



## Seconda edizione de “Il più goloso”

### REGOLAMENTO

Seconda edizione del Concorso “Il più goloso”, in collaborazione con [www.chezmoibyfausto.it](http://www.chezmoibyfausto.it) e dedicato a tutti i professionisti e non professionisti che si vogliono mettere in gara.

### FILOSOFIA

Rappresentare, attraverso un dolce, la golosità in ogni sua sfaccettatura, dalla presentazione accattivante al profumo fino all’immancabile e desiderato assaggio.

La capacità di trasmettere, con qualsiasi forma o gusto, la filosofia che dovrebbe riassumere la degna conclusione di un pasto o il momento dedicato al dessert, nell'arco di una giornata festiva.

Con questo spirito, “il più goloso che ci sia”, nasce un concorso che permetterà a chiunque (dal celebrato foodblogger alla massaia più inesperta, dal professionista affermato a quello alle prime armi) di competere con tutti gli altri partecipanti ed essere sottoposti al giudizio di un Maestro di caratura Mondiale.

### Partecipazione

La partecipazione è gratuita.

I partecipanti dovranno inviare la domanda di iscrizione **entro il 12/02/2016** con allegata copia di documento d'identità valido, con fotografia del dolce proposto e relativa ricetta all’indirizzo [eventi@areafiera.com](mailto:eventi@areafiera.com), specificando se si partecipa come professionista o dilettante.

Tutti i partecipanti cedono al comitato organizzatore i diritti concernenti le ricette, le relazioni e tutto il materiale inviato, per eventuali pubblicazioni e/o relativi diritti televisivi.

Le fotografie di tutti i dolci partecipanti saranno pubblicate sul blog [www.chezmoibyfausto.it](http://www.chezmoibyfausto.it), con numero di iscrizione, titolo ed ingredienti principali e potranno partecipare ad un contest, saranno ammessi alla finale del concorso i 10 dolci che saranno ritenuti i migliori da un punto di vista estetico e dall’interesse suscitato dalla ricetta, ad insindacabile giudizio della giuria nominata dall’Organizzazione (cinque della sezione professionisti e cinque della sezione dilettanti) più le due che raccoglieranno il maggior numero di preferenze, sul blog.

### Prova

I dolci selezionati dovranno essere portati all’interno del Centro Fiera del Garda di Montichiari durante la fiera Golositalia&Aliment, per essere giudicati dal vivo.

In questa prima fase ogni partecipante avrà a disposizione un massimo di un’ora per finire o perfezionare la decorazione, utilizzando attrezzature ed ingredienti portati da casa.

Da questa prima fase verranno selezionati i 4 dolci (due per sezione) che verranno sottoposti al giudizio del Maestro Massari che decreterà il vincitore del concorso.

L’Organizzazione metterà a disposizione una postazione comune sulla quale ultimare la decorazione del dolce. L’Organizzazione non mette a disposizione attrezzature e/o prodotti per i quali ogni



concorrente dovrà provvedere in modo autonomo.  
L'ordine di giudizio e presentazione sarà estratto al momento.

### **La giuria**

I dolci dei partecipanti saranno sottoposti ad una giuria composta da esperti del settore e personalità locali.

Ciascun giurato esprimerà la propria valutazione secondo i seguenti parametri:

- Presentazione del dolce e della ricetta: punti 0 – 50
- Aspetto estetico: punti 0 – 30
- Degustazione profumo: punti 0 – 20
- Degustazione: punti 0 – 100
- TOTALE punti 200

La valutazione complessiva risulterà dalla media aritmetica di tutti i voti espressi e decreterà i primi tre classificati.

Il giudizio della giuria è insindacabile.

Durante lo svolgimento del concorso non sono ammesse, nell'area di rifinitura, persone estranee alla gara, se non preventivamente segnalate all'organizzazione ed autorizzate.

### **Podio e premiazione finale**

Il Maestro Iginio Massari assaggerà e commenterà i dolci finalisti e decreterà, a suo insindacabile giudizio, l'ordine del podio .

Tutti i partecipanti selezionati riceveranno un attestato di partecipazione mentre al vincitore verrà dedicato un articolo sulla rivista "Vini e Cucina Bresciana" e verrà consegnata una targa di riconoscimento.