

The World Trophy of Professional Tiramisù FIPGC

REGOLAMENTO UFFICIALE

8 Novembre 2025



*Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria*

➤ **A chi è rivolto**

- La partecipazione al “The World Trophy of Professional Tiramisù FIPGC” organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria è aperta a tutti i Paesi del Mondo.
- Il Campionato del Mondo del Tiramisù è diviso in 2 categorie. Ogni concorrente deve partecipare e presentare ambedue le categorie: TIRAMISU’ CLASSICO e TIRAMISU’ INNOVATIVO
- Il Campionato del Mondo del Tiramisù FIPGC è riservato a chef, pasticceri e gelatieri.
- Il Campionato ha una cadenza biennale, nel 2025 si svolgerà presso l’Hotel ROMA AURELIA ANTICA (www.hotelromaureliantica.com) Sito in **Via degli Aldobrandeschi, 223 Roma 00163**.

➤ **L’iscrizione al Campionato del Mondo del Tiramisù FIPGC**

- Il concorrente per accedere all’iscrizione, dovrà inviare domanda via email al Comitato Organizzativo Internazionale al seguente indirizzo: segreteria@federazionepasticceri.it, **indicando la Nazione candidata ed il nome del partecipante.**

Il Comitato Organizzativo invierà una comunicazione alla Squadra candidata per confermare l’avvenuta candidatura.

Solo dopo aver ricevuto l’email di conferma, il Concorrente avrà accesso al Campionato, dopo aver letto e compilato in ogni sua parte l’intero regolamento ed accettato termini e condizioni dello stesso, versando la quota decisa dal Comitato Organizzatore pari a € 200,00 tramite bonifico bancario intestato a:

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Terza Traversa Privata Luigi Sapio, 14 – Portici–80055 (NA) **entro e non oltre il 31 Gennaio 2025.**

Causale del bonifico: Nome Concorrente e Nazione (esempio: Italia) *Iscrizione Campionato Mondiale Tiramisù*

- **COORDINATE BANCARIE:**

BANCA DI CREDITO POPOLARE – FILIALE DI TORRE DEL GRECO (NA)

FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA ASSOCIAZIONE SENZA SCOPO DI LUCRO Terza Traversa Privata Luigi Sapio, 14 D – Portici – 80055 (NA) ITALY

BANCA DI CREDITO POPOLARE – FILIALE DI TORRE DEL GRECO (NA)

IBAN: IT76U0514240302CC1026039478

Swift: BCP TIT NN XXX

- La scheda di partecipazione (*in allegato al regolamento*) dovrà compilata ed inviata ai seguenti indirizzi di posta elettronica: segreteria@federazionepasticceri.it **entro il 31 Gennaio 2025.**

➤ ***I concorrenti e la Giuria:***

La Giuria del Campionato Mondiale sarà composta da **Giudici Internazionali più il Presidente di Giuria**, tutti di comprovata esperienza nel settore, nonché come Giudici Internazionali.

Il Presidente di Giuria ed i Giudici valuteranno in maniera individuale senza confrontarsi tra di loro, in caso di necessità faranno riferimento solo al Presidente di Giuria. Il Presidente di Giuria potrà chiedere un confronto con il Supervisore per gli aspetti ed i dettagli del Regolamento, per certificare la scelta degli accorgimenti e delle decisioni da prendere sulle valutazioni e penalizzazioni per quanto non indicato nel Regolamento FIPGC.

- I concorrenti potranno, in caso di necessità, comunicare, con il Presidente di Giuria, e con i Commissari di Gara, non potranno rivolgersi direttamente ai Giudici.
- Per comportamenti non idonei al Regolamento o allo svolgimento della gara, la Giuria ed il Presidente di Giuria possono applicare penalizzazioni o addirittura l'esclusione del concorrente. I Concorrenti non potranno avere nessun aiuto da parte esterna. Pena l'esclusione o penalizzazione in gara.
- Tutti i partecipanti si dovranno attenere al Regolamento. Tutta la corrispondenza dovrà passare attraverso i Responsabili dell'Organizzazione, in nessun modo i Concorrenti potranno contattare i Giudici o il Presidente di Giuria.
- Il giudizio della Giuria è insindacabile.

