



Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria

Selezione Italiana 2020

REGOLAMENTO UFFICIALE



**REGOLAMENTO “CAMPIONATO ITALIANO”
PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA FIPGC 2020
VALIDO COME SELEZIONI ITALIANE
PER IL CAMPIONATO DEL MONDO PASTICCERIA GELATERIA
CIOCCOLATERIA FIPGC
2021
PRESSO HOST FIERA MILANO**

La Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria e l'Equipe Eccellenze Italiane FIPGC

Organizzano presso Host Fiera Milano 2021 due eventi di livello internazionale:

- Cake Design World Championship FIPGC
- The World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate FIPGC

Due Campionati del mondo in cui si contenderanno

“il Titolo” i **professionisti provenienti dai cinque continenti.**

Diverse culture si incontrano per dare vita

alla più grande manifestazione di livello internazionale.

“Regolamento Ufficiale per le “Selezioni Italiane” al

The World Trophy of Pastry - Ice Cream – Chocolate FIPGC che si terrà a Milano presso Host Fiera Milano nel 2021.

(Valido per il Campionato Italiano Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC 2020)

Introduzione:

Dal 1 al 4 marzo 2020 si svolgeranno le “selezioni italiane” organizzate dalla Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria per decretare il vincitore assoluto del “Campionato Italiano di Pasticceria” presso la fiera Tirreno CT di Massa-Carrara. La data precisa della gara verrà comunicata ai concorrenti dopo l'iscrizione. Il primo classificato rappresenterà l'Italia al “The World Trophy of Pastry - Ice Cream – Chocolate” (Campionato mondiale di pasticceria) a Milano presso Host fiera Milano 2021.

A chi è rivolto:

1. La selezione italiana è aperta a tutti i Pasticceri, Gelatieri, Cioccolatieri maggiorenni, con cittadinanza italiana.
2. Per partecipare alle selezioni, bisogna essere iscritti ufficialmente alla Federazione Internazionale di Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIP.
3. Per iscriversi al campionato, la quota d'iscrizione è di euro 100,00 da versare tramite bonifico

bancario intestato a:

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Ciocolateria

Via Torviscosa, 53–Udine–33100 (UD) entro e non oltre il 10 Gennaio 2020.

Causale del bonifico:

Nome concorrente (es. Mario Rossi) Selezione per i Campionati Mondiali di Pasticceria Gelateria

Ciocolateria

COORDINATE BANCARIE:

BANCA DI CIVIDALE FILIALE UDINE 3 – VIA MARSALA

CODICE PAESE: IT

CHECK DIGIT: 08

COORDINATA BANCARIA NAZIONALE: M0548412302044570421284

IBAN: IT08M0548412302044570421284

BIC SWIFT: CIVIIT2C

4. La domanda d'iscrizione (vedi modulo allegato al regolamento) dovrà pervenire presso la Segreteria

Nazionale FIPGC all'indirizzo: segreteria@federazionepasticceri.it entro e non oltre il 10 Gennaio 2020.

La Federazione, dopo aver ricevuto l'iscrizione, vi comunicherà il giorno in cui presentarsi per la gara; Il campionato si svolgerà tra l'1 e il 4 marzo 2020 presso la Fiera Tirreno CT Massa Carrara. (Specificare la categoria di concorso a cui partecipare).

5. Gli allenamenti per il The World Trophy Championship di Host Fiera Milano 2021, saranno curati esclusivamente dalla FIPGC (www.federazionepasticceri.it) e dal Team Equipe Eccellenze Italiane.

Gli eventuali allenamenti e spostamenti saranno a carico del concorrente senza alcun rimborso da parte dell'organizzazione.

Info & Contatti:

Segreteria FIPGC: segreteria@federazionepasticceri.it

Sig. Russi Giuseppe tel. 3283149661

Sig. Cutolo Matteo tel. 3494707130

L'organizzazione per le Selezioni Italiane valide come il Campionato Italiano
Pasticceria Gelateria

Cioccolateria FIPGC:

I candidati si possono cimentare in una delle seguenti categorie:

- Scultura in Pastigliaggio e monoporzione moderna;
- Scultura in Cioccolato e Praline;
- Scultura in Zucchero e torta moderna

Il concorrente avrà accesso in fiera dalle ore 8,00 alle ore 9,00 per poter sistemare la postazione assegnata.

