



Concorso PORDENONE ARTANDFOOD YOUNG 2026
6° edizione

REGOLAMENTO CATEGORIA PASTICCERIA

1. Finalità del Concorso

Il concorso, organizzato da TEF S.c.r.l. – Società in house della Camera di Commercio di Pordenone-Udine, ha l'obiettivo di valorizzare e promuovere i prodotti del territorio del NordEst Italia, incentivando la realizzazione di elaborati gastronomici responsabili e consapevoli. L'iniziativa punta inoltre a mettere in evidenza le competenze professionali dei futuri pasticceri.

2. Tema del Concorso 2026

Il tema per il concorso 2026 è: **“Un Ingrediente del Territorio del NordEst Italia”**.

I partecipanti sono invitati a realizzare un dessert utilizzando almeno un ingrediente tipico del territorio del NordEst Italia, valorizzandone le caratteristiche.

3. Requisiti di Partecipazione

Il concorso è riservato agli Istituti Alberghieri delle regioni del NordEst Italia. Le modalità di partecipazione sono le seguenti:

1. Ogni Istituto Alberghiero può partecipare con **un solo allievo/a**.
2. L'allievo/a dovrà essere accompagnato da un insegnante dello stesso Istituto.
3. L'allievo/a dovrà indossare la divisa ufficiale del proprio Istituto, pulita e in ordine. I capelli dovranno essere raccolti e dovrà essere indossato il copricapo da chef con il viso ben visibile. È vietato l'uso di piercing, anelli, braccialetti, orecchini e orologi (come previsto dalle normative HACCP).

4. Modalità di svolgimento del Concorso

1. Ogni concorrente dovrà realizzare **un dessert al piatto** utilizzando almeno un ingrediente del territorio del NordEst Italia.
2. Per la presentazione, l'organizzazione fornirà piatti bianchi di forma rotonda. Tuttavia, i concorrenti possono portare i propri piatti.
3. Ogni concorrente dovrà preparare **il proprio dessert al piatto in 5 esemplari**: 4 per la degustazione della giuria e 1 per la foto. Ogni dessert dovrà essere accompagnato da una **presentazione cartacea con la ricetta completa** da consegnare alla giuria.
4. Il tempo a disposizione per la realizzazione dei dessert è di **3 ore**.

5. Solo gli **elementi decorativi in cioccolato** possono essere portati già pronti.
6. Ogni concorrente dovrà realizzare il dessert in completa autonomia, senza l'ausilio di personale esterno. Per qualsiasi necessità, potrà rivolgersi alla giuria.
7. Al termine della prova ogni concorrente farà una breve presentazione sui prodotti del territorio utilizzati nella ricetta (tempo massimo per la presentazione: 10 minuti).

5. Criteri di valutazione

I dessert saranno giudicati secondo i seguenti criteri, con relativi punteggi:

- **Aspetto Estetico:** da 1 a 20 punti
- **Gusto ed Equilibrio degli Ingredienti:** da 1 a 20 punti
- **Abilità Professionale:** da 1 a 20 punti
- **Igiene, Ordine e Pulizia** (incluso riordino della postazione secondo le norme HACCP): da 1 a 20 punti
- **Originalità della Ricetta:** da 1 a 20 punti
- **Utilizzo degli Ingredienti del NordEst Italia:** da 1 a 20 punti

Ogni concorrente dovrà descrivere il dessert e motivare la scelta degli ingredienti utilizzati

6. Assegnazione dei premi

Il Premio Pordenone ArtandFood Young sarà assegnato ai primi tre classificati di ciascuna categoria (Cucina, Pasticceria, Cocktail). Saranno inoltre conferiti i seguenti Premi Speciali:

- **Premio Speciale Confindustria Alto Adriatico:** assegnato all'Istituto Scolastico di appartenenza dei primi classificati di ogni categoria.
- **Premio Speciale Electrolux Professional:** assegnato alla classe del concorrente che si distinguerà per la miglior presentazione cartacea ed esposizione verbale. Il vincitore sarà decretato dalle tre giurie riunite, che valuteranno la qualità e creatività dell'elaborato.

7. Regole Generali

1. Il **giudizio della giuria** è insindacabile.
2. Electrolux Professional mette a disposizione dei partecipanti al Concorso le proprie cucine professionali attrezzate con fuochi, induzioni, forni combinati, abbattitori di temperatura, friggitorici, cuoci pasta, planetarie, cutter, mixer, taglia verdure, frigoriferi, tavoli da lavoro in acciaio inox. **Tutti gli ingredienti, pentolame, utensili ed attrezzature particolari sono a carico del concorrente.**
3. Le **foto** realizzate durante la manifestazione e le **ricette** degli elaborati potranno essere utilizzate o pubblicate a discrezione degli organizzatori.
4. L'iscrizione al Concorso implica automaticamente l'accettazione del presente Regolamento in ogni sua parte.
5. **Gli studenti partecipanti dovranno essere regolarmente coperti da polizza assicurativa scolastica a cura dell'Istituto di appartenenza.**

8. Dettagli del Concorso

- **Data e Orario:** Il concorso si terrà il **13 novembre 2026**, dalle ore **9:00 alle ore 13:00** presso **ELECTROLUX PROFESSIONAL**, Pordenone, Via Segaluzza, 30.
- **Premiazione:** La cerimonia di premiazione si terrà il **13 novembre 2026 ore 18:30** presso Palazzo Montereale Mantica, Pordenone, Corso Vittorio Emanuele II n. 56

Privacy

Ai sensi dell'art. 13 del GDPR, si informa che i dati personali (inclusi a titolo esemplificativo: fotografie e riprese video) verranno trattati nel rispetto dei principi e della vigente normativa sulla riservatezza dei dati personali. L'informativa è consultabile al seguente link: <https://tef.pnud.camcom.it/privacy/>