



## Regolamento

### Chi può partecipare

1. Possono partecipare gratuitamente alla gara: i soci, i familiari, gli amici e i simpatizzanti che vogliono mettere in mostra la propria torta realizzata secondo ricette personali e/o tradizionali.

### Condizioni:

2. Sono ammesse alla gara solamente torte **artigianali cotte, la cui conservazione non necessiti di refrigerazione, realizzate in ambito domestico**. Non sono ammesse torte comperate e/o torte di pasticceria, laboratorio ecc., nonché altri tipi di dolci (pasticcini, dolci al cucchiaio, torte salate e torte con creme e panna montata ecc..).
3. Le torte devono essere cotte.

### Indicazioni:

4. Il tema della gara è libero;
5. Le torte devono avere un nome, anche di fantasia.
6. Devono essere comunicati per iscritto gli ingredienti utilizzati in modo da poter esplicitamente avvisare gli eventuali allergici, utilizzando il modulo allegato alla domanda di adesione. L'organizzazione declina da ogni responsabilità in caso di malesseri collegati all'assaggio delle torte.
7. Le torte non possono avere scritte che le colleghino alla persona che le ha realizzate.

### Scadenza:

8. Le torte devono essere CONSEGNATE dalle ore 10 alle ore 16.30 presso **la Scuola di Formazione, in via Boeri, 7** il giorno stesso della festa, **accompagnate obbligatoriamente dalla lista degli ingredienti utilizzati** (pena: l'esclusione dalla gara) ed essere presentate su supporti usa e getta (l'organizzazione non è responsabile di eventuali piatti o vassoi personali).
9. L'organizzazione nomina un rappresentante addetto al ritiro e alla gestione delle torte denominato Ispettore.
10. L'Ispettore provvede immediatamente ad assegnare un numero alla torta concorrente e a iscrivere sull'apposito registro la torta con il suo nome ed il nome del suo autore.
11. L'Ispettore è l'unica persona a conoscere l'associazione tra numero della torta, suo nome e nome del suo autore. Tale informazione è resa pubblica dall'Ispettore solamente a classifica stilata

### Valutazione:

12. Le torte sono valutate da una speciale Giuria il cui operato e giudizio è insindacabile.



13. Le torte sono valutate secondo i seguenti parametri: A – aspetto estetico e originalità, B – bontà e C – giudizio complessivo.
14. Al termine delle votazioni, l'Ispettore somma i voti espressi dai Giurati e stila la classifica. La classifica finale vede premiata la torta che si distinguerà per giudizio complessivo. Segue la cerimonia di premiazione con la dichiarazione del 1°, 2° e 3° classificato.
15. Viene inoltre assegnato un ulteriore premio alla torta più bella e originale. Per tale segnalazione viene considerato solamente il voto ottenuto al punto 13/A

#### **AVVISI**

16. **Tutte le torte in concorso**, dopo la premiazione potranno essere assaggiate gratuitamente da tutti i presenti.
17. L'iscrizione al concorso implica l'accettazione del seguente regolamento.