Dalle ore 9,00 (inizio) alle ore 16,00 i concorrenti dovranno allestire il tavolo di presentazione completo.

Le selezioni per le diverse categorie avverranno nelle seguenti modalità:

“Pastigliaggio e dessert al piatto”

- I concorrenti dovranno presentare un pezzo artistico inedito in zucchero pastigliaggio da montare sul posto (altezza max. cm. 180); eventuali aerografie e colorazioni/sfumature sono da fare in diretta.
- Non è consentito l'utilizzo di colle non alimentari per assemblare il pezzo in pastigliaggio (consentito l'utilizzo di zucchero, ghiaccia, ecc.)
- È possibile inglobare nell'opera prodotti in zucchero isomalto caramello per il 20% dell'opera completa.
- Per il dessert il concorrente deve presentare n°10 piatti (9 per la giuria per la degustazione, 1 da inserire al fianco dell'opera). Tempo a disposizione 2 ore.
- il dessert al piatto deve essere portato già pronto. Il concorrente avrà solo la possibilità di occuparsi dell'impiattamento; colui che desidera realizzare il dolce sul posto dovrà comunicare tempestivamente all'organizzazione tale opzione.
- Tutti i pezzi dovranno essere pronti e ogni concorrente ha a disposizione 2 ore per montare il pezzo artistico (completo) nella postazione assegnata. Ogni concorrente deve munirsi di n°10 piatti per la degustazione del dolce da parte della giuria.

“Sculptura in Cioccolato e Praline”

- I Concorrenti dovranno presentare un pezzo artistico in cioccolato già pronto altezza max. cm. 180 e n°2 diversi cioccolatini (di cui uno realizzato senza utilizzo di stampi), 15 per tipo di un peso di max.
- g.12 (10 per la giuria per la degustazione, più 5 da inserire nel pezzo artistico (alla base o a fianco dell'opera))
- I cioccolatini dovranno essere portati dal concorrente già pronti.
- Il pezzo artistico deve essere portato già pronto e può essere assemblato sul posto.
- È consentito l'utilizzo di stampi a discrezione del concorrente.
- Ogni concorrente ha a disposizione 2 ore per montare il pezzo artistico nella posizione assegnata.
- Ogni concorrente deve munirsi di nr. 10 piattini per la degustazione dei cioccolatini da parte della giuria.

“Sculptura in zucchero e torta moderna”

- I concorrenti dovranno presentare un pezzo artistico inedito in zucchero già pronte, (altezza max. cm. 180); n°3 torte moderne (2 per la giuria per la degustazione, 1 da inserire nel pezzo artistico alla base o a fianco dell'opera). Tempo a disposizione 2 ore.
- Le torte devono essere portate già pronte. Il concorrente che desidera realizzare il dolce sul posto dovrà comunicare tempestivamente all'organizzazione tale opzione.
- È possibile inglobare nell'opera prodotti in zucchero pastigliaggio per il 20% dell'opera completa.
- Il pezzo artistico deve essere portato già pronto e può essere assemblato sul posto.
- È consentito l'utilizzo di stampi a discrezione del concorrente. Ogni concorrente deve munirsi di n°10 piatti per la degustazione del dolce da parte della giuria.
- L'organizzazione mette a disposizione dei concorrenti le postazioni per disporre le opere in tavoli neutri (uguale per tutti i concorrenti), che però potranno essere allestite dai concorrenti con tovagliato ed eventuale illuminazione aderente alla loro opera in esposizione.

