

The World Trophy of Pastry Gelato and Chocolate FIPGC



REGOLAMENTO UFFICIALE

6 e 7 Novembre 2025



*Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria*

A chi è rivolto

La partecipazione al Campionato Mondiale di Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria è aperta a tutti i Paesi del Mondo.

Il Tema del Campionato Mondiale FIPGC 2025 per tutti i Team sarà **“La Natura: Le bellezze della mia Nazione” (riferita al paese di appartenenza)**

Il Campionato ha una cadenza biennale, nel 2025 si svolgerà il 6 e 7 Novembre 2025, presso l’Hotel ROMA AURELIA ANTICA (www.hotelromaureliantica.com) Sito in **Via degli Aldobrandeschi, 223 Roma 00163**.

L’iscrizione al Campionato Mondiale FIPGC

Per accedere alla competizione, le Squadre dovranno inviare regolare domanda di partecipazione (**in allegato al Regolamento**) al seguente indirizzo di posta elettronica entro e non oltre il **30 Gennaio 2025**:

segreteria@federazionepasticceri.it

Ogni squadra dovrà compilare la domanda, accettando termini e condizioni del regolamento, quindi perfezionare la domanda versando la somma di € 600,00 per squadra a mezzo bonifico bancario intestato a:

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

Terza Traversa Privata Luigi Sapio 14–Portici–80055 (NA) **entro e non oltre il 30 gennaio 2025**.

Causale del bonifico: Nome Nazione (esempio: Italia) *Iscrizione Campionato Mondiale Pasticceria*

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 – Portici – 80055 (NA) ITALY

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

IBAN:IT76U0514240302CC1026039478

Swift: BCP TIT NN XXX

LA QUOTA NON SARA' RIMBORSATA IN CASO DI RITIRO DA PARTE DELLA SQUADRA.

Info & Contatti per le iscrizioni internazionali

- Sito Web: www.internationalfederationpastry.com
- Mail: info@internationalfederationpastry.com

Il Team

- Ogni squadra con competenze professionali in pasticceria, gelateria e cioccolateria sarà composta da: n. 3 Concorrenti della nazione iscritta. Se il team manager lo ritiene opportuno può inserire anche professionisti che almeno risiedano nella Nazione rappresentata da almeno 5 anni.
- E 1 team manager

I commissari di gara

1. I Commissari di Gara avranno il compito di affiancare il Presidente di Giuria ed i Giudici nello svolgimento delle loro funzioni, avranno titolo per il controllo all'interno dei box.
2. I Commissari di Gara saranno persone appartenenti alla FIPGC.
3. Sarà nominato un Responsabile dei Commissari di Gara, che avrà il compito di essere l'anello di congiunzione tra i Commissari e la Giuria.

Il supervisore

4. Il supervisore avrà il compito di affiancare il Presidente di Giuria nell'applicazione del Regolamento in caso di controversie e di effettuare i conteggi finali della competizione.
5. Il supervisore sarà il Presidente della FIPGC.

I Referenti dei box

6. I referenti dei box saranno a disposizione delle squadre per la consegna delle attrezzature e del materiale fornito durante la gara.
7. I referenti dei box dovranno controllare la corretta compilazione delle schede di entrata e uscita dai box e assicurarsi.
8. I referenti dei box saranno persone appartenenti alla FIPGC.
9. Sarà nominato un responsabile dei referenti dei Box, che avrà il compito di essere l'anello di congiunzione tra i Referenti dei Box e la Giuria.

Il team Manager

Il Team Manager ha i contatti con la direzione; in tal senso il Team Manager sarà portavoce unico della squadra. Sarà onere del Team Manager iscrivere la squadra e riferire agli altri membri quanto richiesto dall'Organizzazione. Nessuna responsabilità potrà gravare sull'Organizzazione per mancata informazione da parte del Team Manager nei confronti degli altri componenti della squadra. L'Organizzazione non risponderà a nessuno degli altri elementi della squadra. La squadra potrà nominare portavoce unico un componente diverso dal Team Manager; in questo caso, il Team Manager al momento della presentazione della domanda di iscrizione dovrà compilare l'ultima parte della domanda d'iscrizione stessa riservata alla nomina di un portavoce unico diverso dal Team Manager. Nel caso di nomina di un portavoce diverso dal Team Manager tutti gli effetti qui previsti si produrranno nei confronti del portavoce unico nominato.