➤ **Abbigliamento:**

- L'organizzazione provvederà a fornire ad ogni Concorrente nr. 1 giacca ufficiale (*da utilizzare in gara e per la premiazione*) e nr. 1 grembiule.
- Tutti i Concorrenti saranno tenuti ad indossare regolare abbigliamento completo di Giacca ufficiale della gara, pantalone nero, scarpa nera.
- **È assolutamente proibito** utilizzare abbigliamento non conforme alle indicazioni riportate o l'utilizzo di altri loghi sull'abbigliamento.
- Inoltre durante tutta la competizione, è assolutamente proibito esporre loghi o altro materiale pubblicitario sulle attrezzature o materie prime, le stesse dovranno necessariamente avere tutte le etichette promozionali oscurate, eccetto quelle degli sponsor ufficiali della competizione.
- **E' assolutamente proibito indossare anelli, orecchini, bracciali soprattutto per rispettare norme igienico sanitarie.**
- L'organizzazione del Campionato del Mondo del Tiramisù si riserva il diritto di utilizzo di ogni immagine e informazione a scopo pubblicitario, senza obbligo di dover chiedere il consenso ai Concorrenti o somministrare alcun tipo di pagamento in rivalsa dei diritti d'autore.

➤ **Ricettario:**

- Ogni concorrente dovrà consegnare n. 8 brochure di presentazione complete di scheda tecnica, ricettario, procedimento e indicazione di eventuali allergeni, breve biografia personale, foto del

concorrente, una breve storia del tiramisù nel proprio paese indicando come e quando è stato introdotto e come si è sviluppato. Ogni concorrente produrrà la brochure espositiva a proprio piacimento (**dovrà essere scritta in lingua inglese, nella lingua madre del Partecipante e in italiano**).

- Tutto il materiale richiesto, dovrà essere consegnato in formato cartaceo e in supporto digitale (preferibilmente in formato PDF su pendrive usb) al Presidente di Giuria all'inizio della gara; in caso di mancata o parziale consegna, verrà applicata una penalità da 1 a 5 punti sul punteggio finale totalizzato dal Concorrente in gara a seconda della mancanza costatata.
- Ricettario, foto, biografie e brochure di presentazione dei partecipanti, saranno di proprietà dell'organizzazione, con libertà di pubblicazione in ogni canale pubblicitario a disposizione della stessa.
- Se il Concorrente è intenzionato a portare con sé fotografi, staff di televisioni locali o nazionali, ha il dovere di informare anticipatamente l'organizzazione.

➤ **Organizzazione e postazione di lavoro**

L'organizzazione metterà a disposizione dei concorrenti abbattitore, tavoli, conservatore positivo e negativo, planetaria da banco, microonde, piastra induzione, temperatrici per il cioccolato.

L'organizzazione comunicherà a tutti i partecipanti, nel dettaglio, l'attrezzatura e le materie prime presenti all'interno del box. La piccola attrezzatura e minuteria (esempio: boule, bilance, coltelli, lampada per lo zucchero, spatole, mestoli, stampi etc.) sono a carico del Concorrente. L'organizzazione metterà a disposizione i tavoli neutri con tovagliato uguale per tutte le Squadre per poter disporre le opere.

- I concorrenti possono portare all'interno del loro box eventuali macchinari di cui necessitano durante la gara, previa autorizzazione dell'Organizzazione.
- Il Comitato Organizzativo Internazionale, si riserva il diritto di poter apportare modifiche al Regolamento, comunicandolo tempestivamente alle Squadre partecipanti tramite email.

Di seguito le preparazioni AMMESSE in ogni programma della competizione:

- Basi cotte (Savoardi, Bisquit, Pan di Spagna)
- Decorazioni in cioccolato, marzapane, zucchero e croccante

Ogni concorrente è tenuto a portare con sé almeno un campione vuoto della coppa o il contenitore che utilizzerà nella competizione del Tiramisù Classico e di quello Innovativo per le dovute verifiche (peso lordo e peso netto) da parte della giuria.

- Le fotografie per la presentazione di ogni dessert dovranno essere simili all'edibile al 95% (minimo)
- Per quanto riguarda l'ingresso dei prodotti alimentari a carico delle squadre, questi saranno controllati da un Responsabile FIPGC, che accerterà la scadenza, la provenienza e l'utilizzo di prodotti non consentiti nel paese ospitante l'evento, così come è necessaria la tracciabilità di tutti i prodotti finiti introdotti nei box.

Il Campionato si svolgerà il giorno 8 Novembre 2025 seguendo i seguenti orari:

I CONCORRENTI DOVRANNO PRESENTARSI IL GIORNO 7 NOVEMBRE PER LE ORE 14:00 PRESSO L'HOTEL ROMA AURELIA ANTICA. ALLE ORE 15:30 CI SARA IL SORTEGGIO PER L'USCITA DEI CONCORRENTI E IL NUMERO DEL BOX.

