

**REGOLAMENTO MIGLIORI DOLCI ITALIANI 2019:  
PRALINA, COLOMBA, GELATO E MONOPORZIONE**

Introduzione:

Il giorno 26 Febbraio 2019 presso la Fiera del Tirreno CT a Massa si svolgeranno i 4 concorsi organizzati dalla Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria per decretare:

**LA MIGLIOR PRALINA 2019, MIGLIOR COLOMBA 2019, MIGLIOR GELATO E MIGLIOR  
MONOPORZIONE MODERNA 2019.**

A chi è rivolto:

1. Questo concorso è aperto a tutti i Pasticceri, Gelatieri, Cioccolatieri maggiorenni anche se non iscritti alla federazione.
2. Per iscriversi a questo concorso, la quota d'iscrizione è di euro 100,00 da versare tramite bonifico bancario intestato a:

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Via Torviscosa, 53-Udine-33100 (UD) entro e non oltre il 13 Gennaio 2018.

Causale del bonifico: Nome concorrente (es. Mario Rossi) Concorso miglior.....

COORDINATE BANCARIE:

BANCA DI CIVIDALE FILIALE UDINE 3 — VIA MARSALA

IBAN: IT15X0548412302CC0440421284

BIC SWIFT: CIVIIT2C

3. La domanda d'iscrizione (vedi modulo allegato al regolamento) dovrà pervenire presso la Segreteria Nazionale FIP all'indirizzo: [segreteria@federazionepasticceri.it](mailto:segreteria@federazionepasticceri.it) entro e non oltre il 13 Gennaio 2019. La Federazione, dopo aver ricevuto l'iscrizione, vi comunicherà il giorno in cui presentarsi per la gara; si svolgerà a Febbraio 2019 presso la Fiera Tirreno CT Massa Carrara. (Specificare la categoria di concorso a cui partecipare).

Info & Contatti: Segreteria FIP: [segreteria@federazionepasticceri.it](mailto:segreteria@federazionepasticceri.it) Sig. Matteo Cutolo tel. 3494707130.

L'organizzazione per le Concorso del MIGLIOR DOLCE ITALIANO: I candidati si possono cimentare in una delle seguenti categorie:

- 1) MIGLIOR PRALINA ITALIANA 2019
- 2) MIGLIOR COLOMBA ITALIANA 2019

### 3) MIGLIOR GELATO AL CUCCHIAIO 2019

### 4) MIGLIOR MONOPORZIONE MODERNA ITALIANA 2019

Il concorso per le diverse categorie avverrà nelle seguenti modalità:

#### “MIGLIOR PRALINA ITALIANA 2019”

I concorrenti dovranno presentare una pralina per un numero di 20 pezzi uguali tra loro.

La pralina deve essere portata già pronta

La forma della pralina, la sua colorazione, la sua stratificazione sono ad assoluta discrezione del concorrente, l'unico limite è il peso della pralina non superiore a 12 grammi.

Il tempo a disposizione dei concorrenti è di 30 minuti per allestire la presentazione.

#### “MIGLIOR COLOMBA ITALIANA 2019”

I concorrenti dovranno presentare una colomba per un numero di 4 pezzi uguali tra loro.

La colomba deve essere portata già pronta.

Il tempo a disposizione dei concorrenti è di 30 minuti per allestire la presentazione.

#### “MIGLIOR GELATO AL CUCCHIAIO 2019”

I concorrenti dovranno presentare un gelato al cucchiaio.

Il gelato deve essere presentato in coppa (portata dal concorrente), deve contenere 1 solo gusto di gelato e deve essere riprodotto in n.° 8 coppe identiche.

Tutta la piccola attrezzatura sarà a carico del concorrente, anche la vaschetta per estrazione e dovrà lasciare la postazione pulita.

Gli elementi più significativi che verranno valutati per la vittoria finale saranno: gusto, texture e overrun.

Il tempo a disposizione per mantecare e presentare il gelato in coppa è di 1 ora, compreso pulizia della postazione.

La base del gelato deve essere portata già pronta, ove mai si avesse la necessità di prepararla in loco, la direzione dovrà avere tempestivamente comunicazione.

#### “MIGLIOR MONOPORZIONE MODERNA ITALIANA 2019”

Tutte le basi moderne per la monoporzione dovranno essere portate già pronte. (Pan di spagna, biscuit, croccanti, glasse, mousse, inserimenti, decorazioni.)

Il concorrente avrà a disposizione 1 ora per il glassaggio e la decorazione della monoporzione e pulizia della postazione. Se il concorrente avrà bisogno di effettuare ulteriori lavorazioni, dovrà comunicare tempestivamente all'organizzazione per valutare i tempi necessari.