Campionato Mondiale Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

www.internationalfederationpastry.com -

Terza Traversa Privata Luigi Sapio, 14 Portici 80055. - P. Iva e C.F. 02724640301- Email: segreteria@federazionepasticceri.it

La giuria

10. La Giuria del Campionato Mondiale sarà composta da 2 Giurie:
 - 10.1.1 **Giuria Tecnica** (Valore 60% della competizione) formata da **Giudici Internazionali più il Presidente di Giuria (nominato dal Direttivo FIPGC)**, tutti di comprovata esperienza nel settore della pasticceria, nonché come Giudici Internazionali.
 - 10.1.2 Valuteranno la piece artistica in cioccolato (25 % del totale, 250 punti); la piece artistica in zucchero/pastigliaggio (25% del totale, 250 punti) ed infine organizzazione e pulizia, brochure, (10% del totale 100 punti)
 - 10.2.1 **Giuria di Degustazione** (Valore 40% della Competizione) formata dai Team Manager + Presidente di Giuria, nominato dal Direttivo FIPGC.
 - Degustazione 1° pralina 100 punti
 - Degustazione 2° pralina 100 punti
 - Degustazione Monoporzione Gelato 100 punti
 - Degustazione Torta 100 punti
11. 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.
12. **Presidente d'onore di Giuria.** Sarà il collegamento tra il Presidente della giuria tecnica e il Presidente della giuria di Degustazione.
13. Tutti i partecipanti si dovranno attenere al Regolamento.
14. 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 team. I Concorrenti non potranno avere nessun aiuto da parte esterna. Pena l'esclusione o penalizzazione in gara.
15. Nel caso in cui sorgessero motivi di dubbio o disaccordo in merito a qualsiasi aspetto della funzione giudicante, questi vanno comunicati tempestivamente al Presidente di Giuria il giorno stesso.
16. **Il giudizio della Giuria è insindacabile.**

Contestazioni Eventuali

- Eventuali contestazioni dovranno essere consegnate dal Team Manager in forma scritta ai Commissari di Gara entro 30 minuti dalla fine della singola gara in oggetto.

Abbigliamento

- L'organizzazione provvederà a fornire ad ogni Team n. 1 giacca ufficiale e n. 1 grembiule per ogni concorrente in gara.
- Tutti i concorrenti saranno tenuti ad indossare l'abbigliamento ufficiale composto da Giacca ufficiale della gara, pantalone nero, scarpa nera.

5

- **E' assolutamente proibito** utilizzare abbigliamento non conforme alle indicazioni sopra riportate o apporre altri loghi sull'abbigliamento.
- **E' assolutamente proibito indossare anelli, orecchini, bracciali soprattutto per rispettare norme igienico sanitarie.**
- 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.
- **Penalità per il mancato rispetto dell'abbigliamento 50 punti da togliere dal totale finale del team.**

Ricettario e Tema del Concorso

Il Tema del Campionato Mondiale di Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC per l'edizione del 2025 sarà **"La Natura: Le bellezze della mia Nazione"** (riferita al paese di appartenenza)

- Ogni squadra dovrà consegnare le brochure di presentazione complete di ricettario e procedimento, bozze delle piece artistiche, breve biografia dei componenti del Team, spiegazione del tema rappresentato, foto dei concorrenti. Ogni team produrrà la brochure espositiva a proprio piacimento (dovrà essere scritta in Italiano, in lingua inglese e nella lingua madre del team partecipante).
- Tutto il materiale richiesto, dovrà essere consegnato in formato digitale e spedito entro e non oltre il **4 ottobre 2025** (30 giorni prima) via mail a segreteria@federazionepasticceri.it (preferibilmente in formato PDF). **In caso di mancata o parziale consegna, verrà applicata una penalità sul punteggio finale totalizzato dal Team in gara da 50 a 100 punti da sottrarre al totale generale di tutte le categorie.**
- Sarà compito dell'organizzazione provvedere alla stampa del ricettario e consegnarlo ai giudici e al Presidente di Giuria all'inizio della gara;
- Ricettario, foto, biografie e brochure di presentazione dei Team partecipanti, saranno di proprietà dell'Organizzazione, con libertà di pubblicazione in ogni canale pubblicitario a disposizione della stessa.

