



## 2° GARA DI “TIRAMISÙ DEI SINDACI”

6 ottobre 2024

1. Può partecipare alla gara IL SINDACO invitato dall'Amministrazione Comunale di Treviso.
2. L'ISCRIZIONE ALLA GARA È GRATUITA, può avvenire direttamente alla mail della segreteria del Sindaco di Treviso compilando l'apposita scheda di adesione entro e non oltre il 22 settembre 2024. Posti disponibili sono 20.
3. Luogo della Gara: TREVISO, LOGGIA DEI CAVALIERI.
4. Orari: ore 10:30 arrivo e registrazione alla gara con assegnazione della postazione, ore 11:00 inizio della gara (durata 50 minuti) ore 12:00 premiazioni.
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, Savoiard, 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 Tiramisù dei Sindaci più buono di tutti.
6. Le quantità massime degli ingredienti messi a disposizione sono le seguenti: 250 g Mascarpone, 200 g Savoiard, 100 g tuorli pastorizzati, 200 ml caffè di moka, 200 g zucchero, 20 g cacao amaro.  
**Non sono ammessi altri ingredienti, neanche se portati da casa, per evitare contaminazioni esterne.**
7. Dieci Chef della Assocuochi Treviso saranno a disposizione per assistere i Sindaci nella loro preparazione e pulizia.
8. Materiale fornito: ingredienti e piatto di presentazione, frusta, contenitori per gli ingredienti da pesare, forchettine per la degustazione dei Giudici, un grembiule con pettorina per non sporcarsi, bilancino.
9. I tiramisù devono avere un nome che li identifichi, anche di fantasia, che sarà comunicato al momento della presentazione alla Giuria.
10. Presentazione alla Giuria: non sono ammessi ingredienti diversi da quelli assegnati, il tiramisù dovrà essere:
  - **rotondo,**
  - **2 strati di crema,**
  - **2 strati di savoiard,**
  - **decorazione con il cacao a piacere**
11. 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.**
12. Per informazioni e chiarimenti scrivere a [iscrizioni@tiramisudaytreviso.it](mailto:iscrizioni@tiramisudaytreviso.it)