



REGOLAMENTO CAMPIONATO ITALIANO PANIFICAZIONE FIPGC 2022

Il giorno 6 Marzo 2022 presso la Fiera del Tirreno Ct a Massa Carrara si svolgerà il concorso organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria per decretare il:

MIGLIOR PANE ARTIGIANALE D'ITALIA FIPGC 2022

A CHI È RIVOLTO

- Il concorso è aperto a tutti i Panificatori e operatori dell'Arte Bianca maggiorenni anche se non iscritti alla Federazione.
- Per iscriversi al concorso, la quota d'iscrizione è di € 150,00 per ogni categoria, da versare **entro e non oltre il 15 Febbraio 2022** tramite bonifico bancario intestato a:

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Via Torviscosa, 53 – Udine – 33100 (UD)

Causale del bonifico: Nome e Cognome del concorrente (es. Mario Rossi) Concorso Campionato Italiano Panificazione Fipgc

Coordinate bancarie:

BANCA DI CIVIDALE FILIALE UDINE 3 - VIA MARSALA

IBAN: IT15X0548412302CC0440421284

BIC SWIFT: CIVIIT2C

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. .

INFO & CONTATTI

Segreteria FIPgc: segreteria@federazionepasticceri.it

Sig. Fabio Albanesi: tel. 3939054305 fipgc.panificatori@gmail.com

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

Via Torviscosa, 53
33100 Udine (UD)

Tel. 0432 600904 - 3398598766 Cod. Fiscale P.iva: 02724640301

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

Email: segreteria@federazionepasticceri.it - info@internationalfederationpastry.com

ORGANIZZAZIONE CONCORSO CAMPIONATO ITALIANO PANIFICAZIONE FIPGC 2022

I candidati si possono cimentare in una delle seguenti categorie:

1) **MIGLIOR PANE TRADIZIONALE ITALIANO FIPGC 2022**

I concorrenti dovranno presentare un pane per un numero di 2 pezzi uguali tra loro nella composizione e nel peso di 1Kg ciascuna (scarto massimo considerato 5%).

Per pane tradizionale si intende un pane realizzato con lievito madre e con farina (anche macinata a pietra) di grano tenero tipo 0, 00, 1 oppure integrale, oppure semola di grano duro senza inserimento di altri prodotti.

CRITERI DI VALUTAZIONE

- Profumo – 20 punti
- Taglio – 15 punti
- Cottura – 15 punti
- Gusto – 20 punti
- Friabilità - 15 punti
- Alveolatura – 15 punti

N.B. Ogni concorrente è tenuto a consegnare n. 6 *Brochure* di presentazione con ricettario completo nelle grammature e nelle descrizioni. Le *brochure* devono essere inserite all'interno della scatola della pagnotta.

2) **MIGLIOR PANE INNOVATIVO FIPGC 2022**

I concorrenti dovranno presentare un pane innovativo per un numero di 2 pezzi uguali tra loro del peso di 500 gr ciascuno (scarto massimo considerato 5%).

Per pane innovativo si intende un pane salato (o dolce) da merenda o prima colazione realizzato con lievito madre in apposito stampo con inserimento di qualsiasi ingrediente dolce (canditi, frutta secca, cioccolato, ecc.) o salato (salumi, formaggi, verdure, ecc.) che lo faccia differenziare da un pane tradizionale.

Saranno esclusi categoricamente tutti i pani contenenti creme o qualsiasi cosa di spalmabile non previsto dal regolamento.

CRITERI DI VALUTAZIONE

- Profumo – 20 punti
- Taglio – 20 punti
- Cottura – 20 punti

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

Via Torviscosa, 53
33100 Udine (UD)

Tel. 0432 600904 - 3398598766 Cod. Fiscale P.iva: 02724640301

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

Email: segreteria@federazionepasticceri.it - info@internationalfederationpastry.com

- Gusto – 20 punti

- Sofficità - 20 punti

N.B. Ogni concorrente è tenuto a consegnare n. 6 *Brochure* di presentazione con ricettario completo nelle grammature e nelle descrizioni. Le *brochure* devono essere inserite all'interno dello scatolo contenente il pane innovativo.

