



2° GARA DI TIRAMISÙ GLUTEN E LACTOSE FREE



6 OTTOBRE 2024

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, 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 **22 SETTEMBRE 2024**. Posti limitati.
3. Luogo della Gara: **TREVISO- LOGGIA DEI CAVALIERI**.
4. Orari: ore 08:00 arrivo e registrazione alla gara con assegnazione della postazione.
ore 09:00 inizio della gara (durata 50 minuti)
ore 10:15 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 senza Lattosio percentuale massima 0,01, Savoiardi 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 Savoiardi 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, passino, materiali per decoro, ring, vietato qualsiasi tipo di elettrodomestico. 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 savoiardi, 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 tiramisuper@tiramisudaytreviso.it**