



# TREVISO 2° EDIZIONE BEST OF TIRAMISÙ DI TREVISO



In occasione del Tiramisù Day Treviso del 2 ottobre 2022 l'Associazione Tiramisù di Treviso in collaborazione con l'Associazione Assocuochi Treviso, invita i pasticceri e ristoratori della provincia di Treviso a partecipare alla 2° edizione del contest "Best Of Tiramisù di Treviso".

Il contest ha l'obiettivo di promuovere il Tiramisù di Treviso come dolce fondamentale della tradizione e cultura locale con risvolti nazionali e internazionali.

Il concorso consiste nel preparare circa 500 grammi di Tiramisù di Treviso Classico utilizzando i 6 ingredienti (zucchero, tuorli, savoiardi, mascarpone, caffè per estrazione, cacao amaro). Per l'impiantamento ogni concorrente dovrà presentarlo secondo i propri gusti estetici.

Chi interessato deve compilare e inviare il modulo d'iscrizione agli organizzatori entro il 3 settembre 2022.

Possono partecipare alla gara tutti i titolari di Pasticcerie, Osterie, Ristoranti, Bar della provincia di Treviso che producono e vendono il "Tiramisù di Treviso" Classico.

## *SEMIFINALI*

Sabato 17 e domenica 18 settembre una giuria qualificata e competente composta da 3 giudici professionisti di Assocuochi Treviso preparati dall' Associazione Tiramisù di Treviso, dall' Accademia del Tiramisù e dal team del Ristorante le Beccherie si recherà presso i locali che hanno aderito a questa competizione e giudicherà il Tiramisù di Treviso seguendo le seguenti parametri:

- ASPETTO VISIVO/PROFUMO (punteggio da 1 a 5)
- GUSTO (punteggio da 1 a 20)
- CONSISTENZA (punteggio da 1 a 5)
- INGREDIENTI UTILIZZATI (punteggio da 1 a 10)
- GIUDIZIO COMPLESSIVO (punteggio da 1 a 10)

## *FINALE*

Domenica 2 ottobre 2022 in occasione del 5° Tiramisù Day Treviso 2022 dalle 16.00 fino alle 17:30 ci sarà la finale del concorso Best Of Tiramisù di Treviso. I primi 5 classificati dalle semifinali dovranno portare il loro Tiramisù (500 grammi) presso la camera di commercio di Treviso, dove una giuria d'eccezione valuterà il miglior Tiramisù di Treviso 2021.

I parametri che andranno a Giudicare saranno gli stessi delle semifinali:

- ASPETTO VISIVO/PROFUMO (punteggio da 1 a 5)
- GUSTO (punteggio da 1 a 20)
- CONSISTENZA (punteggio da 1 a 5)
- INGREDIENTI UTILIZZATI (punteggio da 1 a 10)
- GIUDIZIO COMPLESSIVO (punteggio da 1 a 10)

Il vincitore riceverà una targa con il marchio Tiramisù di Treviso da esporre nel proprio locale ed attestati per i finalisti.