3) MIGLIOR DOLCE DA FORNO ITALIANO FIPGC 2022

I concorrenti dovranno presentare un dolce da forno per un numero di 2 pezzi uguali tra loro del peso di 1 kg ciascuno (scarto massimo considerato 5%).

Per dolce da forno si intende un dolce realizzato con cottura al forno di tutti gli ingredienti. Tale dolce deve rispecchiare le tradizioni della terra del partecipante e per tale motivo potranno essere utilizzati ingredienti dolci (canditi, frutta secca, cioccolato, marmellata o confettura, ecc.) che rimandino alla tradizione locale o comunque alla terra di provenienza del partecipante.

Saranno esclusi categoricamente tutti i dolci contenenti creme o qualsiasi cosa di spalmabile aggiunte successivamente alla cottura.

CRITERI DI VALUTAZIONE

- Profumo – 20 punti
- Taglio – 20 punti
- Cottura – 20 punti
- Gusto – 20 punti
- Sofficità - 20 punti

N.B. Ogni concorrente è tenuto a consegnare n. 6 *Brochure* di presentazione con ricettario completo nelle grammature e nelle descrizioni. Le *brochure* devono essere inserite all'interno dello scatolo contenente il dolce da forno.

4) MIGLIORE PANE ARTISTICO ITALIANO FIPGC 2022

I concorrenti dovranno presentare un'opera interamente realizzata di pane (il diametro del vassoio non deve superare i 60 cm, mentre non ci sono limitazioni per l'altezza). Il tema del concorso è a libera discrezione del partecipante; il pezzo va montato in diretta

Le opere dovranno essere consegnate il giorno 6 Marzo 2022 entro e non oltre le ore 10 presso la Fiera del Tirreno Ct sita in Vle G.Galilei, 133 – 54036 Marina di carrara (MS).

L'opera dovrà essere presentata con l'indicazione del nome e cognome del concorrente sulla base del vassoio. **Qualora venisse consegnata un'opera senza l'indicazione del concorrente, verrà considerata non valido per il giudizio finale da parte della giuria.**

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

Via Torviscosa, 53
33100 Udine (UD)

Tel. 0432 600904 - 3398598766 Cod. Fiscale P.iva: 02724640301

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

Email: segreteria@federazionepasticceri.it - info@internationalfederationpastry.com

I candidati dovranno presentare una scultura di pane con decorazioni “inedite al pubblico”, cioè che non siano apparse in altre manifestazioni, concorsi e/o esposizioni a queste riconducibili, pena l’esclusione dal concorso anche con possibile retroattività. Si potranno utilizzare tutte le tecniche ammesse per i concorsi di panificazione artistica e sculture di pane, si potranno utilizzare paste lievitate e le decorazioni potranno essere realizzate con tutto quello che afferisce al mondo del pane (es. grissini, fette biscottate, ecc.).

L’opera ovviamente non verrà assaggiata, ma verrà valutata considerando i criteri di seguito riportati.

CRITERI DI VALUTAZIONE

- Tema – 20 punti
- Paste lievitate – 30 punti
- Pulizia dell’opera – 20 punti
- Colorazione cotture – 30 punti

N.B. Ogni concorrente è tenuto a preparare n. 6 *Brochure* di presentazione con la descrizione delle tecniche e dei materiali utilizzati, nonché della descrizione in generale dell’opera e del significato che alla stessa si è voluto dare.

NOTE INTEGRATIVE CONCORSO CAMPIONATO ITALIANO PANIFICAZIONE FIPGC 2022

L’organizzazione si riserva il diritto di modificare il regolamento dandone tempestiva comunicazione agli iscritti tramite mail e/o pubblicazione sul sito nell’apposita sezione indicare la sezione predefinita.