Presentazione delle Squadre e assegnazione dei Box

- Il Comitato Organizzativo Internazionale, presenterà presso "L'Hotel Roma Aurelia Antica", (www.hotelromaureliantica.com) Sito in **Via degli Aldobrandeschi, 223 Roma 00163**, il giorno 5 Novembre 2025 alle ore 14:00 tutte le Squadre partecipanti, ed in seguito saranno effettuati:
- **L'estrazione dei box;**
- **L'estrazione del giorno di gara;**
- Le prime Squadre che gareggeranno il giorno 6 Novembre 2025, prenderanno posizione della postazione assegnata per organizzare lo spazio, dalle ore 16:30 alle ore 18:00 del giorno 5 Novembre 2025 (subito dopo la presentazione delle squadre).
- Le Squadre che gareggeranno il 7 Novembre 2025, prenderanno posizione nei box dalle 17:00 alle 18:30 il giorno 6 Novembre 2025.
- Le indicazioni per raggiungere il luogo dei Campionati sono disponibili al seguente Link (www.hotelromaureliantica.com). I team possono rivolgersi all'Hotel per eventuali ulteriori prenotazioni, **indicando il codice sconto che vi verrà fornito.**
- Il giorno 5 Novembre 2025 le squadre arriveranno sul luogo della competizione, solo dopo il sorteggio quelle che parteciperanno potranno sistemare i materiali all'interno dei box. Terminata la

Campionato Mondiale Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

www.internationalfederationpastry.com -

Terza Traversa Privata Luigi Sapio, 14 Portici 80055. - P. Iva e C.F. 02724640301- Email: segreteria@federazionepasticceri.it

competizione provvederanno al ritiro dei materiali in modo da poter lasciare la postazione libera alle altre squadre concorrenti.

- 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.
- Ogni Squadra, dovrà presentare il seguente programma in 7:30 ore: **Inizio lavori ore 08:00. Termine dei lavori ore 15:30.**
- Entro le ore 15:30 tutte le Squadre devono presentare sul tavolo espositivo i pezzi artistici e i relativi dolci da esposizione per la valutazione finale del tavolo. **(50 punti di penalità sul totale della squadra se si consegna in ritardo).**
- Le illuminazioni, la macchina del fumo, piani rotanti decisi dalle squadre devono essere tutti rigorosamente a batteria, senza cavi elettrici.
- Entro le ore 16.00 le squadre devono lasciare i box vuoti e puliti da tutte le loro attrezzature e dai loro prodotti. **(50 punti di penalità se il box è sporco, disordinato o se si lasciano ancora materiali propri).**

Il programma per l'edizione 2025 comprenderà le seguenti categorie:

- Scultura in Cioccolato
- Scultura in Zucchero e Pastigliaggio
- Degustazione di 2 Praline, Monoporzione Gelato e Torta Moderna

Scultura in Cioccolato

- I Concorrenti dovranno presentare **un pezzo artistico in cioccolato** delle dimensioni comprese tra 120 cm fino ad una altezza massima di 180 cm., al netto della base, realizzato con tutte le tecniche del cioccolato, senza l'utilizzo di supporti interni; le varie componenti dell'opera **Dovranno essere realizzate tutte in diretta sul posto durante la gara e non saranno ammesse parti della piece portate già pronte.**
- Il cioccolato sarà fornito dalla FIPGC in quantità precisa e uguale per tutte le squadre.
- Cioccolato disponibile per tutte le lavorazioni (anche le degustazioni) totale kg. 35
- Per il giorno 4 ottobre, giorno di consegna delle brochure, il team manager, deve comunicare la divisione del peso per i 3 cioccolati (bianco, latte e fondente) e se deve essere in formato liquido o solido.

Penalità in caso di prova di non conformità alle regole.

7

- **Altezza compresa tra 120 e 180 cm: Sotto o Sopra le dimensioni: -50 punti da sottrarre al punteggio complessivo della singola categoria per ogni cm sopra o sotto le dimensioni.**
- **Nel caso si individua un SUPPORTO INTERNO o materiale non commestibile, verrà applicata una PENALITÀ del 100% ed il pezzo artistico verrà squalificato.**
- Il team concorrente provvederà alla fornitura della base d'appoggio per il pezzo artistico in cioccolato.

