Comune di
Cavernago
Il Paese dei due Castelli

IL DOLCE DEL CONDOTTIERO BARTOLOMEO COLLEONI

IL DOLCE DEL CONDOTTIERO "BARTOLOMEO COLLEONI"

I Comuni aderenti al "Progetto Coglia", tra le varie iniziative finalizzate alla promozione e valorizzazione della figura di Bartolomeo Colleoni, intendono promuovere un concorso per la creazione del "dolce del condottiero Bartolomeo Colleoni" quale simbolo che lega i territori Colleoneschi alla figura del valoroso condottiero.

PROMOTORI
Il Concorso è organizzato dal Comune di Cavernago in collaborazione con tutti gli Enti aderenti al Progetto Coglia.

CANDIDATI
Il Concorso è rivolto a tutte le pasticcerie, cioccolaterie e scuole di arte bianca.
La partecipazione è gratuita.

SCADENZA DEI TERMINI E GARA
Il Concorso si terrà a Cavernago in luogo idoneo ed attrezzato nel mese di Settembre 2019.
Le iscrizioni e i progetti dovranno essere inviati entro e non oltre il 30.06.2019

TEMA
Ai candidati è richiesta la preparazione di dolce libero da 6 porzioni da portare in degustazione presso il luogo individuato e che sarà indicato con successiva comunicazione.
Uniche indicazioni: che sia un dolce e che ci si ispiri alla figura del Condottiero Bartolomeo Colleoni.
I partecipanti potranno raccogliere informazioni sulla figura di Bartolomeo Colleoni collegandosi al sito www.coglia.org con particolare riferimento allo studio dei simboli, degli stemmi e delle imprese del valoroso condottiero e tutto quanto necessario per la realizzazione del dolce.
Verranno considerati: estetica, gusto, materie prime, coerenza con il nome, preparazioni.

CARATTERISTICHE TECNICHE DEL DOLCE
Il dolce artigianale deve far parte di quella categoria definita "gâteaux de voyage", ovvero dolci da viaggio o "da credenza", da poter essere confezionato e conservato per un determinato tempo, diventando così un vero ricordo/souvenir di Bartolomeo Colleoni.

È molto importante realizzare un dolce che sia conservabile facilmente e possa essere trasportato in viaggi e/o spostamenti anche di lungo corso.

GARA
Modalità e termini di disputa del Concorso verranno comunicati a seguito della ricezione della chiusura dell'adesione.
Resta inteso che i candidati dovranno presentarsi in completa tenuta professionale e potranno accedere alle sale dalle prime ore del mattino della giornata individuata per la gara. Ognuno avrà a disposizione uno spazio per allestire la presentazione del dolce. Ogni pasticciere o scuola dovrà portare anche 6 piattini e 6 posate per far degustare il dolce alla giuria d'eccezione.
I dolci, preparati in precedenza, verranno presentati alla Giuria e porzionati dai candidati stessi.
L'ordine di presentazione sarà deciso con sorteggio da parte della Giuria.

GIURIA
La giuria viene definita dall'organizzazione e il suo giudizio è insindacabile e inappellabile.
Non saranno ammessi reclami o recriminazioni a posteriori.

CRITERI DI VALUTAZIONE

La giuria valuterà secondo i classici parametri:

- aspetto esteriore
- struttura e cura e completezza della ricetta;
- valutazione complessiva del sapore;
- creatività e/o originalità;
- sapore;
- proponibilità commerciale complessiva;
- armonia tecnica della struttura complessiva;

PREMI

Il premio messo in palio è € 1.000,00 per il primo classificato € 500,00 per il secondo classificato € 300,00 per il terzo classificato.

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

I candidati dovranno inviare una ricetta rispondente ai requisiti delineati nel presente Regolamento. E dovranno anche includere una sintetica presentazione della ricetta e degli ingredienti, andando a specificare la coerenza con il tema del Concorso.

Si esortano i partecipanti a prestare particolare cura alla redazione della ricetta, con esatta e coerente indicazione di dosi e procedimenti, in quanto la cura della ricetta costituisce criterio di valutazione.

La ricetta diventerà di proprietà dei promotori del progetto "Coglia" e del Comune di Cavernago che avranno facoltà di mettere in produzione il dolce per la rivendita sul territorio nazionale e internazionale senza alcun diritto per l'ideatore della stessa.