1. I candidati dovranno presentare “opere inedite al pubblico” (che non siano apparse in altre manifestazioni, concorsi etc.), pena l’esclusione dalla selezione anche con possibile retroattività.
2. Il tema del concorso è: “40 anni della Fiera Tirreno CT di Massa Carrara” (fiera dedicata alla pasticceria, gelateria, panificazione, pizzeria ed hotellerie in generale)
3. I concorrenti dovranno essere iscritti alla FIPGC ed è obbligatorio indossare la divisa ufficiale della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria. (Per il concorso, per le foto e video ufficiali).
4. La giuria valuterà la pulizia dell’opera, aderenza e rispetto al tema, abbinamento dei colori, applicazioni e difficoltà dell’elaborato.
5. Tutta la piccola attrezzatura e minuteria sarà a carico del partecipante.
6. L’organizzazione provvederà ad allestire un laboratorio completo di tutte le attrezzature necessarie.
7. Tutto quanto non descritto o specificato, sarà a carico del concorrente.

La Giuria valuterà:

- Elaborato Artistico: 30% e comprende l’aderenza al tema, difficoltà d’esecuzione, le tecniche utilizzate, l’innovazione.
- Prova Degustazione: 40% e comprende abbinamento gusti, caldo/freddo, strutture diverse del dolce,
- difficoltà d’esecuzione, innovazione del dolce.
- Impressione Generale: 30% e comprende pulizia nel lavoro, ordine nel box, organizzazione del lavoro, brochure, ricettario.

Tutti gli elaborati dovranno essere montati in diretta

NB. Ogni concorrente è tenuto a preparare una Brochure di presentazione con ricettario completo nelle grammature e nelle descrizioni.

L’organizzazione si riserva il diritto di modificare il regolamento.

Tutto quanto non descritto o specificato, sarà a carico del concorrente.

Dove e quando:

La selezione Italiana per il World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate FIPGC, sarà svolta presso la **Fiera Tirreno CT Viale Galileo Galilei, 133, 54033 Marina di Carrara – Massa – dal 1 al 4 marzo 2020.**

- I candidati dovranno presentarsi in fiera (secondo il giorno assegnato dall'organizzazione che verrà comunicato dopo l'iscrizione avvenuta)
- La giuria sarà composta da Professionisti che fanno parte dell'Equipe Eccellenza Italiana ed Equipe Eccellenze Internazionale della Federazione, selezionati dall'organizzazione.

La valutazione dei giudici sarà insindacabile.

- Il 1° classificato di ogni categoria si aggiudicherà il “Campionato Italiano Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC 2020” ed entrerà di diritto a far parte della nazionale italiana FIPGC che parteciperà alla finale del The World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate FIPGC che si terrà presso Host Fiera Milano 2021.
- La premiazione avverrà alla cena di gala che si svolgerà il 2 Marzo.

Premi e Riconoscimenti per i primi tre Classificati Assoluti:

1° Classificato Assoluto: Trofeo Italiano Pasticceria Gelateria Cioccolateria 2018, Medaglia d'Oro, Diploma d'Onore con Titolo di Campione Italiano 2020 ed ingresso nell'Equipe Eccellenze Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIP.

2° Classificato Assoluto: Coppa, Medaglia, Diploma d'Onore

3° Classificato Assoluto: Coppa, Medaglia, Diploma d'Onore

Verranno assegnati inoltre:

- Premio per l’Innovazione
- Premio per la Pulizia dell’elaborato

Tutti i concorrenti riceveranno dall’organizzazione un Diploma per la partecipazione al Campionato Italiano.

N.B. i concorrenti che hanno inviato regolare domanda di partecipazione al concorso e ricevuto conferma, accettano tutte le condizioni di cui al presente regolamento, esonerando l'organizzazione da ogni responsabilità per danni da loro provocati a terzi, manlevando l'organizzazione (la Fiera e Federazione Internazionale Pasticceria, Gelateria e Cioccolateria), da qualsiasi responsabilità di ordine civile e penale. I concorrenti cedono all'organizzazione, sin dal momento dell'ammissione al concorso, il diritto di poter utilizzare foto, video del dolce preparato per fini propagandistici e tutto ciò correlato ad esso, in tutte le sue forme di utilizzo e comunicazione, rinunciando sin da ora ad ogni richiesta di risarcimento danno, rimborso spese e pagamento di somme in genere.