Scultura in zucchero

- I Team concorrenti dovranno presentare un pezzo artistico in zucchero **con pastigliaggio presente nel pezzo artistico in quantità dal 20 al 30 % del totale della piece.**
- L'altezza deve essere compresa tra i 120 e 180 cm, al netto della base, senza l'utilizzo di supporti interni; le varie componenti dell'opera **dovranno essere realizzate tutte in diretta sul posto durante la gara e non saranno ammesse parti della piece portate già pronte, per quanto riguarda la parte in zucchero.**
- **La parte in pastigliaggio potrà essere portata già pronta. Eventuale colorazione e/o aerografia dovrà essere realizzata in diretta**
- **La squadra avrà a disposizione 30 kg di isomalto per la realizzazione della piece.**
- Le attrezzature quali lampade per lo zucchero e piccole attrezzature personali quali coltelli, spatole, ecc. dovranno essere portate dalla squadra concorrente.
- Il team concorrente provvederà alla fornitura della base d'appoggio per il pezzo artistico in zucchero e per la torta che sarà posizionata sulla stessa.

Penalità in caso di prova di non conformità alle regole.

- **Nel caso si individua un SUPPORTO INTERNO o materiale non commestibile, verrà applicata una PENALITÀ del 100% ed il pezzo artistico verrà squalificato.**
- **Altezza compresa tra 120 e 180 cm: Sotto o Sopra le dimensioni: -50 punti da sottrarre al punteggio complessivo della singola categoria per ogni cm sopra o sotto le dimensioni**
- **-10 punti da sottrarre al punteggio complessivo della singola categoria per ogni kg. di isomalto in più richiesto dalla squadra.**

Degustazione di Praline, monoporzione gelato e torta moderna

I Concorrenti dovranno presentare n. 2 diversi cioccolatini preparati sul posto e durante la gara, di cui:

- **n. 18 Praline realizzate con stampi. (obbligatoriamente inserire la frutta nella ganache, nel gelèe oppure qualsiasi prodotto a base frutta):**
 - **n. 13 praline per la degustazione e 5 praline da posizionare sulla scultura in cioccolato integrandole nella scultura del cioccolato.**
- **n. 18 Praline realizzate senza utilizzo di stampi e glassate a mano. (anche pralina da taglio, con inserimento obbligatorio di frutta secca):**

8

- n. 13 praline per la degustazione e 5 praline da posizionare sulla scultura in cioccolato **integrando nella scultura stessa.**
- Il peso di ogni pralina dovrà essere compreso tra 10gr. e un massimo 12gr.

Penalità in caso di prova di non conformità alle regole.

- **Pralina peso inferiore ai 10 gr. o superiore a 12 gr: -50 punti da sottrarre al punteggio complessivo della singola categoria.**
- **Praline non integrate nel pezzo artistico: - 50 punti da sottrarre al punteggio complessivo della singola categoria della giuria tecnica che valuta la piece artistica.**
- Il team concorrente provvederà alla fornitura di n. 1 vassoio che conterrà le praline (13+13= 26 pz.) per la presentazione alla giuria prima della degustazione.

La degustazione delle praline per la giuria è prevista alle ore 11:00

- I Team presenteranno una sola tipologia di Monoporzione gelato (tot. N. 13 pezzi) da far degustare alla giuria. La monoporzionamento gelato andrà presentata su un piatto (potrà essere abbinata ad una salsa d'accompagnamento).
- Il peso della monoporzionamento dovrà essere compreso tra i 100 e i 120 gr.
- La monoporzionamento deve contenere almeno una frutta proveniente dal proprio paese.
- Le squadre porteranno tutte le basi (cialde, pan di Spagna, frolle, biscuit, meringaggi, croccanti etc.) pronte all'uso; in alternativa queste, potranno essere preparate il giorno precedente in accordo con l'organizzazione. Eventuali glasse per ricoprire le torte potranno essere portate già pronte.
- Il team concorrente provvederà alla fornitura della base d'appoggio per la monoporzionamento gelato che sarà posizionata vicino ai 2 pezzi artistici sul tavolo di esposizione. I piatti per la degustazione della monoporzionamento, saranno forniti dall'organizzazione, qualora la squadra lo ritenesse opportuno, potrà portare il proprio piatto per la presentazione e per la degustazione della giuria. La monoporzionamento gelato esposta sul tavolo, dovrà essere visivamente simile alle monoporzionamenti da degustazione ma potrà essere realizzata con ingredienti che reggono a temperatura ambiente.
- Tutto quello inserito nel piatto di degustazione deve essere commestibile e farà parte del peso della monoporzionamento.
- Se il team decide di portare i piatti della degustazione dovrà fornire il peso del piatto. Se saranno piatti artigianali dovranno essere pesati tutti singolarmente ed attaccare un post-it sotto al piatto con il peso dello stesso.
- **La Monoporzione di esposizione sul tavolo di presentazione potrà anche essere di contenuti finti ma esteticamente uguale a quelle realizzate per la degustazione.**