La pasticceria e/o scuola avrà il diritto di prelazione per sottoscrivere con i promotori del progetto Coglia l'accordo per la produzione del dolce da rivendere sul territorio nazionale.

La partecipazione è gratuita. Ai candidati non è richiesto alcun contributo di iscrizione.

INVIO DEI PROGETTI

I progetti, insieme all'iscrizione, sono da inviare via email con nome, cognome, nome azienda/scuola, breve cv a segreteria@comune.cavernago.bg.it entro e non oltre le ore 12.00 del 30.06.2018.

RESPONSABILITA'

Gli Organizzatori ed i membri della giuria declinano ogni responsabilità in ordine ad eventuali danni cagionati a cose e persone, compresi i partecipanti, durante lo svolgimento delle prove ed in relazione alla partecipazione al concorso.

Ogni partecipante risponde dell'integrità degli ingredienti utilizzati e si impegna ad escludere ogni responsabilità degli organizzatori, dei membri della giuria nei confronti di azioni o pretese avanzate da terzi.

NOTE

Il presente Regolamento potrà essere modificato dall'organizzazione se le circostanze dovessero renderlo necessario. In tal caso, ne verrà data opportuna e tempestiva comunicazione.

Quanto detto vale anche nel caso in cui cause di forza maggiore imponessero la cancellazione dell'iniziativa.

I candidati concedono agli organi di informazione afferenti all'organizzazione l'esclusiva di prima pubblicazione delle rispettive ricette.

La domanda di iscrizione è intesa come accettazione del presente Regolamento, che dovrà essere rispettato dai candidati in tutte le sue parti.

PRESENTAZIONE E RUOLI DEI PARTNER

Il Comune di Cavernago e/o l'Ente promotore del progetto Coglia si occuperanno di registrare/brevettare la ricetta del dolce di "Bartolomeo Colleoni", la produzione del dolce potrà pertanto essere effettuata previo accordo commerciale con il titolare del brevetto.

Per informazioni:
Ufficio di Segreteria: sig. Mazzola Enrico
Telefono: 035.840513 – interno 2
Email: segreteria@comune.cavernago.bg.it

Comune di
Cavernago
Il Paese dei due Castelli

MODULO ADESIONE

"CONCORSO IL DOLCE DEL CONDOTTIERO BARTOLOMEO COLLEONI"

(da compilare e inviare via fax al numero: 035/840513 o via email segreteria@comune.cavernago.bg.it)

Pasticceria_____

Via_____**nr.**_____

C.A.P._____**Città**_____**Prov.** _____

Partita IVA_____**C.F.**_____

Tel_____**Cell.**_____**Fax** _____

e-mail_____**Web**_____

DATI PASTICCIERE CONCORRENTE

COGNOME E NOME_____

DATA E LUOGO DI NASCITA_____

RESIDENTE_____

IN VIA_____**N°**_____

C.A.P._____**Città**_____**Prov.** _____

Partita IVA_____**C.F.**_____

Tel_____**Cell.**_____**Fax** _____

e-mail_____**Web**_____

CON LA PRESENTE SI CONFERMA LA PARTECIPAZIONE E DICHIARO DI AVER PRESO VISIONE DEL REGOLAMENTO DEL CONCORSO.

....., lì .....

Firma per accettazione

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003, esprimiamo il nostro consenso all'utilizzo dei nostri dati.
La sottoscritta Ditta dichiara di essere consapevole dei propri diritti in tema di trattamento dei dati personali e consente la pubblicazione dei dati soprariportati nel catalogo ufficiale della mostra e solleva gli organizzatori dalla responsabilità per errata compilazione, errori tipografici, eventuali omissioni, ecc..

LA PRESENTE COSTITUISCE DOMANDA DI AMMISSIONE A TUTTI GLI EFFETTI. LA SOTTOSCRITTA DITTA DICHIARA DI CONOSCERE E DI ACCETTARE, AI SENSI E PER GLI EFFETTI DELL'ART. 1341 DEL C.C., LE DISPOSIZIONI DEGLI ARTICOLI DEL REGOLAMENTO GENERALE DELLA SUDDETTA MANIFESTAZIONE.

....., lì .....

Firma per accettazione