Il dolce sarà valutato sia per il suo aspetto estetico che per la sua bontà.

Il concorrente dovrà presentare n.° 8 monoporzioni servite nel piatto (portato dal concorrente).

1. I candidati dovranno presentare “dolci inediti al pubblico” (che non siano apparsi in altre manifestazioni, concorsi etc.), pena l’esclusione dalla selezione anche con possibile retroattività.
2. Il tema del concorso è a discrezione del partecipante. (tema libero)
3. I concorrenti dovranno indossare, se iscritti alla Federazione, la divisa ufficiale della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria, pantalone nero e scarpe nere. I concorrenti non iscritti alla Federazione dovranno indossare una giacca bianca, senza loghi e senza pubblicità, pantalone nero e scarpe nere. (Per il concorso, per le foto e video ufficiali). ( PER INFO RIVOLGERSI AL Sig. MATTEO CUTOLO 3494707130 )
4. Tutta la piccola attrezzatura e minuteria sarà a carico del partecipante.
5. L’organizzazione provvederà ad allestire un laboratorio completo di tutte le attrezzature necessarie.
6. Tutto quanto non descritto o specificato, sarà a carico del concorrente.

NB. Ogni concorrente è tenuto a preparare n. 8 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.

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 Eccellenze Internazionale della Federazione, selezionati dall’organizzazione.

La premiazione avverrà a partire dalle ore 17.00 del giorno martedì 26 febbraio.

La giuria assegnerà dei punteggi a tutte le degustazioni, I candidati verranno premiati con attestato di merito e medaglia di:

- BRONZO= PUNTEGGIO DA 71 A 80
- ARGENTO= PUNTEGGIO DA 81 A 90
- ORO= PUNTEGGIO DA 91 A 100

L’ingresso nell’Equipe Eccellenze Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIP sarà a discrezione della giuria. La valutazione della giuria sarà insindacabile.

Tutti i concorrenti riceveranno dall’organizzazione un Diploma per la partecipazione alla selezione “MIGLIOR DOLCE ITALIANO 2019”.

I concorrenti prescelti (cioè coloro che hanno provveduto ad iscriversi alla Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria, hanno inviato domanda di partecipazione al concorso alla segreteria della Federazione Italiana entro il 13/01/2019, ed hanno ottenuto 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 la Federazione Italiana Pasticceria Gelateria 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 e il dolce preparato per fini propagandistici e tutto ciò correlata ad esso in tutte le sue forme di utilizzo e comunicazioni, rinunciando sin d'ora ad ogni richiesta di risarcimento danno, rimborso spese e pagamento di somme in genere.

I concorrenti non potranno, dopo le avvenute selezioni, diffamare o commentare negativamente sui social i risultati del concorso. La federazione si riserva di agire per vie legali contro tutti coloro che avranno un comportamento scorretto. ART. 595 C.P. COMMA 3

Le parti concorrenti si obbligano il giorno 13 Gennaio 2019, dal momento che hanno inviato 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, dal concorso senza che ciò comporti responsabilità alcuna per quest'ultima rinunciando i concorrenti, sin d'ora, ad ogni richiesta di ordine risarcitorio ed a titolo di 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 ed alla sua pubblicità, presente e futura, per la 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.

Per accettazione - Firma del concorrente

## MODULO ISCRIZIONE CONCORSO MIGLIORI DOLCI ITALIANI 2019

|   |  |                       |         |
|---|--|-----------------------|---------|
| <b>Il/la sottoscritto/a</b>   |  |                       |         |
|   | (cognome)  |                       |         |
| <b>nato/a a</b>   |  |                       |         |
|   | (comune di nascita – se nato/a all'estero: specificare lo Stato) |                       | (prov.) |
| <b>residente a</b>  |  |                       |         |
|   | (comune di residenza)  |                       |         |
|   |  |                       |         |
| (via, piazza, contrada, località, ecc.)   |  |                       |         |
| <b>Codice Avviamento Postale</b>  |  | <b>Codice Fiscale</b> |         |
| <b>telefono:</b>  | <b>fax:</b>  | <b>cellulare:</b>     |         |
| • BARRARE LA CATEGORIA DI RIFERIMENTO    - Pralina    - Colomba    - Gelato    - Monoporzione |  |                       |         |
| <b>sito internet:</b>   | <b>e-mail:</b>   |                       |         |

➤ *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)

|   |
|---|
| <p><b>D. Lgs. n. 196 del 30/06/2003 e succ. mod. ed int. "Codice in materia di protezione dei dati personali": Tutela della privacy</b></p> <p><small>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).</small></p> <p><small>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. <b>Consenso:</b> 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.</small></p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;">(firma)</p> |
|---|