

IIS SAN BENEDETTO – CASSINO

5^ EDIZIONE DEL CONCORSO “Chef pâtissier”

Sezione **“DOLCE NATALE 2023: tradizione rivisitata” – un delizioso evento solidale CON OSPITE CHEF PASTICCERE**

Obiettivo del Concorso

L'obiettivo del concorso, denominato **“Dolce Natale 2023: tradizione rivisitata”- un delizioso evento solidale CON OSPITE CHEF PASTICCERE** è promuovere la creatività e le tradizioni culinarie legate al periodo natalizio, offrendo agli studenti l'opportunità di esplorare la cucina tradizionale delle nonne e reinterpretarla in chiave moderna, con la guida di un ospite speciale: uno chef pasticciere. I dolci preparati per il concorso saranno donati alla Casa della Carità di Cassino per un approccio solidale e un gesto di generosità.

Partecipanti

Il concorso è aperto agli **studenti del biennio dell'Alberghiero**. Ogni partecipante può presentare un solo dolce.

Modalità di Partecipazione

Gli studenti interessati dovranno comunicarlo al proprio prof. di Enogastronomia e/o alle referenti del progetto Proff. Valente Annalisa e Mattia Francesca. Ogni partecipante dovrà presentare una ricetta scritta del dolce, prendendo ispirazione dalle ricette tradizionali delle nonne, reinterpretandole in chiave moderna e accompagnata da una breve descrizione delle tradizioni natalizie legate ad essa.

Caratteristiche del Dolce

Il dolce presentato dovrà essere una reinterpretazione moderna di una ricetta tradizionale legata al Natale, con particolare attenzione all'ispirazione dalle ricette delle nonne. Sono ammessi tutti i tipi di dolci (torte, biscotti, dolci al cucchiaio, ecc.) purché siano rappresentativi delle tradizioni natalizie e della cucina delle nonne, rivisitati in chiave moderna.

Giuria

La giuria sarà composta da una giuria tecnica tra cui docenti, personale della scuola, e l'ospite speciale, lo chef pasticciere. I criteri di valutazione includeranno il gusto, la presentazione, l'originalità, la reinterpretazione moderna della ricetta e la fedeltà alla tradizione delle ricette delle nonne.

Premi

Saranno assegnati premi per il primo, secondo e terzo classificato. I premi potrebbero includere attestati e l'opportunità di partecipare a una lezione di pasticceria con lo chef.

Giornata di Presentazione e Valutazione

La presentazione dei dolci sarà comunicata successivamente.

Pubblicazione dei Risultati

I risultati del concorso saranno pubblicati sul sito web della scuola e sulla rivista dell'Istituto

Buon divertimento e buona fortuna a tutti i partecipanti!