CONCORSO
Un dolce Natale 2026
II Edizione

Modalità di partecipazione

- Il concorso è rivolto a tutti
- Ogni partecipante potrà concorrere presentando un dolce a tema natalizio
- La partecipazione al concorso è gratuita
- Le adesioni dovranno pervenire **entro il giorno 1 dicembre 2026** presentando l'apposita scheda di adesione, a mezzo mail all'indirizzo prolocodipiediluco@gmail.com, ovvero consegnandola personalmente presso la sede della Pro Loco durante l'apertura, oppure lasciandola nella cassetta della posta della sede della Pro loco.
- Il dolce dovrà essere presentato accompagnato dalla relativa scheda descrittiva. Nella scheda dovranno essere elencati tassativamente tutti gli ingredienti utilizzati. La mancata presentazione della scheda descrittiva, ovvero la presentazione di una scheda incompleta e/o imprecisa costituiscono motivi di esclusione.
- Numero massimo di partecipanti 15 in ordine di arrivo delle schede di partecipazione

Giuria e premio

Le votazioni si svolgeranno **sabato 5 dicembre alle ore 17,00 presso il Ristorante Miralago.**
I dolci saranno degustati dalla giuria composta da 3 ADDETTI DEL MESTIERE che decreterà i primi tre classificati. I Giurati votano i dolci senza conoscere i rispettivi nomi e i nomi dei rispettivi autori.
L'operato e il giudizio della giuria è insindacabile.

REGOLAMENTO

1. Ogni partecipante può concorrere con un solo dolce.
2. È possibile iscrivere alla gara dolci per conto terzi. (Ad esempio la sig. ra Maria Rossi può presentare il dolce realizzato dalla sorella sig.ra Marta Rossi. In tale caso la signora Maria Rossi rappresenterà la signora Marta Rossi e ritirerà l'eventuale premio che sarà comunque assegnato all'autrice del dolce).
3. Sono ammessi alla gara solamente dolci artigianali cotti, la cui conservazione non necessiti di refrigerazione, e realizzati in ambito domestico.
4. Non sono ammessi dolci comperati, confezionati, di pasticceria, di laboratorio.
5. NON Sono ammessi al Concorso dolci con panna, creme sia crude che cotte.
6. I dolci dovranno essere almeno di 10 porzioni
7. I dolci non possono avere scritte o guarnizioni che le colleghino alla persona che le ha realizzate o presentate
8. I dolci dovranno essere presentati su supporti usa e getta, confezionati in un cellophane trasparente sigillato o carta alluminio. La Pro Loco non è responsabile di eventuali piatti o vassoi personali che venissero utilizzati.
9. I dolci dovranno essere consegnati dalle ore 14,00 alle 16,00 del 5 dicembre presso il ristorante Miralago
10. Due volontari della Proloco saranno addetti al ritiro e alla gestione dei dolci. Al momento della consegna, provvederanno ad assegnarle un numero. Saranno le uniche persone a conoscere l'associazione tra numero del dolce, suo nome e nome del suo autore. Tale informazione sarà resa pubblica solamente a classifica stilata.
11. I dolci sono valutati secondo i seguenti canoni:

- PRESENTAZIONE
- SAPORE
- GIUDIZIO COMPLESSIVO

12. Durante Il Brindisi di Natale verrà proclamato il vincitore/i vincitori, a cui verrà assegnato il premio.
13. Tutti i dolci in concorso, dopo la premiazione, saranno distribuiti ai partecipanti al Brindisi di Natale che avverrà a seguire, come dessert.
14. L'iscrizione al Concorso "Un dolce Natale" implica l'accettazione del presente Regolamento.