

La ciliegina sulla t rta

Concorso di dolci italiani



22 dicembre - ore 17.00 - aule 106, 107

**Prepara un dolce della tradizione italiana, iscriviti e
partecipa!**

Regolamento

baci di dama [piemonte] **canestrelli** [piemonte] **crepelle alla palermitana** [sicilia] **cannoli** [sicilia] **gelo di mellone** [sicilia] **cassata** [sicilia] **papassini** [sardegna] **formaggelle** [sardegna] **origliettas** [sardegna] **cupolettas** [sardegna] **babà** [campania] **pastiera napoletana** [campania] **sfogliatelle** [campania] **torta sbrisolona** [lombardia] **torta delle rose** [lombardia] **cantucci** [toscana] **panforte** [toscana] **strudel** [trentino-alto adige] **zelten** [friuli-venezia giulia] **crostata di ricotta** [lazio] **frittelle di san giuseppe** [lazio] **cururicchi** [calabria] **cartellate** [puglia] **pastelle** [puglia] **bocconotti di crema e mele** [puglia] **soffioni** [abruzzo] **pepatelli** [abruzzo] **fiadoni** [abruzzo] **ravioli dolci** [liguria] **frittelle al mascarpone** [liguria] **amaretti** [liguria] **frittelle dolci** [basilicata] **spongata** [emilia romagna] **pesche dolci** [marche] **pinza** [veneto] **tegole d'aosta** [valle d'aosta] **ciambelline** [molise] **torta di ricotta** [umbria]

1. Possono presentare dolci tutti gli studenti del dipartimento d'italiano.
2. I dolci presentati devono appartenere alla tradizione italiana.
3. Si prega di prestare una particolare attenzione alla conservazione.
4. Premi: ci saranno due premi, premio al gusto e premio alla presentazione.
5. I dolci verranno presentati un'ora prima dell'attività.
6. I dolci devono essere accompagnati da un biglietto in cui si indica il nome del dolce e la regione di provenienza.
7. Per presentare un dolce è necessario iscriversi prima del 16 dicembre. Per l'iscrizione rivolgetevi al vostro professore.