Penalità in caso di prova di non conformità alle regole.

- **Monoporzione peso inferiore ai 100 gr o superiore ai 120 gr: 50 punti da sottrarre al punteggio complessivo della singola categoria.**

La degustazione della Monoporzione di gelateria da presentare alla giuria è prevista alle ore 12:30

Campionato Mondiale Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

www.internationalfederationpastry.com -

Terza Traversa Privata Luigi Sapio, 14 Portici 80055. - P. Iva e C.F. 02724640301- Email: segreteria@federazionepasticceri.it

- **I concorrenti dovranno presentare Nr. 3 torte moderne** diametro massimo cm. 18 uguali nella forma e nel gusto.
- (nr. **2 torte** per la giuria da degustare, nr. **1 torta** da posizionare sul pezzo artistico **integrandole nella scultura stessa, questa può essere anche finta nel suo interno ma uguale alle torte vere nella parte estetica, per permettere il mantenimento sul tavolo d'esposizione**),
- Tutte le basi (cialde, pan di Spagna, frolle, biscuit, meringaggi, croccanti etc.) dovranno essere portate già pronte dalla Squadra concorrente; in alternativa, le squadre potranno preparare eventuali basi in accordo con l'organizzazione. Eventuali glasse per ricoprire le torte potranno essere portate già pronte.
- **NB: La Torta Moderna, dovrà contenere almeno una crema (mousse, bavarese etc..) che sia a base di frutta secca (es. pasta nocciola, pasta pistacchio, pasta pinolo etc.)**
- I piatti per la torta da presentare alla Giuria "visivamente" ed i piatti per la degustazione, saranno forniti dall'organizzazione, qual ora la squadra lo ritenesse opportuno, potrà portare il proprio piatto per la presentazione e per la degustazione della giuria.
- Le torte saranno tagliate dai commissari di gara che riceveranno indicazioni dal team manager su come tagliarle correttamente.
- L'organizzazione si riserva di comunicare entro il 15/02/2025 se verrà utilizzato uno stampo unico per tutti.

Penalità in caso di prova di non conformità alle regole.

- **Torta moderna non integrata nel pezzo artistico: - 50 punti da sottrarre al punteggio complessivo della singola categoria.**

La degustazione della torta da parte della giuria è prevista alle ore 14:00

PER TUTTE LE DEGUSTAZIONI E PER LA SCULTURA IN CIOCCOLATO LA FIPGC METTERA' A DISPOSIZIONE DI OGNI SQUADRA UN TOTALE DI 35 KG DI CIOCCOLATO.

1 MESE PRIMA DELLA COMPETIZIONE (Entro il 5 ottobre, data di consegna delle brochure) LA SQUADRA DOVRA' COMUNICARE IL CIOCCOLATO DI CUI NECESSITA NELLA DIVISIONE TRA (BIANCO, LATTE, E FONDENTE) e nella consistenza liquido o solido.

LA LISTA DEGLI ALLERGENI DEVE ESSERE OBBLIGATORIAMENTE INDICATA IN CALCE ALLE RICETTE.

* La FIPGC potrà liberamente utilizzare le ricette (anche comunicandole a terzi soggetti che collaborino a qualsiasi titolo con L'Organizzazione stessa) senza nulla dover corrispondere a nessun titolo alle squadre e ai singoli membri.