Le parti concorrenti si obbligano sin dal 10 gennaio 2020, a seguito dell'invio della missiva di conferma dell'accettazione alla partecipazione del concorso e del presente regolamento, a sottoscrivere in originale il presente atto. In difetto, potranno essere esclusi, a discrezione dell'organizzazione del concorso, senza che ciò comporti responsabilità alcuna per quest'ultima. I concorrenti rinunciano, sin da ora, ad ogni richiesta di ordine risarcitorio, compreso il rimborso spese.

Autorizziamo espressamente l'organizzazione, nonché le persone dalla stessa delegate, al trattamento dei dati personali e dell'azienda limitatamente alla predisposizione del concorso e della sua pubblicità, presente e futura, per al quale abbiamo conferito espressa accettazione alla partecipazione, ai sensi e per gli effetti del D.lgs. 196/2003. La manifestazione sarà seguita e divulgata da importanti mezzi di comunicazione locali e nazionali, riviste specializzate, giornali e TV. L'organizzazione si riserva la possibilità di poter modificare, in base ai tempi e al numero dei partecipanti in gara, l'orario di presentazione della propria opera che verrà tempestivamente comunicata al concorrente.

Per accettazione

Firma del concorrente

M
S

**DOMANDA ISCRIZIONE SELEZIONI ITALIANE CAMPIONATO ITALIANO
PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA FIPGC**

Il/la sottoscritto/a		
	(cognome)	

nato/a a		
	(comune di nascita – se nato/a all'estero: specificare lo Stato)	(prov.)

residente a		
	(comune di residenza)	

(via, piazza, contrada, località, ecc.)		

Codice Avviamento Postale	Codice Fiscale	
telefono:	fax:	cellulare:

• **n° Tessera Socio FIP:**

Barrare la Categoria: - Zucchero -Cioccolato -Pastigliaggio

sito internet:	e-mail:
-----------------------	----------------

Desidera iscriversi alle Selezioni italiane per il Campionato Italiano Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC

➤ *A tal fine dichiara di:*

1. essere in possesso dei requisiti di adesione di carattere generale, nonché dei requisiti specifici per la tipologia di appartenenza, previsti dal Regolamento di cui sopra;
2. accettare le condizioni tutte, di iscrizione e regolamento allegato.
3. comunicare tempestivamente eventuali variazioni intervenute in merito a quanto dichiarato nella presente domanda di adesione;
4. di rispettare e non intraprendere attività contrarie alle finalità dell'Organizzazione;
5. autorizzo all'utilizzo dei miei dati personali finalizzate alla manifestazione in oggetto.

(luogo)

(data)

(firma del richiedente)

D. L.g.s. n. 196 del 30/06/2003 e succ. mod. ed int. "Codice in materia di protezione dei dati personali": Tutela della privacy

Informativa: In riferimento all'art. 13 del Decreto legislativo 196 del 30/06/2003, La informiamo che il trattamento dei dati che la riguardano sarà effettuato (direttamente e/o attraverso società, enti o consorzi) per le finalità strettamente connesse alla richiesta di cui sopra. I dati saranno trattati in modo lecito e secondo correttezza, saranno registrati e conservati in archivi informatici e/o cartacei, nonché pubblicati sul web e/o su supporto cartaceo (guide, brochure, materiale promozionale, a diffusione nazionale ed internazionale).

Come stabilito dall'art. 7, Lei ha diritto, in qualsiasi momento, a consultare, a richiedere la modifica (qualora dovesse riscontrare errori e/o variazioni) o la cancellazione dei dati comunicati. L'eventuale rifiuto a fornire, in tutto o in parte, i dati richiestigli comporterebbe automaticamente, anche senza bisogno di alcuna comunicazione specifica al riguardo, l'esclusione dell'instaurazione o continuazione di un qualsiasi rapporto nei suoi riguardi. **Consenso:** Dichiaro di aver ricevuto l'informativa di cui all'art. 13 del D. Lgs. 196/03 e succ. mod. ed integraz., del cui contenuto sono a conoscenza, ed esprimo, dopo attenta valutazione e libera determinazione, il consenso al trattamento dei miei dati personali come descritto nell'informativa stessa.

(firma)