



I destinatari del progetto

Vegâteau è rivolto agli artigiani pasticceri delle province di Bergamo e Brescia.

Il progetto

Vegâteau è una competizione fra pasticceri professionisti che concorreranno a realizzare il dolce plant based simbolo di Bergamo Brescia Capitali Europee della cultura 2023 (in seguito CEC2023). La competizione si svolge in un'unica sessione presso la sede indicata nella mail di invito, in presenza di un pubblico a numero chiuso che potrà degustare una alcuni dei dolci in concorso. I dolci concorrenti saranno valutati da una giuria definita dai Consorzi e dall'Associazione promotrice.

Il regolamento

1. I requisiti

Il pasticciere, per poter aderire al progetto Vegâteau, deve:

- a) Avere un'attività in corso
- b) Impegnarsi a rispettare il regolamento in ogni suo punto.

L'adesione al progetto è gratuita, le spese saranno sostenute dall'Associazione No Profit promotrice, la LAV.

2. Caratteristiche del dolce

Il dolce proposto deve essere realizzato con ingredienti di origine vegetale al 100% e deve quindi essere privo di qualsiasi ingrediente di origine animale (insaporitori e condimenti compresi). Il dolce deve essere di facile impiattamento per consentire un fluido svolgimento dell'evento e presentarsi in forma di torta.

Ogni pasticciere dovrà preparare un numero di torte uguali tale da poter garantire l'assaggio destinato alla Giuria e al pubblico presente. I dolci dovranno pervenire nella location che ospita l'evento pronti al consumo, non essendo la sala attrezzata per la preparazione dei dolci. Pertanto, ogni Pasticciere dovrà provvedere a trasportare i dolci in contenitori idonei a mantenerne la freschezza. Una delle torte preparate sarà riposta nei frigoriferi d'esposizione in modo da poter essere osservata e valutata da Giuria e presenti. I pasticceri aderenti dovranno comunicare per mail all'atto dell'iscrizione il nome del dolce e gli ingredienti utilizzati.

Pur non costituendo criterio di valutazione, la LAV e i Consorzi invitano i partecipanti a realizzare dolci innovativi che non siano trasposizione in chiave vegetale di dolci appartenenti alla tradizione pasticceria.

3. Gli ingredienti vietati

È vietato l'impiego di alimenti di origine animale, quali: uova e derivati, latte e derivati, formaggi, burro, miele, propoli, colla di pesce, acido stearico, caglio animale, carminio, cocciniglia (E120), gelatina, strutto.

4. **Premi**

Il vincitore della competizione avrà diritto ad un master di Pasticceria plant based a cura della **FunnyVeg Academy** del valore di 2500€. Secondo e terzo classificati riceveranno dei buoni acquisto per preparati vegetali per dolci forniti da **Novaterra Zeelandia**.

La LAV s'impegna a promuovere l'attività del pasticcere vincitore attraverso i propri canali a condizione che il dolce presentato figuri stabilmente nell'offerta del negozio. I Consorzi presenteranno il dolce come simbolo della pasticceria plant based Bergamo Brescia CEC2023 attraverso le riviste di settore. Il media partner **FunnyVeg Academy** ne parlerà sulla propria rivista.

I primi 3 classificati riceveranno anche una targa con il logo Vegâteau 2023 da esporre nei propri negozi. LAV s'impegna a promuovere anche tutti gli esercizi aderenti che nel seguito decideranno di includere nella propria offerta la pasticceria plant based dandone notizia all'Associazione.

5. **Utilizzo del logo**

- a) L'utilizzo del logo Vegâteau è riservato esclusivamente all'Associazione promotrice e ai Consorzi dei Pasticceri di Bergamo e Brescia, previa comunicazione fra le parti.

6. **Termini di iscrizione**

Il Pasticcere che intenda partecipare a Vegâteau ne darà comunicazione congiunta all'Associazione LAV entro il 20 marzo 2023 gli indirizzi mail:

lav.bergamo@lav.it

lav.brescia@lav.it

allegando la scheda di iscrizione in calce debitamente compilata e firmata

MODULO DI ADESIONE

Il sottoscritto	<input type="text"/>	Ruolo in azienda	<input type="text"/>
Ragione sociale	<input type="text"/>		
Nome della Pasticceria	<input type="text"/>		
P.iva	<input type="text"/>	Telefono	<input type="text"/>
Mail	<input type="text"/>	Sito web	<input type="text"/>
Indirizzo	<input type="text"/>		
Cap	<input type="text"/>	Comune	<input type="text"/>

Chiede di aderire all'evento Vegâteau e si impegna a rispettare ogni punto del regolamento che dichiara di aver letto, approvato e sottoscritto.

Data	<input type="text"/>	Firma	<input type="text"/>
------	----------------------	-------	----------------------

IMPORTANTE: inviare entro il 23 marzo agli stessi indirizzi di posta elettronica almeno 2 fotografie della torta concorrente. Le immagini saranno proiettate durante l'evento.

Per qualsiasi informazione:
LAV Onlus – sedi Provinciali di Bergamo e Brescia
lav.bergamo@lav.it e lav.brescia@lav.it
tel 388.4618300