PRIMA BATTERIA DI CONCORRENTI GIORNO 8 NOVEMBRE

Ore 08:00: APPELLO DEI PARTECIPANTI

Ore 9:00 I concorrenti della prima batteria prendono possesso dei box

Ore 9:30 Inizio della gara

Ore 11:30: Degustazione Tiramisù Innovativo

Ore 12:30: Degustazione Tiramisù Tradizionale

Ore 13:00: I concorrenti devono liberare i box dopo averli puliti e sistemati

SECONDA BATTERIA DI CONCORRENTI GIORNO 8 NOVEMBRE

Ore 13.30 I concorrenti della seconda batteria prendono possesso dei box

Ore 14:00: Inizio della competizione

Ore 16:00: Degustazione Tiramisù Innovativo

Ore 17:00: Degustazione Tiramisù Tradizionale

Ore 17:30: I concorrenti devono liberare i box dopo averli puliti e sistemati

LE PREMIAZIONE SI TERRANNO ALLE ORE 18.00 DEL GIORNO 8 NOVEMBRE.

Programma

L'ordine di presentazione e di uscita dei vari dessert sarà stabilito prima dell'inizio della competizione in base all'assegnazione dei box.

Il Campionato del Mondo del Tiramisù è diviso in 2 categorie. Ogni concorrente deve partecipare e presentare ambedue le categorie: TIRAMISU' CLASSICO e TIRAMISU' INNOVATIVO

TIRAMISU' CLASSICO

I Concorrenti dovranno realizzare n. 1 (uno) tiramisù tradizionale diametro cm 20 (oppure quadrato lato 20x20) che sarà sporzionato dal Concorrente per farlo degustare ai Giudici ed una 1 monoporzione da esposizione presentata al piatto o al bicchiere che rappresenti il tiramisù preparato e dovrà essere esposta sul tavolo di presentazione.

In questa preparazione il tiramisù potrà contenere soltanto i seguenti ingredienti: mascarpone, uova, zucchero, savoiardi, cacao amaro, caffè.

Qualsiasi concorrente che aggiunga ingredienti i non inclusi nella lista sopracitata, (es.: alcolici, panna o altro) verrà squalificato.

TIRAMISU' INNOVATIVO

I concorrenti possono presentare una monoporzione o una coppa o un dessert al piatto.

I concorrenti sono liberi di utilizzare lo stampo che ritengono più adatto alla loro creazione se scelgono di presentare una monoporzione, allo stesso modo possono scegliere una coppa (portata dal concorrente) come meglio credono invece, se decidono di presentare un dessert al piatto, l'organizzazione fornirà i piatti ai concorrenti per il dessert.

I concorrenti dovranno realizzare n.6 pezzi del tiramisù, monoporzione o coppa o dessert + 1 da esposizione.

Per qualsiasi forma scelta il peso del dolce presentato deve oscillare tra i 100 e i 110 gr.

- Deve contenere almeno una base cotta ed almeno una preparazione in crema.
- Deve contenere gli ingredienti: **mascarpone e caffè.**

➤ **Punteggi**

- Per ogni tipologia di gara (Tiramisù Tradizionale, Tiramisù Innovativo), verranno utilizzati criteri di valutazione diversi. Le percentuali elencate indicano, su una scala di punteggio che va da 1 a 100, quanta rilevanza avrà ogni componente per arrivare al giudizio finale.
- Il giudizio dei 5 (cinque) Giudici è inappellabile e insindacabile.

Tiramisù Classico:

70% Degustazione

30% Metodologia

Tiramisù Innovativo:

50% Degustazione

20% Estetica

20% Metodologia

10% Innovazione

Penalità

- Peso non conforme a quanto indicato nel Regolamento: **penalità di 1 punto ogni 5 gr in difetto o in eccesso da sottrarre al punteggio finale complessivo di ogni singolo giudice.**
- Ritardo sulla presentazione del dolce: **penalità di 1 punto per ogni minuto di ritardo, da sottrarre al voto finale complessivo di ogni singolo giudice.**
- Il dessert verrà considerato “pronto” quando sarà posizionato sul tavolo di lavoro davanti al box del concorrente.

➤ **Premi**

1° Classificato:

- Coppa del Mondo di Tiramisù
- Medaglia d'Oro
- Diploma d'Onore

2° classificato:

- Medaglia d'Argento
- Diploma d'Onore

3° classificato:

- Medaglia di Bronzo
- Diploma d'Onore

➤ **Premi Speciali**

- Attestato Premio Miglior Tiramisù Classico
- Attestato Premio Miglior Tiramisù Innovativo

➤ **Per le altre posizioni:**

- Diploma di Partecipazione per tutti i Concorrenti.

