

La dinamica dell'evento Crostata Revolution

I requisiti

- sei una pasticciera/un pasticciere
- hai meno di 40 anni
- hai un'idea per rivoluzionare il concept della crostata

Partecipa alla prima selezione: come?

- Carica i tuoi materiali compilando il form <https://www.dolcesalato.com/crostata-revolution/#iscrizione>

Due regole per la ricetta

1. Idea una ricetta di crostata cotta in forno
2. Utilizza almeno una delle quattro farine Petra indicate dal molino*
3. Utilizza almeno un ingrediente del tuo territorio

***Spedizione gratuita:** se non trovi le farine Petra presso il tuo distributore di zona, puoi acquistarle sullo shop online del molino, la spedizione è gratuita. Richiedi il codice promozionale su <https://www.dolcesalato.com/crostata-revolution/#voucher>

Le fasi dell'evento

Tra le ricette pervenute alla redazione ne saranno selezionate dieci. I dieci semifinalisti saranno invitati presso la [sede Petra a Vighizzolo d'Este](#) in provincia di Padova, 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 dell'evento, 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.

Le date da ricordare

- **18 luglio 2023** – chiusura candidature
- **18 settembre 2023** – semifinale al molino e proclamazione 4 semifinalisti
- **7 dicembre 2023** – comunicazione 5° finalista
- **21 gennaio 2024** – finalissima a Sigep

Le farine Petra nel dettaglio

Petra 5

Farina tipo "1" macinata a pietra da grano tenero 100% italiano da selezione climatica. Questa farina ha un basso tenore proteico e buona capacità di assorbimento liquidi, assicura un'ottima resa produttiva e una prolungata durata dell'impasto.

Petra 0202 Maiorca

Farina integrale di grano tenero biologico Maiorca, 100% italiano e coltivato in Sicilia. Maiorca è una varietà caratteristica del territorio Siciliano: un frumento a chicco bianco dotato di una spiccata dolcezza e aromaticità. I prodotti realizzati con Petra Maiorca 0202 si presentano più chiari rispetto a un classico prodotto integrale e hanno un 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 ed è stata la prima specifica in Italia a essere presentata alla pasticceria per gli impasti di frolla. 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.

Per informazioni e supporto, [scrivici una email](#)