



REGOLAMENTO CONCORSO VIAGGIO TRA I SAPORI D'ITALIA 2026:

Il giorno 3 e 4 Marzo 2026 presso la Fiera del Tirreno CT a Massa si svolgerà il concorso organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria per decretare:

- MIGLIOR VETRINA D'ITALIA 2026

A chi è rivolto:

1. Questo concorso è aperto a Team di nr.2 Pasticceri, Gelatieri, Cioccolatieri maggiorenni anche se non iscritti alla federazione.
2. Per iscriversi a questo concorso, la quota d'iscrizione è di euro 200,00 per team da versare tramite bonifico bancario intestato a:

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Via Terza Traversa Privata Luigi Sapia, 14- Portici -80055 (NA) entro e non oltre il 30 Gennaio 2026

Causale del bonifico: Nome concorrente (es. Mario Rossi) Concorso MIGLIOR VETRINA ITALIANA 2026

COORDINATE BANCARIE:

BANCA DI CREDITO POPOLARE— FILIALE DI TORRE DEL GRECO (NA)
IBAN: IT76U0514240302CC1026039478.

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 30 Gennaio 2026.

La Federazione, dopo aver ricevuto l'iscrizione, vi comunicherà il giorno in cui presentarsi per la gara che si svolgerà nei giorni 3 e 4 MARZO 2026 presso la Fiera

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Via Terza Traversa Privata Luigi Sapia, 14- Portici -80055 (NA)

Tel. 377 320 4823 - Cod. Fiscale P.iva: 02724640301

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

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

del Tirreno CT di Massa Carrara.

Info & Contatti:

Segreteria FIP: segreteria@federazionepasticceri.it

Cellulare Segreteria 377 320 4823

Organizzazione Concorso Viaggio Tra I Sapori D'italia

I candidati dovranno cimentarsi nella produzione delle seguenti preparazioni:

- 1) **5 MIGNON**
- 2) **5 PRALINE**

Il concorso avrà le seguenti modalità:

1) **“NR. 5 MIGNON”**:

I concorrenti dovranno presentare nr. 5 tipologie di mignon diverse tra loro.

Ogni tipologia in nr. 20 pezzi, nr. 14 per l'esposizione e nr. 6 per la degustazione.

Di queste 5 tipologie, nr.3 devono contenere tutte le seguenti preparazioni della pasticceria tradizionale (frolla, bignè, pan di spagna, sfoglia e crema pasticcera), nr. 2 tipologie di mignon di pasticceria moderna.

Obbligo di effettuare almeno una preparazione con l'utilizzo di polpa di frutta.

Obbligo di effettuare almeno una preparazione con l'utilizzo di una pasta di frutta secca (nociola, pistacchio, arachide ecc.).

Ogni mignon deve essere di un peso compreso tra i 20 e i 25 grammi.

Delle 5 mignon nr. 2 devono essere portate già pronte, nr. 3 di cui 2 di pasticceria tradizionale e 1 di pasticceria moderne devono essere realizzate sul posto. Le basi cotte possono essere portate già pronte (pasta frolla, bignè, sfoglia e glasse) mentre le

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Via Terza Traversa Privata Luigi Sapio, 14- Portici -80055 (NA)

Tel. 377 320 4823 - Cod. Fiscale P.iva: 02724640301

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

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

creme, gli inserimenti e le decorazioni dovranno essere realizzate sul posto.

Il tempo a disposizione dei concorrenti è di 30 minuti per allestire la postazione, 3 ore per la realizzazione dei prodotti e l'allestimento della vetrina, 30 minuti per la pulizia e lo sbarazzo dell'intera postazione.

NB. Ogni concorrente è tenuto a consegnare n. 8 Brochure di presentazione con ricettario completo nelle grammature e nelle descrizioni dei procedimenti di ogni singola preparazione.

2) **“NR. 5 PRALINE”**

I concorrenti dovranno realizzare nr. 3 praline in stampo e nr. 2 praline senza stampo.

I concorrenti dovranno presentare le 5 praline per un numero di 20 pezzi uguali tra loro come forma e come ripieno, nr. 14 per l'esposizione e nr. 6 per la degustazione.

Delle tre praline stampate almeno 2 dovranno essere colorate.

Delle 5 praline tre devono essere portate già pronte, mentre una pralina in stampo e una pralina senza stampo devono essere realizzate sul posto.

Obbligo di effettuare almeno una preparazione con l'utilizzo di polpa di frutta.

Obbligo di effettuare almeno una preparazione con l'utilizzo di una pasta di frutta secca (nociola, pistacchio, arachide ecc.).

Ogni pralina deve essere di un peso compreso tra i 10 e i 12 grammi.

