

## **CONCORSO TORTA CAPRILLI - Regolamento**

**9 dicembre 2018 – Pinerolo**

Nella ricorrenza del 150° Anno Caprilliano, 150 anni dalla nascita del grande Capitano di Cavalleria Federigo Caprilli, la Città di Pinerolo ha organizzato numerose iniziative per ricordare la figura storica che ha cambiato l'equitazione a livello mondiale.

La Città di Pinerolo intende chiudere questo anno di festeggiamenti con un lascito particolare: un dolce che porti il nome del Capitano Caprilli e che diventi simbolo della storia che lega la città alla Cavalleria.

### **PROMOTORI**

Il Concorso è organizzato dalla Città di Pinerolo, in sintonia con Chiriotti Editori, Streglio e CFIQ.

### **CANDIDATI**

Il Concorso è rivolto a tutte le pasticcerie, cioccolaterie e scuole di arte bianca della Città di Pinerolo.

### **SCADENZA DEI TERMINI E GARA**

Il Concorso si terrà a PINEROLO, il 9 DICEMBRE 2018

Le iscrizioni e i progetti dovranno essere inviati entro e non oltre il 20 novembre 2018

### **TEMA**

Ai candidati è richiesta la preparazione di una torta libera da 8 porzioni da portare in degustazione il 9 dicembre alle ore 11.00 al Circolo Sociale di Pinerolo in Via del Duomo 1 - di fronte al Palazzo Comunale.

Uniche indicazioni: che sia una torta e che ci si ispiri alla figura del Capitano di Cavalleria Federigo Caprilli. A questo proposito, si consiglia una visita alla Cavallerizza Caprilli e al Museo di Cavalleria di Pinerolo e la lettura del romanzo "Quando l'automobile uccise la cavalleria" di Giorgio Caponetti.

Dovrà essere una torta che racconti la grande figura del Capitano famoso in tutto il mondo per aver inventato il Metodo Naturale di Equitazione e il territorio che l'ha accolto per molti anni.

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 della Città di Pinerolo.

Il dolce da forno deve essere composto da cake montato, cake mescolato con frutta candita o frutta secca... Sono ammesse gelatine di frutta, canditi, confetture e marmellate, ganache da cottura, glasse anidre e frolle.

Il dolce deve tassativamente prevedere l'impiego del cioccolato, fornito dall'azienda sponsor Streglio.

È molto importante realizzare un dolce che non abbia creme fresche e che non debba essere conservato in frigo, ma conservabile a temperatura ambiente per almeno una ventina di giorni.

Le torte da credenza abbracciano tutto quel panorama dolciario che appartiene alla nostra gloriosa tradizione, fatta di crostate, dolci soffici e cake alla frutta, solitamente senza crema in aggiunta o panna che possa deperire. È possibile prevedere creme al burro e, se lo si desidera, per distinguere il gusto o riconoscerne la tipologia possono essere decorate al cornetto con la scritta del nome o dell'ingrediente base.

La definizione "da credenza" deriva proprio dal fatto che questi dolci erano conservati, appunto in credenza, per giorni, senza che si andasse incontro a un deperimento della qualità. Si possono gustare a tutte le ore della giornata: dalla colazione allo spuntino pomeridiano, al dopocena.

Nell'Italia di fine Ottocento il dizionario Tommaseo-Bellini, uno dei primi della lingua Italiana, pubblicato nel Risorgimento che attesta tutto il patrimonio della tradizione, alla voce "credenza" si legge "armadio dove ripongonsi le cose da mangiare" ma anche "la tavola apparecchiata per porvi su piatti, e altri vasi e vivande a uso della mensa". La credenza è dunque il mobile in cui sono conservate le stoviglie di casa, quelle di solito utilizzate per i pranzi importanti e adornate di merletti. Prima dell'inizio di un banchetto, il *mastro credenziere*, il servitore più fidato della famiglia, entrava nella stanza a "far la credenza", cioè ad assaggiare le varie pietanze prima di servirle e restava in sala per tutta la durata del pasto. Tale abitudine aveva origini molto antiche, risalenti al Medioevo, quando nei periodi di lotte tra le diverse Signorie, occorreva tutelarsi da avvelenamenti durante i sontuosi banchetti.

(fonte, Leonardo Di Carlo, autore del best seller "Tradizione in Evoluzione – Arte e Scienza in Pasticceria"; riferimenti storici tratti dalla Collezione/Centro Studi "Pasticceria Internazionale").

## **GARA**

Il Concorso si disputerà nel contesto della manifestazione Panettone in Vetrina 2018, presso il Circolo Sociale di Pinerolo, il 9 dicembre 2018, alle ore 11.00. Ingresso libero fino a esaurimento dei 99 posti.

I candidati dovranno presentarsi in completa tenuta professionale e potranno accedere alle sale dalle 9.30. Ognuno avrà a disposizione uno spazio per allestire la presentazione della torta. Ogni pasticciere o scuola dovrà portare anche 8 piattini e 8 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

Impiego del cioccolato

Taglio

## **PREMI**

Il premio messo in palio è una fornitura di prodotti Streglio del valore di 500,00 € e la presenza della Torta e del nome della Pasticceria vincitrice al SIGEP di Rimini. Oltre a massima visibilità sui mezzi di comunicazione locali.

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

È possibile richiedere al Comune nella persona del Signor Bellasio all'indirizzo mail a [bellasior@comune.pinerolo.to.it](mailto:bellasior@comune.pinerolo.to.it) i loghi in jpg o pdf di Visita Pinerolo e del 150° Anno Caprilliano per decorare la torta e/o il packaging.

## **INVIO DEI PROGETTI**

I progetti, insieme all'iscrizione, sono da inviare via email con nome, cognome, nome azienda/scuola, breve cv a [bellasior@comune.pinerolo.to.it](mailto:bellasior@comune.pinerolo.to.it) entro e non oltre il 20 novembre 2018.

Mandare una mail a [g.braida@consorziofiq.it](mailto:g.braida@consorziofiq.it) con la richiesta del cioccolato Streglio per la preparazione della torta entro e non oltre il 20 novembre.

## **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 ("Pasticceria Internazionale") 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**

La **Città di Pinerolo** si occupa di registrare/brevettare la ricetta della Torta Caprilli, che diventerà una torta libera: chiunque seguirà la ricetta e rispetterà ingredienti e modalità di preparazione potrà riprodurla e utilizzarne il nome.

La **Chiriotti Editori** si occupa di redigere il regolamento del Concorso e di mettere insieme una giuria d'eccezione. Inoltre, accoglie la torta con il nome della pasticceria vincitrice al proprio stand durante il Sigep di Rimini. E pubblica su "**Pasticceria Internazionale**" e sulla propria piattaforma web informazioni sul Concorso e poi del vincitore.

**Streglio Cioccolato** si occupa di fornire il cioccolato per la preparazione delle torte ai candidati. Offre il premio: prodotti per un valore di 500 € al vincitore. Pubblica sul proprio sito web promozione e regolamento del concorso e poi vincitore.

**CFIQ** si occupa di raccogliere dai partecipanti al concorso la richiesta di cioccolato per le preparazioni e della distribuzione dello stesso.

Per info:

Roberto Bellasio

0121361271

[bellasior@comune.pinerolo.to.it](mailto:bellasior@comune.pinerolo.to.it)