➤ **Dove e quando**

Il Campionato del Mondo del Tiramisù FIPGC, si svolgerà presso l'Hotel ROMA AURELIA ANTICA (www.hotelromaureliantica.com) Sito in Via degli Aldobrandeschi, 223 Roma 00163 nel giorno 8 Novembre

➤ **Il Soggiorno**

Il soggiorno del solo concorrente, per 2 notti, sarà a carico dell'organizzazione.

➤ **Disposizioni finali**

Tutti i concorrenti con l'invio della domanda entro il 30 Gennaio 2025, accettano tutte le condizioni, di cui al presente regolamento esonerando, sin dalla data appena indicata, l'organizzazione da ogni responsabilità per qualsiasi contestazione dovuta al punteggio che sarà ad insindacabile giudizio della Giuria Ufficiale e del Presidente di Giuria, ogni comunicazione dovrà essere presentata al Presidente di Giuria al termine di ogni prova del Concorso esclusivamente in forma scritta.

L'organizzazione si riserva, inoltre, la possibilità di annullare il concorso per causa di forza maggiore. *(in questo caso, verrà restituita la somma versata per la partecipazione ai concorrenti)* e apportare modifica al regolamento per questioni logistiche che non dipendono dalla stessa. Le parti concorrenti si obbligano il giorno 30 Gennaio 2025, 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, sind'ora, ad ogni richiesta di ordine risarcitorio ed a titolo di rimborso spese.

Il concorrente autorizza espressamente l'organizzazione, nonché le persone dalla stessa delegate, all'iscrizione ufficiale all'interno della Federazione Internazionale di Pasticceria Gelateria Cioccolateria, ed autorizza inoltre, al trattamento dei dati personali limitatamente alla predisposizione del concorso ed alla sua pubblicità, presente e futura, per la quale hanno conferito espressa accettazione alla partecipazione, ai sensi e per gli effetti del d.lgs 196/2003.

Tutti i partecipanti avranno l'accesso gratuito in Hotel; i biglietti per eventuali accompagnatori, tifosi e parenti vanno richiesti al Comitato Organizzativo entro il 1° ottobre 2025. Il Comitato Organizzativo attraverso la mail ufficiale segreteria@federazionepasticceri.it invierà al richiedente i codici di ingresso per ottenere i biglietti che avranno un prezzo simbolico. Sarà compito del richiedente stamparli per avere l'accesso nell'area riservata dei Campionati.

Non sono accettati comportamenti incoerenti al verdetto finale una volta che questo è stato discusso e concordato in giuria (tramite social, secondo quanto stabilito art.595, co 3, c.p. della legge italiana, tv, riviste ed ogni mezzo di comunicazione).

BARRARE PER ACCETTAZIONE

ACCETTO

NON ACCETTO

I concorrenti cedono all'organizzazione, sin dal momento dell'ammissione al concorso, il diritto di poter utilizzare foto, video, audio, ricettario e tutti gli elaborati per fini propagandistici e tutto ciò correlata ad esso in tutte le sue forme di utilizzo, rinunciando sin d'ora ad ogni richiesta di risarcimento del danno, rimborso spese e pagamento di somme in genere.

BARRARE PER ACCETTAZIONE

ACCETTO

NON ACCETTO

ISCRIZIONE AL THE WORLD TROPHY OF PROFESSIONAL TIRAMISU' FIPGC 2025

NAZIONE PARTECIPANTE : -----		
-------------------------------------	--	--

CONCORRENTE: **COGNOME:** **NOME:**

nato/a			il
(comune di nascita – specificare lo Stato)			(prov.)
(gg/mm/aa)			

residente a		
(comune di residenza)		(prov.)

	n°
(via, piazza.)	(num. civico)

Codice Avviamento Postale

telefono	fax:	cellulare:
(con prefisso internazionale)	(con prefisso internazionale)	

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

Desidera iscriversi al Campionato del Mondo del Tiramisù FIPGC

➤ *A tal fine dichiara di:*

- a) 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;
- b) accettare tutte le condizioni, di iscrizione e regolamento allegato.
- c) comunicare tempestivamente eventuali variazioni intervenute in merito a quanto dichiarato nella presente domanda di adesione;
- d) di rispettare e non intraprendere attività contrarie alle finalità dell'Organizzazione;
- e) di possedere i requisiti di idoneità sanitaria per la manipolazione degli alimenti.

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.

BARRARE PER ACCETTAZIONE ACCETTO NON ACCETTO



*Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria*



Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria