti sarà insindacabile ed inappellabile.

Il 2 marzo 2009 una giuria composta da giornalisti ed amanti della pasticceria degusterà le realizzazioni che ciascun pasticcere presenterà personalmente presso la Pasticceria Sirani di Bagnolo Mella (BS). La giuria selezionerà 10 realizzazioni tra tutte quelle presentate sulla base dei seguenti requisiti:

- * gusto - cioè equilibrio nell'abbinamento tra la base di frolla e gli altri ingredienti e sensazione di masticabilità.
- * estetica - cioè forma, colore e presentazione visiva della realizzazione
- * creatività - cioè capacità di reinterpretare modernamente una ricetta che proviene dalla cultura dolciaria italiana

SELEZIONE DELLE 10 RICETTE E DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA' SUCCESSIVE

La Giuria verificherà l'attinenza della ricetta proposta al tema oggetto della manifestazione, pena l'esclusione, e stilerà apposita graduatoria, attribuendo un punteggio da 1 a 5 per ognuno degli elementi evidenziati al punto precedente e ponendo a base del giudizio anche il grado di completezza, la chiarezza, la precisione e la ricchezza delle informazioni fornite. Il punteggio massimo risulta quindi essere di 15 punti che ogni singolo giurato dovrà assegnare riportandolo sull'apposita scheda.

La Giuria a degustazione ultimata stilerà una graduatoria individuando le 10 ricette che avranno totalizzato il maggior punteggio complessivo. La lista delle 10 ricette selezionate sarà letta nel corso della cena di chiusura dell'evento Frolla in Forma offerta dalle aziende sponsor e preparata dallo chef Nerio Beghi, patron della pasticceria Sirani.



è un marchio di
Arte Innovativa degli Alimenti srl

A tutti i pasticciieri partecipanti lo sponsor Molino Quaglia spa farà recapitare a titolo gratuito un quintale di Farina Petra per Frolla e il Gruppo Food Editore invierà gratuitamente per l'anno 2009 una copia della rivista Dolcesalato. Inoltre le pasticcerie partecipanti saranno di diritto e gratuitamente iscritte al circuito Migliori Pasticciieri d'Italia per l'anno 2009.

La partecipazione del pasticciere all'evento del 2 marzo 2009 denominato Frolla in Forma sarà requisito indispensabile per partecipare alla selezione delle 10 ricette che saranno pubblicate sulla rivista Dolcesalato e dovrà intendersi volontaria, gratuita e senza addebito di spese alla società organizzatrice Arte Innovativa degli Alimenti srl, alle aziende sponsor dell'iniziativa ed alla Pasticceria Sirani che metterà a disposizione la propria struttura per l'uso del laboratorio di produzione e delle sale di degustazione. I pasticciieri che interverranno all'evento Frolla in Forma potranno assemblare o completare la propria realizzazione entro le ore 12 del 2 marzo 2009 utilizzando il laboratorio e le attrezzature messe a disposizione dalla Pasticceria Sirani. I pasticciieri partecipanti saranno ospiti nel workshop sul marketing della pasticceria artigiana che si terrà nel pomeriggio dalla ore 14:00 alle ore 16:00 ed alla cena di chiusura dell'evento con inizio previsto alle ore 20:00. Per ogni informazione sulle modalità di svolgimento dell'iniziativa rivolgersi a Pilar Rainoldi tel. 02 83660917.