

Crostata REVOLUTION

dal mito alla contemporaneità

E TU, DI CHE CROSTATATA SEI?
PARTECIPA AL CONTEST
CROSTATATA REVOLUTION



PARTECIPA SUBITO

Petra e Dolcesalato ti invitano a dire la tua su uno dei dolci più amati. Se hai un'idea per **reinterpretare in chiave contemporanea la tradizionale crostata cotta in forno**, allora sei nel posto giusto. Inviaci la tua ricetta e contribuisce alla nostra piccola rivoluzione

Dal mito alla contemporaneità. La crostata smette i tradizionali panni di torta da credenza e veste quelli di **dolce cotto in forno versatile, poliedrico, moderno e sostenibile**. È questo l'obiettivo di Crostata Revolution, il contest firmato Petra e Dolcesalato e dedicato a giovani e talentuosi artigiani che vogliono mettersi in gioco e raccontare la loro visione di una delle torte più amate.

L'IDEA

Se c'è un'azienda in grado di scatenare una rivoluzione nel mondo della pasticceria, non può essere che Petra. Basta guardare a quello che hanno fatto e stanno facendo nel mondo della pizza, dove non si sono limitati a seguire la tendenza, ma sono diventati tendenza. La crostata è il prodotto perfetto per un analogo percorso nel mondo del dolce: popolare, amata da



tutti e fortemente radicata nell'immaginario collettivo. Per Petra è giunto il momento di guardarla sotto una nuova luce, di ripensarla e trasformarla, senza snaturarne l'essenza, per darle un posizionamento nuovo, in pasticceria e non solo.

I REQUISITI

Sei un pasticciere, hai meno di 40 anni e hai un'idea per rivoluzionare il concept della crostata? Allora hai le carte in regola per partecipare al contest. Come? Invia la tua ricetta, corredata di foto, alla redazione di Dolcesalato (info@dolcesalato.com) oppure carica i tuoi materiali compilando il form su (dolcesalato.com/crostata-revolution/#iscrizione) e parteciperai

alla prima selezione. Tre regole: dovrai **utilizzare almeno una delle quattro farine Petra** indicate dal molino, **un ingrediente del tuo territorio** e **cuocere tutto in forno**.

LE FASI DEL CONTEST

Tra le ricette pervenute alla redazione ne saranno selezionate dieci. I dieci semifinalisti saranno invitati presso la sede Petra a Vighizzolo d'Este per un evento con degustazione. Dovranno portare le loro crostate, che saranno assaggiate e valutate da una giuria di esperti che sceglierà i primi quattro finalisti. Il quinto classificato sarà invece deciso da una giuria popolare che voterà online, sul sito del contest, la sua versione di crostata preferita. Proprio per questo, durante l'evento al molino, si svolgerà uno shooting fotografico di tutte e dieci le crostate. I cinque finalisti si ritroveranno poi a Sigep 2024, dove una seconda prestigiosa giuria degusterà i dolci e decreterà il podio.



PETRA 5

Farina di grano tenero tipo "T" macinata a pietra con l'innovativo processo Augmented Stone Milling. Questa farina ha un basso tenore proteico che la rende ideale per gli impasti di pasta frolla ricchi di gusto e fibre.



PETRA 0202 MAIORCA

Farina integrale di grano tenero biologico Maiorca, 100% italiano e coltivato in Sicilia. Maiorca è un frumento a chicco bianco con spiccata dolcezza e aromaticità. I prodotti realizzati con Petra Maiorca 0202 si presentano più chiari rispetto a un classico prodotto integrale e dal caratteristico sapore dolce, accompagnato da note aromatiche che ricordano il miele.



PETRA 0415

FARRO MONOCOCCO

Farina integrale biologica da farro monococco 100% italiano. Il farro monococco, noto anche come piccolo farro, è un cereale antichissimo che dà origine a una farina ricca di fibre, capace di esprimere al meglio tutti gli aromi della materia prima di partenza.



PETRA 6320

Farina di grano tenero tipo "00" macinata a cilindri e ottenuta da grani italiani e Ue. È la più classica delle farine proposte. Prodotta con grani a basso tenore proteico, con elevata capacità di legare liquidi e grassi, è molto stabile in lavorazione e ha una granulometria molto fine.

TRE OTTIMI MOTIVI PER PARTECIPARE

- 1 Tu e la tua attività avrete grande visibilità on e off-line grazie a un'intensa attività di comunicazione e marketing
- 2 Anche tu potrai comunicare ai tuoi clienti la tua partecipazione e invitarli a sostenerti e votare per te, magari facendogli assaggiare la tua crostata
- 3 Avrai l'occasione di contribuire e di essere parte di una piccola grande rivoluzione culturale

SPEDIZIONE GRATUITA

Vuoi partecipare al contest, ma non trovi le farine Petra nella tua zona? Niente paura! Puoi acquistarle sullo shop online del molino. Per i pasticciieri che partecipano al contest la spedizione è gratuita. Richiedi il codice promozionale su dolcesalato.com/crostata-revolution/#voucher

TIMELINE

Le date da ricordare

18.07.23

chiusura candidature

18.09.23

semifinale al molino e proclamazione 4 semifinalisti

7.12.23

comunicazione 5° finalista

21.01.24

finalissima a Sigep

PER PARTECIPARE DEVI:

- 1 essere un pasticciere under 40
- 2 usare almeno una farina Petra tra quelle proposte
- 3 usare almeno un ingrediente del tuo territorio



CONTATTI

www.farinapetra.it • marketing@farinapetra.com • +39 0429 649150