Tutto quanto non descritto o specificato è da considerarsi a carico del concorrente.

I candidati non potranno essere presenti durante gli assaggi della giuria, né tantomeno all’esito dei risultati.

La giuria sarà composta da Professionisti che fanno parte dell’Equipe Eccellenze Internazionali della Federazione, selezionati dall’organizzazione, più due membri della Federazione che negli ultimi anni si sono distinti per i loro ottimi risultati professionali.

Gli attestati con la medaglia saranno consegnati direttamente ai concorrenti durante la cerimonia di premiazione .

Tutti i concorrenti riceveranno dall’organizzazione un Diploma per la partecipazione al Concorso “CAMPIONATO ITALIANO PANIFICAZIONE FIPGC 2022”.

Inoltre, i candidati verranno premiati in base ai punteggi ottenuti con attestato di merito e medaglia di:

- ✓ PARTECIPAZIONE con punteggio inferiore a 71 punti
- ✓ BRONZO con punteggio da 71 a 80 punti

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

Via Torviscosa, 53
33100 Udine (UD)

Tel. 0432 600904 - 3398598766 Cod. Fiscale P.iva: 02724640301

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

Email: segreteria@federazionepasticceri.it - info@internationalfederationpastry.com

✓ ARGENTO con punteggio da 81 a 90 punti

✓ ORO con punteggio da 91 a 100 punti

Inoltre, al 1° classificato assoluto per ogni categoria verrà consegnata la Coppa.

L'ingresso nell'Equipe Eccellenze Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC è a discrezione della giuria.

La valutazione della giuria è insindacabile.

I concorrenti iscritti al Concorso accettano tutte le condizioni di cui al presente regolamento; esonerando l'organizzazione da ogni responsabilità per danni da loro provocati a terzi, sollevando l'organizzazione (la Fiera e la Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria), da qualsiasi responsabilità di ordine civile e penale.

Il giorno della premiazione i concorrenti dovranno indossare:

- se iscritti alla Federazione, la divisa ufficiale della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria, pantalone nero e scarpe nere;
- se non iscritti alla Federazione, una giacca bianca priva di loghi (ad unica eccezione di quello della propria attività), pantalone nero e scarpe nere.

I concorrenti cedono all'organizzazione, sin dal momento dell'ammissione al concorso, il diritto di poter utilizzare foto e video per fini propagandistici e tutto quanto ad esso correlato, in tutte le sue forme di utilizzo e comunicazioni.

I concorrenti non potranno, dopo il concorso, diffamare o commentare negativamente sui *social* (o in altra sede pubblica) 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).

I concorrenti si obbligano dal giorno 15 Febbraio 2022, 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.

Il concorrente autorizza 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 Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

La manifestazione sarà seguita e divulgata da importanti mezzi di comunicazione locali e nazionali, riviste specializzate, giornali e TV.

Per accettazione, il concorrente _____

Firma per esteso del concorrente _____

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

Via Torviscosa, 53
33100 Udine (UD)

Tel. 0432 600904 - 3398598766 Cod. Fiscale P.iva: 02724640301

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

Email: segreteria@federazionepasticceri.it - info@internationalfederationpastry.com

**DOMANDA ISCRIZIONE MIGLIOR PANE
ARTIGIANALE D'ITALIA 2022 FIGC**

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

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

BARRARE LA CATEGORIA DI RIFERIMENTO:

PANE TRADIZIONALE DOLCE DA FORNO
 PANE INNOVATIVO PANE ARTISTICO

Sito internet: *	e-mail:
-------------------------	----------------

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 e Cognome concorrente (es. Mario Rossi) Concorso Campionato Italiano Panificazione

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

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

Via Torviscosa, 53
33100 Udine (UD)

Tel. 0432 600904 - 3398598766 Cod. Fiscale P.iva: 02724640301

Sito web: www.federazionepasticceri.it www.internationalfederationpastry.com
Email: segreteria@federazionepasticceri.it - info@internationalfederationpastry.com