

26 Febbraio 2016

Pasticcieri per passione? Albino vi invita a creare “Il Dolce del Moroni”

Tra le iniziative per promuovere il territorio attraverso l'artista. In palio 300 euro e la possibilità di lavorare al fianco di un professionista





L'immagine del concorso realizzata da
Damiano Nembrini

Ha scelto anche un filone del gusto l'associazione "Percorsi Albinesi" per far conoscere il territorio di Albino e il suo più illustre artista, il pittore Giovan Battista Moroni. Tra le iniziative della rassegna "Io sono Giovan Battista Moroni. Albino e il suo pittore. Una storia da raccontare", promossa sino a fine aprile, si inseriscono infatti anche una cena rinascimentale a lume di candela, la "Birra del Sarto", omaggio del birrifico artigianale Dom Byron dell'albinese Marco Birolini al celebre ritratto che ha fatto visita a Bergamo dalla National Gallery di Londra, e pure un concorso per la creazione del dolce della Città di Albino, "Il Dolce del Moroni".

Il popolo sempre più numeroso degli appassionati di pasticceria comincerà perciò a studiare ingredienti, dosi e a mettere in campo la propria creatività.

Il concorso, realizzato in collaborazione con Aspan, Camera di Commercio e PromoSerio, è rivolto a tutti i cittadini della provincia di Bergamo non professionisti della panificazione, pasticceria e cucina.

Ecco come si svolge

Ogni concorrente può partecipare con un solo prodotto, con le seguenti caratteristiche:

- dovrà essere privo di conservanti ed emulsionanti, potrà contenere farine di cereali e possibilmente farina di grano tenero del territorio bergamasco (progetto [QuiVicino](#));
- dovrà contenere ingredienti facilmente reperibili;
- potrà essere già porzionato, porzionabile o monodose;
- potrà essere anche un prodotto lievitato;
- non sono ammessi dolci aventi necessità di refrigerazione.

Il comitato organizzatore diventa titolare della ricetta vincitrice, che sarà riconosciuta ufficialmente come "Dolce del Moroni" per un periodo minimo di tre anni, riservandosi tutta l'attività di promozione e divulgazione.

Nella prima fase della gara la giuria tecnica, sulla sola base della documentazione presentata (non sarà quindi necessario presentare il dolce vero e proprio) selezionerà i tre dolci che andranno alla fase finale e che verranno quindi sottoposti al voto della giuria popolare. Nella seconda fase i tre concorrenti selezionati avranno l'opportunità di usufruire di mezza

giornata di affiancamento con un professionista, presso un centro di formazione professionale della provincia di Bergamo, per preparare ed affinare la ricetta in vista della fase finale. Nella terza ed ultima fase verranno preparati, da parte di un professionista, i tre dolci finalisti che verranno sottoposti al giudizio di una giuria popolare che ne decreterà il vincitore. Nell'occasione i finalisti potranno fare un breve intervento prima degli assaggi per presentare la loro ricetta.

La proclamazione del vincitore avverrà nel corso della cena rinascimentale in programma il prossimo 23 aprile all'ex Convento della Ripa a Desenzano di Albino. La giuria popolare sarà composta da tutti gli iscritti e partecipanti alla cena. Il vincitore riceverà un premio di 300 euro offerto dall'Aspan.

La partecipazione al concorso è gratuita. Le iscrizioni si chiudono il 31 marzo 2016.

[Qui](#) tutti i dettagli e la scheda di iscrizione