

REGOLAMENTO PREMIO

“CUCCHIAIO DI CRISTALLO”

ANNO 2021

È indetto il Premio “Cucchiaino di Cristallo” che decreta il Migliore Tiramisù a Treviso.

1. OGGETTO

Il presente Regolamento disciplina le modalità di partecipazione e di svolgimento del Premio “Cucchiaino di Cristallo (d’ora in poi anche "Premio"), nell'ambito del quale viene decretato il Migliore Tiramisù a Treviso 2021, scelto tra gli esercizi partecipanti all’iniziativa.

2. DENOMINAZIONE

Premio “Cucchiaino di Cristallo”, d’ora in poi anche “Premio”.

3. ORGANIZZATORI

L’Organizzatore è la Tiramisù World Cup, il progetto di Twissen, in collaborazione con FIPE-Confcommercio Treviso e Ascom Confcommercio Treviso

4. TIPOLOGIA DI PREMIO

Il vincitore del Premio sarà comunicato come Migliore Tiramisù a Treviso 2021 attraverso i canali degli organizzatori e i canali di Fipe Confcommercio Treviso e Ascom Confcommercio Treviso.

5. MODALITA’ DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione è riservata ad esercizi di somministrazione di alimenti e/o bevande che preparano il tiramisù ispirandosi alla ricetta codificata dall’Accademia Italiana della Cucina. La partecipazione è gratuita e avviene su invito da parte degli organizzatori.

6. FUNZIONAMENTO

L’iniziativa prevede due fasi di svolgimento:

Nella fase 1, ogni esercizio partecipante propone il proprio tiramisù ispirandosi alla ricetta del Tiramisù di Treviso codificata dall’Accademia della Cucina e comunica agli avventori la possibilità di votarlo al Premio secondo le modalità ammissibili.

Nella fase 2, il tiramisù degli esercizi partecipanti viene giudicato da una giuria tecnica, scelta dagli Organizzatori.

Il punteggio totale sarà la somma ponderata tra il voto degli avventori e quello di una giuria tecnica.

7. CRITERI DI VALUTAZIONE

Il voto sarà accordato tenendo in considerazione i criteri di seguito descritti:

- a. *Preparazione*: Aderenza alla ricetta del Tiramisù di Treviso codificata dall'Accademia della Cucina.
- b. *Presentazione Estetica*: Valuta l'aspetto, la disposizione del piatto, le decorazioni e la gradevolezza estetica finale
- c. *Intensità Gustativa*: Valuta la forza e la permanenza in bocca dell'assaggio
- d. *Equilibrio del piatto*: Valuta l'equilibrio tra gli ingredienti utilizzati

6. PREMIAZIONE

L'esercizio che riceverà il punteggio più alto verrà nominato "Migliore Tiramisù a Treviso 2021" e promosso attraverso i canali degli Organizzatori e Fipe Confcommercio Treviso e Ascom Confcommercio Treviso.

7. NORME FINALI

Il giudizio dei Giudici è insindacabile e inappellabile.

Gli Organizzatori, per finalità organizzative, potranno, a propria insindacabile discrezione, annullare la gara, senza facoltà per lo stesso Esercizio di sollevare opposizioni o contestazioni.