



*Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria*

**REGOLAMENTO CAMPIONATO ITALIANO
PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA FIPGC 2022
VALIDO COME SELEZIONI ITALIANE
PER IL CAMPIONATO DEL MONDO PASTICCERIA GELATERIA
CIOCCOLATERIA FIPGC
2023
PRESSO HOST FIERA MILANO**

La Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC organizza presso Host Fiera Milano nel 2023 il Campionato del Mondo di pasticceria gelateria cioccolateria Fipgc “The World Trophy of Pastry Gelato Chocolate FIPGC” in cui si contenderanno “il Titolo di Campioni del Mondo” 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 - Gelato – Chocolate FIPGC che si terrà a Milanopresso Host Fiera Milano nel 2023.

(Valido per il Campionato Italiano Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC 2022)

Introduzione:

Il giorno 8 e 9 marzo 2022 si svolgeranno le “selezioni italiane” organizzate dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria per decretare il vincitore assoluto del “Campionato Italiano di Pasticceria” presso la fiera Tirreno CT di Massa-Carrara.

Il primo classificato rappresenterà l’Italia al “The World Trophy of Pastry - Gelato – Chocolate” (Campionato Mondiale di pasticceria gelateria cioccolateria Fipgc) a Milano presso Host fiera Milano nel 2023.

A chi è rivolto:

1. Il concorso è aperto a tutti i Pasticceri, Gelatieri, Cioccolatieri maggiorenni, con cittadinanza italiana.
2. Per iscriversi al campionato, la quota d'iscrizione è di euro 150,00 da versare tramite bonifico bancario intestato a:

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

Via Torviscosa, 53–Udine–33100 (UD) entro e non oltre il 15 Febbraio 2022.Causale del bonifico:

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

COORDINATE BANCARIE: BANCA DI CIVIDALE FILIALE UDINE 3 — VIA MARSALA

IBAN: IT15X0548412302CC0440421284

BIC SWIFT: CIVIIT2C

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Via Torviscosa, 53 33100 Udine

Cod. Fiscale P.iva: 02724640301

Sito web: www.federazionepasticceri.it www.international federationpastry.com

Email: segreteria@federazionepasticceri.it

3. 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 15 Febbraio 2022.

Il campionato si svolgerà i giorni 8 e 9 marzo 2022 presso la Fiera del Tirreno CT a Massa Carrara. (Specificare la categoria di concorso a cui partecipare).

4. Gli allenamenti e spostamenti della nazionale che si formerà e che gareggerà per il The World Trophy of pastry gelato and chocolate Fipgc presso Host Fiera Milano nel 2023, saranno a carico del concorrente senza alcun rimborso da parte dell'organizzazione.

Info & Contatti:

Segreteria FIPGC: segreteria@federazionepasticceri.it

Sig. Cutolo Matteo tel.3494707130 cutolomatteo@libero.it

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.

I concorrenti dovranno allestire il tavolo di presentazione completo nell'arco di 4 ore.

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°6 piatti (5 per la giuria per la degustazione, 1 da inserire al fianco dell'opera). Tempo a disposizione 2 ore.

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Via Torviscosa, 53 33100 Udine

Cod. Fiscale P.iva: 02724640301

Sito web: www.federazionepasticceri.it www.internationalfederationpastry.com

Email: segreteria@federazionepasticceri.it

- 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°6 piatti per la degustazione del dolce da parte della giuria.

“Scultura 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 4 ore per montare il pezzo artistico nella posizione assegnata.
- Ogni concorrente deve munirsi di nr. 6 piattini per la degustazione dei cioccolatini da parte della giuria.

“Scultura in zucchero e torta moderna”

- I concorrenti dovranno presentare un pezzo artistico inedito in zucchero già pronto, (altezza max. cm. 180); n°2 torte moderne (1 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 nel tempo di 2 ore.
- È consentito l'utilizzo di stampi a discrezione del concorrente. Ogni concorrente deve munirsi di n°6 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. La giuria valuterà la pulizia dell’opera, aderenza e rispetto al tema, abbinamento dei colori, applicazioni e difficoltà dell’elaborato.
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.

La Giuria valuterà:

- Elaborato Artistico: 40% 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: 20% 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 8 al 9 marzo 2022.

- 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 2022” ed entrerà di diritto a far parte della nazionale italiana FIPGC che parteciperà alla finale del The World Trophy of Pastry Gelato and Chocolate FIPGC che si terrà presso Host Fiera Milano nel 2023.
- La premiazione avverrà il giorno 9 marzo.

Premi e Riconoscimenti per i primi tre Classificati Assoluti:

1° Classificato Assoluto: Trofeo Italiano Pasticceria Gelateria Cioccolateria 2022, Medaglia d'Oro, Diploma d'Onore.

2° Classificato Assoluto: Medaglia d'argento, Diploma d'Onore.

3° Classificato Assoluto: Medaglia di bronzo, 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.

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 15 febbraio 2022, 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

**DOMANDA ISCRIZIONE CAMPIONATO ITALIANO
PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA FIPGC
2022**

Il/la sottoscritto/a		
	(cognome)	(nome)
nato/a a		
	<i>(comune di nascita – se nato/a all'estero: specificare lo Stato)</i>	(prov.)
residente a		
	<i>(comune di residenza)</i>	(prov.)
Via		
	<i>(via, piazza, contrada, località, ecc.)</i>	
CAP:		
Telefono:		Cellulare:

BARRARE LA CATEGORIA DI RIFERIMENTO: ZUCCHERO CIOCCOLATO PASTIGLIAGGIO

BARRARE LA CATEGORIA DI RIFERIMENTO: TITOLARE DIPENDENTE LAV.RE AUTONOMO

Sito internet: *	e-mail: _	
NOME ATTIVITA':		
P.IVA ATTIVITA':		

EFFETTUARE BONIFICO INTESTATO A :

FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA
ASSOCIAZIONE SENZA SCOPO DI LUCRO
COORDINATE BANCARIE: BANCA DI CIVIDALE FILIALE UDINE 3 – VIA MARSALA
IBAN: IT15X0548412302CC0440421284

Causale del bonifico: Nome concorrente (es. Mario Rossi) Campionato Italiano Pasticceria.

IL PRESENTE MODULO DEVE ESSERE COMPILATO ED INVIATO TRAMITE MAIL A: segreteria@federazionepasticceri.it

A tal fine dichiara di:

- a) conoscere ed accettare, senza alcuna riserva, lo statuto; e di impegnarsi al rispetto delle disposizioni in esso contenute;
- b) accettare tutte le condizioni di iscrizione e del regolamento in allegato;
- c) comunicare tempestivamente eventuali variazioni intervenute in merito a quanto dichiarato nella presente domanda di adesione;
- d) non intraprendere attività contrarie alle finalità dell'Associazione;
- e) autorizzo all'utilizzo dei miei dati personali e della mia immagine per scopi di marketing, pubblicitari e su qualsiasi media.
- f) La Federazione non può essere ritenuta responsabile per foto, video, marchi, testi, file audio, consegnati dall'associato
- g) Aver preso visione ed accettato del Trattamento dei dati personali (artt. 6,7,13 e 14, Regolamento UE 679/2016)

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 del richiedente