TUTTE LE OPERE ARTISTICHE DOVRANNO ESSERE PRESENTATE SUL TAVOLO ESPOSITIVO ENTRO LE ORE 15:30

Criteri di valutazione

- Le giurie valuteranno gli elaborati e le opere tenendo conto dei seguenti parametri:

10

- **Elaborato in CIOCCOLATO: 25%** e comprende l'aderenza al tema, difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'innovazione, pulizia nel lavoro, organizzazione del lavoro. (Tot. 250 punti)
- **Elaborato in ZUCCHERO: 25%** e comprende l'aderenza al tema, difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'innovazione, pulizia nel lavoro, organizzazione del lavoro. (Tot. 250 punti)
- **Degustazione: 40%** e comprende bontà, abbinamento gusti, caldo/freddo, strutture diverse del dolce, difficoltà d'esecuzione, innovazione del dolce. (Tot. 400 punti)
- **Impressione Generale della squadra: 10%** ordine nel box, organizzazione del lavoro, brochure, ricettario e tavolo di presentazione finale. (Tot. 100 punti)

- **I concorrenti avranno 7:30 ore di tempo per terminare il lavoro e 30 minuti per lasciare pulito il proprio box.**
- **ore 08:00 Inizio Concorso**
- **ore 11:00 Degustazione Praline**
- **ore 12:30 Degustazione Monoporzione Gelato**
- **ore 14:00 Degustazione Torta Moderna**
- **ore 15:30 Esposizione del tavolo e termine del Concorso**

- **Tutti i team dalle ore 15:30 alle ore 16:00 saranno tenuti a pulire e liberare i box dalla loro attrezzatura e minuteria. La squadra dovrà firmare il foglio di uscita dopo aver controllato tutte le attrezzature insieme al responsabile dei box.**

Dalle ore 18:00 del giorno 7 Novembre 2025 ci sarà la proclamazione dei vincitori.

Premi

1° Team classificato:

- Trofeo del Mondiale di Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC (1 per ogni concorrente)
- Medaglia d'Oro per i Campioni del Mondo FIPGC
- Diploma d'Onore
- FORNO 5 TEGLIE (o qualche macchinario equivalente)

2° Team classificato:

- Medaglia d'Argento (1 per ogni concorrente)
- Diploma d'Onore
- ABBATTITORE 5 TEGLIE (o qualche macchinario equivalente)

3° Team classificato:

- Medaglia di Bronzo (1 per ogni concorrente)
- Diploma d'Onore
- PLANETARIA DA BANCO (o qualche macchinario equivalente)

Premi Speciali

- Premio Miglior Pralina (**ATTESTATO**)
- Premio Miglior Torta Moderna (**ATTESTATO**)
- Premio Miglior Monoporzione Gelato (**ATTESTATO**)
- Premio Miglior Scultura Artistica (**ATTESTATO**)
- Premio Miglior Team (**ATTESTATO**)
- Per le altre posizioni: **Diploma di partecipazione per tutti i Team partecipanti.**

Durata e svolgimento della gara

- La Competizione avrà in totale una durata di 7:30 ore con inizio alle ore 08:00
- Termine dell'allestimento dei tavoli di presentazione entro le ore 15:30 e pulizia dei box entro le ore 16:00.
- I partecipanti potranno allestire il box il giorno precedente la competizione dalle ore 16:30 alle 18:00.
- Durante tutta la fase di gara, i giudici insieme al Presidente di Giuria controlleranno il regolare svolgimento della competizione ed ispezioneranno i box ad inizio e a fine lavori, controllando tutte le attrezzature, pulizie generali dei box, piano di lavoro, pavimento, frigoriferi, cestino dei rifiuti organici e plastiche. Tutto il materiale per la pulizia dei box, sarà a carico dei Team partecipanti.

L'organizzazione

- L'organizzazione metterà a disposizione dei concorrenti abbattitore, tavoli, conservatore positivo e negativo, planetaria da banco, microonde, piastra induzione, temperatrici per il cioccolato, macchina per gelato e mantecatore.
NB. L'organizzazione comunicherà a tutte le Squadre 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 Team partecipante.** L'organizzazione metterà a disposizione i tavoli neutri con tovagliato uguale per tutte le Squadre per poter disporre le opere. L'illuminazione e/o faretti per illuminare le opere artistiche, saranno a carico dei concorrenti.
- I concorrenti possono portare all'interno del loro box eventuali macchinari di cui necessitano durante la gara, previa autorizzazione dell'organizzazione.
- I candidati dovranno presentare **"opere inedite al pubblico"** (che non siano apparse in altre manifestazioni, concorsi etc.), pena l'esclusione dal concorso anche a posteriori.
- Il Comitato organizzativo internazionale, si riserva il diritto di poter apportare modifiche al regolamento, comunicandolo tempestivamente alle Squadre partecipanti tramite email.