Il tempo a disposizione dei concorrenti è di 30 minuti per allestire la postazione, 3 ore per la realizzazione dei prodotti e l'allestimento della vetrina, 30 minuti per la pulizia e lo sbarazzo dell'intera postazione.

NB. Ogni concorrente è tenuto a consegnare n. 8 Brochure di presentazione con ricettario completo nelle grammature e nelle descrizioni dei procedimenti di ogni singola preparazione.

CRITERI DI VALUTAZIONE

- 1 – gusto/equilibrio dei mignon (25 pt)
- 2 - gusto/equilibrio delle praline (25 pt)
- 3 – tecniche applicate a tutte le preparazioni (10 pt)
- 4 – estetica dei dolci e della vetrina (30 pt)
- 5 – organizzazione del lavoro e pulizia (10 pt.)

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, attraverso una email ufficiale di conferma.

La giuria sarà composta da un Presidente di Giuria senza diritto di voto e nr. 6 membri di cui: nr. 2 Professionisti che fanno parte dell'Equipe Eccellenze Internazionali della Federazione, nr. 3 di Giuria Popolare e nr. 1 Giornalista di una Rivista di Settore.

La premiazione avverrà a partire dalle ore 16.00 del giorno mercoledì 4 Marzo 2026.

I candidati verranno premiati in base ai punteggi ottenuti con attestato di partecipazione a tutti i concorrenti e:

- 1 CLASSIFICATO: Coppa, medaglia d'oro e Viaggio per 2 persone in una Capitale Europea scelta dall'organizzazione.
- 2° CLASSIFICATO: Coppa e medaglia d'argento
- 3° CLASSIFICATO: Coppa e medaglia di bronzo

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

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Via Terza Traversa Privata Luigi Sapio, 14- Portici -80055 (NA)

Tel. 377 320 4823 - Cod. Fiscale P.iva: 02724640301

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

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

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, 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 e video per fini propagandistici e tutto ciò correlato ad esso, in tutte le sue forme di utilizzo e comunicazioni.

I concorrenti non potranno, dopo il concorso, 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

I concorrenti si obbligano dal giorno 30 Gennaio 2026, 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 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 MIGLIOR VETRINA D'ITALIA 2026 (1 concorrente)

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

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 CREDITO POPOLARE – FILIALE DI TORRE DEL GRECO (NA)
IBAN: IT76U0514240302CC1026039478

Causale del bonifico: Nome concorrente (es. Mario Rossi) Concorso Miglior Vetrina Italiana.

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

A tal fine dichiara di:

- conoscere ed accettare, senza alcuna riserva, lo statuto; e di impegnarsi al rispetto delle disposizioni in esso contenute;
- accettare tutte le condizioni di iscrizione e del regolamento in allegato;
- comunicare tempestivamente eventuali variazioni intervenute in merito a quanto dichiarato nella presente domanda di adesione;
- non intraprendere attività contrarie alle finalità dell'Associazione;
- autorizzo all'utilizzo dei miei dati personali e della mia immagine per scopi di marketing, pubblicitari e su qualsiasi media.
- La Federazione non può essere ritenuta responsabile per foto, video, marchi, testi, file audio, consegnati dall'associato
- 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 Terza Traversa Privata Luigi Sapio, 14- Portici -80055 (NA)

Tel. 377 320 4823 - Cod. Fiscale P.iva: 02724640301

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

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

MODULO ISCRIZIONE CONCORSO MIGLIOR VETRINA D'ITALIA 2026 (2 concorrente)

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

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 CREDITO POPOLARE – FILIALE DI TORRE DEL GRECO (NA)
IBAN: IT76U0514240302CC1026039478

Causale del bonifico: Nome concorrente (es. Mario Rossi) Concorso Miglior Vetrina Italiana.

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

A tal fine dichiara di:

- h) conoscere ed accettare, senza alcuna riserva, lo statuto; e di impegnarsi al rispetto delle disposizioni in esso contenute;
- i) accettare tutte le condizioni di iscrizione e del regolamento in allegato;
- j) comunicare tempestivamente eventuali variazioni intervenute in merito a quanto dichiarato nella presente domanda di adesione;
- k) non intraprendere attività contrarie alle finalità dell'Associazione;
- l) autorizzo all'utilizzo dei miei dati personali e della mia immagine per scopi di marketing, pubblicitari e su qualsiasi media.
- m) La Federazione non può essere ritenuta responsabile per foto, video, marchi, testi, file audio, consegnati dall'associato
- n) 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 Terza Traversa Privata Luigi Sapio, 14- Portici -80055 (NA)

Tel. 377 320 4823 - Cod. Fiscale P.iva: 02724640301

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

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