



# “SFIDA DEL TIRAMISÙ”



Città di Treviso

## 5° GARA DI TIRAMISÙ FATTO IN CASA

1. Può partecipare alla gara ciascun appassionato/a indipendentemente dall'età, dal sesso e dalla zona di residenza, che voglia mettere in mostra il proprio Tiramisù realizzato secondo ricette tradizionali. **Non possono partecipare pasticceri o titolari di pasticcerie.**
2. Ogni partecipante può concorrere con un solo tiramisù.
3. Non è possibile iscrivere alla gara tiramisù per conto terzi.
4. Dal momento della consegna fino all'assaggio della giuria i tiramisù saranno esposti su di un tavolo, le preparazioni artigianali devono essere quindi fresche e non devono necessitare di frigorifero per rimanere compatte (non sono ammessi per esempio semifreddi o gelati).
5. **Non sono ammesse tiramisù comperati, di pasticceria e/o di laboratorio.**
6. **I tiramisù devono avere un nome che li identifichi**, anche di fantasia, che sarà comunicato insieme alla lista degli ingredienti nell'apposita “scheda torta” al momento dell'iscrizione sul sito.
7. I tiramisù non possono avere scritte che le colleghino alla persona che le ha realizzate, alla consegna del tiramisù verrà consegnato un numero progressivo che servirà a garantire l'anonimato del dolce al momento della valutazione.
8. La quantità di tiramisù da portare è di **500g** circa e dovrà avere **forma rotonda** nel rispetto della tradizione trevigiana.
9. L'ISCRIZIONE GRATUITA alla gara, se ancora disponibile, può avvenire direttamente dal sito [tiramisudaytreviso.it](http://tiramisudaytreviso.it) compilando l'apposita scheda di adesione.
10. L'assegnazione della piazza di consegna del tiramisù verrà comunicata qualche giorno prima tramite e-mail, i tiramisù dovranno essere consegnati dalle ore 9:00 ALLE ORE 10:00 il giorno stesso della gara **accompagnate dalla scheda torta cartacea** con la lista degli ingredienti presso la piazza a voi assegnata dall'organizzazione ed essere presentati su supporti usa e getta (l'organizzazione non è responsabile di eventuali piatti o vassoi personali).
11. I Tiramisù saranno valutati da una speciale Giuria formata da professionisti della Federazione Italiana Cuochi sezione di Treviso il cui giudizio è insindacabile secondo i seguenti parametri (con voto da 1 a 10):
  - aspetto estetico
  - bontà
  - aspetti tradizionali
  - proporzioni degli ingredienti
  - giudizio complessivo
12. I vincitori di piazza verranno proclamati sulle piazze assegnate mentre il vincitore assoluto verrà proclamato in Camera di Commercio alle 15:00
13. Per informazioni e chiarimenti scrivere a [iscrizioni@tiramisudaytreviso.it](mailto:iscrizioni@tiramisudaytreviso.it)