



1° GARA DI TIRAMISÙ GLUTEN E LACTOSE FREE



24 SETTEMBRE 2023

1. Può partecipare alla gara ciascun appassionato/a maggiorenne, indipendentemente, dal sesso e dalla zona di residenza, che sia coinvolto in prima persona o non in un regime alimentare gluten e/o lactose free, o che voglia mettere in mostra il proprio Tiramisù realizzato secondo la ricetta tradizionale ma utilizzando prodotti senza glutine e senza lattosio. **Non possono partecipare pasticceri o titolari di pasticcerie.**
2. **L'ISCRIZIONE ALLA GARA È GRATUITA**, può avvenire direttamente dal sito tiramisudaytreviso.it compilando l'apposita scheda di adesione entro e non oltre il 10 settembre 2023. Posti disponibili 30 (3 batterie da 10 concorrenti).
3. Luogo della Gara: **Scuola di formazione Professionale Dieffe**, via Centro La Filanda n.18 Valdobbiadene (TREVISO).
4. Orari: GARA dalle ore 8:00 alle 11:00, proclamazione Vincitori Podio alle ore 12:00. Ore 8:00 arrivo e registrazione alla gara con assegnazione della postazione/batteria. ore 9:00 inizio della gara (durata 50 minuti) per qualificazione alla finale. I 3 concorrenti per ogni batteria più votati avranno diritto di accedere alla finale. Ore 10:30 FINALE (durata 50 minuti) dove si stabilirà il podio. Ore 12:00 proclamazione dei vincitori. **I vincitori saranno premiati domenica 1° ottobre ore 9.30 in occasione della data ufficiale del Tiramisù Day di Treviso.**
5. Ogni partecipante può concorrere preparando il proprio tiramisù al momento e dal vivo utilizzando i 6 ingredienti base del Tiramisù Classico di Treviso (Mascarpone senza Lattosio percentuale massima 0,01, Savoiarda senza glutine, tuorli pastorizzati, caffè di moka, zucchero e cacao amaro) forniti dagli organizzatori. I concorrenti dovranno realizzare un tiramisù rotondo con gli ingredienti dati (non è necessario utilizzare tutte le quantità a disposizione, ogni concorrente potrà pesarsi a suo piacimento le quantità desiderate per realizzare il TiramisùPER più buono di tutti).
6. Le quantità massime degli ingredienti messi a disposizione sono le seguenti: 250 g Mascarpone senza Lattosio percentuale massima 0,01, 200 g Savoiarda senza glutine, 100 g tuorli pastorizzati, 200 ml caffè di moka, 200 g zucchero, 20 g cacao amaro.
7. Non sono ammessi altri ingredienti, neanche se portati da casa, per evitare contaminazioni esterne.
8. Materiale fornito: ingredienti e piatto di presentazione, contenitori per gli ingredienti da pesare, forchettine per la degustazione dei Giudici.
9. Materiale a carico dei concorrenti: bilancia, fruste elettriche, passino, materiali per decoro, ring, vietata la planetaria. Gli utensili portati da casa devono essere tassativamente sanificati per evitare contaminazioni alimentari.
10. I tiramisù devono avere un nome che li identifichi, anche di fantasia, che sarà comunicato al momento della presentazione alla Giuria.
11. Presentazione alla Giuria: non sono ammessi ingredienti diversi da quelli assegnati, il tiramisù dovrà essere rotondo, 2 strati di crema e 2 strati di savoiarda, decorazione con il cacao a piacere
12. I Tiramisù saranno valutati da una speciale Giuria formata da professionisti della Federazione Italiana Cuochi di Treviso, Professionisti del settore e giornalisti il cui giudizio è insindacabile secondo i seguenti parametri (con voto da 1 a 10 per ogni voce): aspetto estetico, bontà, consistenze, proporzioni e strati degli ingredienti, ordine e pulizia.
13. **Per informazioni e chiarimenti scrivere a iscrizioni@tiramisudaytreviso.it**