



Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

www.isusanpaolo.it

ISTITUTO SUPERIORE POLISPECIALISTICO STATALE - "SAN PAOLO"-SORRENTO
Prot. 0000753 del 29/01/2024
I-8 (Uscita)

CONCORSO REGIONALE DI PASTICCERIA

La delizia a Limone di Sorrento

REGOLAMENTO

Organizzazione

L'Istituto Superiore Polispecialistico San Paolo di Sorrento, con il patrocinio organizzativo e finanziario della Federalberghi Penisola Sorrentina, organizza il

Concorso Regionale di Pasticceria "La delizia a Limone di Sorrento"

Partecipazione

Il Concorso è riservato agli alunni che nel corrente anno scolastico 2023/2024 frequentano il IV – V anno degli Istituti Professionali articolazione Enogastronomia/arte bianca e pasticceria.

Oggetto del concorso è la preparazione e la presentazione della delizia a limone in modo tradizionale e innovativa.

La delizia a limone è tra i dolci più tipici della penisola sorrentina ed è una delle tante prelibatezze della nostra terra. Ad idearla fu il pasticciere Carmine Marzuillo nel 1978 e da allora la ricetta del dolce, data la sua bontà, ha fatto il giro del mondo.

Il pasticciere sorrentino Carmine Marzuillo decise di utilizzare il limone per dar vita ad un dolce particolare e gustoso. Siamo alla fine degli anni '70, precisamente nel 1978, quando Carmine propone al convegno nazionale dell'Associazione cuochi la delizia al limone, che proprio in quella occasione viene premiata medaglia d'oro da parte del presidente nazionale Luigi Carnacina. Il dolce, però, verrà consacrato nel ristorante del fratello di Carmine, Alfonso, chef del locale "Franceschiello". Da quel momento, la ricetta della delizia al limone esce dai confini della penisola per intraprendere un viaggio che la porterà in tutto il mondo. Al tempo stesso, a Sorrento iniziano a venire pasticciere da tutto il mondo proprio per assaggiarne la bontà. Non è un caso che qualche anno fa un giornale giapponese ha dedicato addirittura un intero reportage con tanto di prima pagina al dolce.

Con il tempo quindi la delizia al limone è entrata a far parte di diritto del patrimonio culinario non solo della penisola sorrentina, ma dell'intera regione. Per questo Carmine Marzuillo venne insignito nel 2008 dell'onorificenza "Sorrento Civica", un riconoscimento importante per un maestro che ha rivoluzionato l'arte pasticciere. Gli istituti professionali che intendono partecipare al Concorso, individueranno autonomamente i due alunni da candidare, che dovranno essere della stessa classe.

La domanda di partecipazione, redatta utilizzando gli appositi moduli, dovrà essere inviata all'indirizzo mail: delizialimone@isusanpaolo.it entro il giorno: **27/02/2024**

La gara si svolgerà il giorno **17/04/2024**, presso la sede centrale dell' Istituto Superiore San Paolo

SEDE CENTRALE: Piazza della Vittoria, 1 - Sorrento (NA) - tel. 081 807 10 05 - fax 081 877 45 11

SUCCURSALE: Via Sersale, 8 - Sorrento (NA) - tel. e fax 081 877 23 70 | SEDE ASSOCIATA: Via Nastro Azzurro, 1 - Sant'Agnello (NA) - tel. e fax 081 533 32 88
SEDE ASSOCIATA: Via Roma, 19 - Massa Lubrense (NA) - tel. e fax 081 878 94 37 | SEDE ASSOCIATA: Piazza Tasso, 1 - Sorrento (NA) - tel. e fax 081 807 31 42



Istituto Superiore Polispecialistico "San Paolo"

www.isusanpaolo.it

di Sorrento (NA) sito in Piazza della Vittoria n° 1 .

Gli alunni saranno accompagnati da un docente e dal Dirigente Scolastico.

Modalità della prova

La divisa dei concorrenti dovrà comprendere: giacca e cappello bianco, pantaloni neri o sale e pepe, grembiule bianco e scarpe antinfortunistiche.

Durante lo svolgimento del concorso, non saranno ammessi nei laboratori i docenti accompagnatori di ciascuna squadra in gara. Il giorno **10/04/2024** dalle 9:00 alle 12:00 circa, il pasticciere Alfonso Marzuillo (fratello del maestro Carmine Marzuillo), farà una master class sulla delizia al limone agli studenti che parteciperanno al concorso (gli alunni dovranno essere in divisa). Il giorno **17/04/2024** presso il nostro istituto gli studenti dovranno preparare la ricetta fatta nella master class per 4 persone (3 commissione esaminatrice e 1 piatto d'esposizione) e dovranno interpretare questo dolce in modo innovativo, facendo sempre 4 porzioni (3 commissione esaminatrice e 1 piatto d'esposizione); l'uscita dei dolci sarà in contemporanea.

I candidati avranno a disposizione un tempo massimo di 90 minuti per la preparazione del proprio elaborato e il concorrente successivo inizierà la prova a distanza di 30 minuti.

Tutti gli ingredienti necessari per le esecuzioni degli elaborati, nonché le attrezzature particolari, saranno a carico dell'istituto partecipante.

L'ordine di esibizione sarà sorteggiato la mattina della gara e in quella occasione possono consegnare alla giuria materiale inerente alle ricette da preparare.

I candidati dovranno presentarsi presso l'istituto San Paolo il giorno **17/04/2024** alle ore 8:00.

Alle 8:30 ci sarà un piccolo briefing con il commissario di cucina e alle 9:00 comincerà la gara.

La giuria sarà composta da esperti del settore (giornalisti, pasticciieri).

I criteri di giudizio

Per la valutazione della prova la Giuria prenderà in considerazione i seguenti indicatori:

- Mice en place e pulizia 0 a 10

Organizzazione del proprio lavoro, rispetto dei tempi d'esecuzione, capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione, (sarà valutato soltanto dal commissario di cucina);

- Presentazione e creatività del piatto da 0 a 20;
- Degustazione da 0 a 30;

In caso di ex-aequo il Presidente di Giuria deciderà il vincitore e la classifica.

La premiazione

A tutti i partecipanti sarà consegnata l'attestato di partecipazione e ai primi tre classificati verrà assegnata una targa.

Per qualsiasi informazione rivolgersi al referente del progetto: Prof. Vincenzo Cioffi

@cioffi.vincenzo@isusanpaolo.it cell. 3389563146

All'organizzazione vanno tutti i diritti concernenti le ricette, le relazioni, il materiale e le fotografie, anche per eventuali pubblicazioni, e i relativi diritti televisivi.



IL DIRIGENTE SCOLASTICO

(Prof.ssa Amalia Mascolo)

Amalia Mascolo