

IV° TROFEO TIRRENO CT  
IV° GRAN PREMIO MAGNOBERTA

**“ LADY IN PASTICCERIA “**  
**LA VELA D'ORO**  
**30° TIRRENO CT – Fiera di Carrara**  
**martedì 9 marzo 2010**

La Scuola del Molino in collaborazione con DISTILLERIA MAGNOBERTA SAS,  
D.M.P. S.r.l. di Pistoia e Richemont Club Italia  
promuove il IV° Trofeo MAGNOBERTA “LADY IN PASTICCERIA” nell'intento di  
valorizzare il lavoro delle Donne in pasticceria:

**Come iscriversi al concorso LADY IN PASTICCERIA:**

Compilare la scheda di iscrizione in tutte le sue parti ed inviarla entro il 5 febbraio 2010  
via fax 0573 533055 o Email: info@dmpweb.it e martliu@tin.it  
La candidata dovrà allegare le ricette che presenterà al concorso.  
Queste ricette serviranno esclusivamente per valutare le capacità professionali  
nell' ambito dell'elaborato.

**Conferma**

Sarà inviata conferma scritta dell'iscrizione entro il 15 febbraio 2010.

**All' iscrizione dovrà essere versata la somma di 100,00 € euro che sarà restituita  
alla fine della gara.**

**REGOLAMENTO**

Il concorso è a tema libero, ogni concorrente potrà preparare un prodotto a scelta fra:  
torte tradizionali, torte da forno, semifreddi, pasticceria mignon, biscotteria o  
cioccolato in genere utilizzando anche i prodotti dell' Azienda Distilleria Magnoberta Sas;

la presentazione generale può essere fatta su alzata in pastigliaggio, cioccolato o  
altro materiale commestibile preparata in precedenza e/o montata sul posto di lavoro,  
misure cm.50 x cm.50 ed altezza libera,

La quantità della realizzazione dovrà essere sufficiente per la degustazione della giuria  
e per la presentazione con il pezzo artistico (alzata).

- \* le concorrenti dovranno preparare tutto in diretta
- \* Il pezzo artistico che dovrà rientrare nelle misure di cm. 50 x cm. 50 altezza libera  
potrà essere portato già fatto e/o montato sul posto di lavoro.
- \* ogni concorrente dovrà munirsi della piccola attrezzatura di cui avrà bisogno
- \* l'organizzazione metterà a disposizione alcune materie prime (zucchero, farina, burro,  
uova, cioccolato, confettura, bagna per pasticceria, frutta Magnoberta)
- \* (è consigliato portare ingredienti personali necessari per evitare problemi tecnici)
- \* tutto il lavoro dovrà essere eseguito nelle 5 ore messe a disposizione
- \* tutti i lavori eseguiti rimarranno esposti per tutta la durata della fiera
- \* le concorrenti lavoreranno da sole senza ulteriori aiuti

L'organizzazione mette a disposizione le seguenti attrezzature per ogni concorrente:

- 1) BANCO DA LAVORO
- 2) BANCO DA PRESENTAZIONE
- 3) PUNTO ELETTRICO

Nel laboratorio saranno disponibili in comune le seguenti attrezzature:

- 1) FORNO ELETTRICO
- 2) FORNO A MICROONDE
- 3) SFOGLIATRICE
- 4) PLANETARIA
- 5) FRIGORIFERO e FREEZER
- 6) TEMPERATRICE x CIOCCOLATO FONDENTE – LATTE - AVORIO
- 7) LAVELLO

### **Tempistica**

Ogni partecipante avrà a disposizione 5 ore per la realizzazione dei loro elaborati compreso il montaggio del pezzo artistico.

- ore 09.30 inizio lavori
- ore 14.30 fine e consegna lavori
- ore 14.30 inizio degustazione
- ore 16.00 premiazione

### **Valutazione della Giuria**

La giuria sarà composta da sei persone incluso il presidente:

La valutazione della giuria sarà formulata in base ai seguenti parametri:

- |    |                                     |          |        |
|----|-------------------------------------|----------|--------|
| 1) | Presentazione generale elaborato    | punti da | 7 a 15 |
| 2) | Gusto e aroma                       | punti da | 7 a 15 |
| 3) | Precisione ed ordine del lavoro     | punti da | 5 a 10 |
| 4) | Pulizia personale e del laboratorio | punti da | 5 a 10 |

Il pezzo artistico sarà preso in visione ma non conterà nel punteggio finale.

### **Penalizzazioni**

- |    |   |       |      |
|----|---|-------|------|
| 1) | Comportamento irrispettoso nei confronti della giuria o del personale addetto | punti | - 10 |
| 2) | Mancata o parziale pulizia del posto di lavoro                                | punti | - 5  |
| 3) | Consegna del lavoro oltre il tempo stabilito                                  | punti | - 5  |

### **ILGIUDIZIO DELLA GIURIA E' INAPPELLABILE**

Tutte le partecipanti dovranno obbligatoriamente essere presenti alle fasi di realizzazione del concorso ed alle fasi della premiazione, esposizione e degustazione previste nella giornata dell'evento, pena esclusione dal concorso.

Le concorrenti dovranno trovarsi alle ore 09,00 del giorno 09.03.2010 presso il padiglione "D" FORUM PASTICCERIA - FIERA DI CARRARA

### **PREMI:**

- |                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>I° CLASSIFICATO</b>   | TROFEO TIRRENO CT<br>IV° GRAN PREMIO MAGNOBERTA "LA VELA D'ORO" |
| <b>II° CLASSIFICATO</b>  | TROFEO TIRRENO CT   |
| <b>III° CLASSIFICATO</b> | TROFEO TIRRENO CT   |

ATTESTATI E RICONOSCIMENTI A TUTTI LE PARTECIPANTI

# 30° EDIZIONE MOSTRA CONVEGNO TIRRENO C.T.

OSPITALITA' ITALIA TEMPO DI PANE  
Complesso Fieristico di Marina di Carrara  
dal 7 al 11 MARZO 2010

## LADY IN PASTICCERIA IV° GRAN PREMIO MAGNOBERTA 9 MARZO 2010

Riservato a pasticcere professioniste

### SCHEDA DI ISCRIZIONE

Compilare ed inviare entro il **5 Febbraio 2010**

Via fax 0573 533055 oppure email: [info@dmpweb.it](mailto:info@dmpweb.it) - [martliu@tin.it](mailto:martliu@tin.it)

La sottoscritta \_\_\_\_\_

in qualità di titolare / collaboratrice, presso \_\_\_\_\_

Indirizzo \_\_\_\_\_ cap. \_\_\_\_\_ Località \_\_\_\_\_

Tel. \_\_\_\_\_ Cell. \_\_\_\_\_ Mail \_\_\_\_\_

### CHIEDE DI PARTECIPARE

al Concorso IV° Trofeo Tirreno C.T. 2010 – LADY IN PASTICCERIA -  
presso il Complesso Fieristico di Marina di Carrara in occasione della  
30° Mostra Convegno TIRRENO C.T. (vedi regolamento del concorso)

Cauzione Iscrizione Euro 100= (restituite alla partecipazione)

Giacca da lavoro fornita dall'organizzazione                      taglia \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

**Privacy:** ai sensi art.13 del D.Lgs.30/06/03 nr.196 si autorizza il trattamento  
dei dati sopradescritti esclusivamente per gli usi di notifiche, trascrizioni ed articoli  
inerenti alla manifestazione di cui sopra. Titolare dei dati resp. Scuola del Molino.

Firma \_\_\_\_\_