Dove e quando

Il "The World Trophy of Pastry Gelato and Chocolate FIPGC", si svolgerà presso L'Hotel Roma Aurelia Antica (www.hotelromaureliantica.com) Sito in **Via degli Aldobrandeschi, 223 Roma 00163.**

Spedizione merce e ritiro

Campionato Mondiale Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC – Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

www.internationalfederationpastry.com -

Terza Traversa Privata Luigi Sapio, 14 Portici 80055. - P. Iva e C.F. 02724640301- Email: segreteria@federazionepasticceri.it

12

- Tutti i Team potranno inviare materiale ed eventuali attrezzature particolari direttamente presso l'Hotel ROMA AURELIA ANTICA (www.hotelromaureliantica.com) Sito in **Via degli Aldobrandeschi, 223 Roma 00163**, (il costo di spedizione e ritiro è a carico dei Team), previo accordo con il Comitato Organizzativo Internazionale, idem per il ritiro.
- Contattare il Comitato Organizzativo all'indirizzo email: segreteria@federazionepasticceri.it, per tutti gli accordi.

Il Soggiorno

- L'organizzazione si farà carico dell'alloggio dei Team partecipanti per i giorni: PER UN TOTALE DI 3 NOTTI (3 concorrenti + team manager)
- Il giorno 8 Novembre 2025, tutte le Squadre dovranno lasciare gli alloggi entro le ore 10:00. Oltre questa data ed orari, tutte le spese saranno a carico dei partecipanti. Il soggiorno sarà riservato esclusivamente ai Team partecipanti in gara. I team concorrenti saranno alloggiati in stanze doppie o triple; eventuali richieste particolari (come richiesta di stanze singole, extra frigo bar, ecc.) saranno a carico del richiedente.

Disposizioni finali

Tutti i Team con l'invio della domanda entro il 30 GENNAIO 2025, accetteranno 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 Team concorrenti) e apportare modifiche al regolamento per questioni logistiche che non dipendono dalla stessa.

Le parti concorrenti si obbligano il giorno 30 GENNAIO 2025, dal momento che avranno 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 Team 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).

13

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 PASTRY GELATO CHOCOLATE FIPGC 2025

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

CONCORRENTE TEAM CIOCCOLATO COGNOME: NOME:

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

residente a		
	(comune di residenza)	(prov.)

	n°
(via, piazza, contrada, località, ecc.)	(num. civico)

Codice Avviamento Postale		
telefono:	fax:	cellulare:
(con prefisso internazionale)	(con prefisso internazionale)	

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

TAGLIA DIVISA: - Uomo / Donna - Misura Torace cm: - Misura Fianchi cm:

15

--	--	--

CONCORRENTE TEAM ZUCCHERO COGNOME:

NOME:

nato/a			il
--------	--	--	----

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

residente a		
-------------	--	--

(comune di residenza) (prov.)

	n°
--	----

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

(num. civico)

Codice Avviamento Postale

telefono	fax:	cellulare:
----------	------	------------

(con prefisso internazionale)

(con prefisso internazionale)

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

TAGLIA DIVISA: - Uomo / Donna - Misura Torace cm: - Misura Fianchi cm:

CONCORRENTE TEAM DEGUSTAZIONI COGNOME:

NOME:

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

residente a		
(comune di residenza)		(prov.)

	n°
(via, piazza, contrada, località, ecc.)	(num. civico)

Codice Avviamento Postale		
telefono:	fax:	cellulare:
(con prefisso internazionale)	(con prefisso internazionale)	

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

TAGLIA DIVISA: - Uomo / Donna - Misura Torace cm: - Misura Fianchi cm:

Desidera iscriversi ai Campionati Mondiali di Pasticceria Gelateria Cioccolateria 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

Firma del partecipante Cioccolateria

Firma del partecipante Zucchero

Firma del partecipante per Degustazioni

Firma del Team Manager

- www.federazionepasticceri.it