



Federazione Internazionale  
Pasticceria  
Gelateria Cioccolateria

## REGOLAMENTO MIGLIOR COLOMBA D'ITALIA 2021

Il giorno 03 Marzo 2021 presso Villa Maiuri in Ercolano si svolgerà il concorso organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria per decretare:

### LA MIGLIOR COLOMBA ARTIGIANALE D'ITALIA 2021

#### **A chi è rivolto**

- Il concorso è aperto a tutti i Pasticceri maggiorenni anche se non iscritti alla federazione.
- Per iscriversi al concorso, la quota d'iscrizione è di euro 100,00 per ogni categoria, 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 2021**

Causale del bonifico: Nome concorrente (es. Mario Rossi) Concorso miglior colomba italiana

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](mailto:segreteria@federazionepasticceri.it) entro e non oltre il 15 febbraio 2021. La Federazione, dopo aver ricevuto l'iscrizione, vi comunicherà nuovamente il giorno entro cui la colomba deve essere consegnata nel luogo prestabilito. Nello specifico le colombe dovranno essere consegnate entro e non oltre il giorno LUNEDÌ 1 MARZO presso la Pasticceria Generoso in Ercolano sita in Via 4 Novembre 106 - 80056 Ercolano ( NA ). Tutte le comunicazioni partiranno dal giorno successivo alla chiusura dei termini previsti per l'iscrizione.

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](http://www.federazionepasticceri.it) [www.internationalfederationpastry.com](http://www.internationalfederationpastry.com)

Email: [segreteria@federazionepasticceri.it](mailto:segreteria@federazionepasticceri.it) - [info@internationalfederationpastry.com](mailto:info@internationalfederationpastry.com)

## Info & Contatti

Segreteria FIPgc: [segreteria@federazionepasticceri.it](mailto:segreteria@federazionepasticceri.it)

Sig. Matteo Cutolo: tel.3494707130 [cutolomatteo@libero.it](mailto:cutolomatteo@libero.it)

### **Organizzazione Concorso MIGLIOR COLOMBA ITALIANA 2021**

I candidati si possono cimentare in una delle seguenti categorie:

- 1) MIGLIOR COLOMBA ITALIANA CLASSICA 2021
- 2) MIGLIOR COLOMBA ITALIANA INNOVATIVA 2021

### **“MIGLIOR COLOMBA ITALIANA CLASSICA 2021”**

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

Per colomba classica si intende una colomba con il solo inserimento di canditi d’arancia, con aroma a piacere e ricoperta di glassa croccante.

#### CRITERI VALUTAZIONE

1. Profumo – 20 punti
2. Taglio – 15 punti
3. Cottura – 15 punti
4. Gusto – 20 punti
5. Sofficità - 15 punti
6. Alveolatura – 15 punti

NB. 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 colomba.

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](http://www.federazionepasticceri.it) [www.internationalfederationpastry.com](http://www.internationalfederationpastry.com)

Email: [segreteria@federazionepasticceri.it](mailto:segreteria@federazionepasticceri.it) - [info@internationalfederationpastry.com](mailto:info@internationalfederationpastry.com)

## **“MIGLIOR COLOMBA ITALIANA INNOVATIVA 2021”**

I concorrenti dovranno presentare una colomba per un numero di 2 pezzi uguali tra loro del peso di 1Kg ciascuna. (Scarto max 5% ).

Per colomba innovativa si intende una colomba con inserimento canditi, frutta secca, cioccolato o qualsiasi altro elemento che la faccia differenziare da una colomba classica.

Saranno escluse categoricamente colombe contenenti creme o qualsiasi cosa di spalmabile non previsto dal regolamento.

### CRITERI VALUTAZIONE

1. Profumo – 20 punti
2. Taglio – 10 punti
3. Cottura – 10 punti
4. Gusto – 20 punti
5. Sofficità – 10 punti
6. Alveolatura – 10 punti
7. Innovazione – 20 punti

NB. 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 la colomba.

L'organizzazione si riserva il diritto di modificare il regolamento. Tutto quanto non descritto o specificato, sarà 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

spediti presso gli indirizzi dei concorrenti che rilasceranno al momento dell'iscrizione.

La premiazione avverrà non in presenza dei concorrenti a partire dalle ore 17.00 del giorno martedì 03 marzo 2021.

I candidati verranno premiati in base ai punteggi ottenuti con attestato di merito e medaglia di:

- MEDAGLIA DI PARTECIPAZIONE = PUNTEGGIO INFERIORE A 71

- BRONZO= PUNTEGGIO DA 71 A 80

- ARGENTO= PUNTEGGIO DA 81 A 90

- ORO= PUNTEGGIO DA 91 A 100

– Coppa al 1° classificato assoluto per ogni categoria

L'ingresso nell'Equipe Eccellenze Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC sarà a discrezione della giuria. La valutazione della giuria sarà insindacabile. Tutti i concorrenti riceveranno dall'organizzazione un Diploma per la partecipazione alla selezione "MIGLIOR COLOMBA ITALIANA 2021".

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.

**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](http://www.federazionepasticceri.it) [www.internationalfederationpastry.com](http://www.internationalfederationpastry.com)**

**Email: [segreteria@federazionepasticceri.it](mailto:segreteria@federazionepasticceri.it) - [info@internationalfederationpastry.com](mailto:info@internationalfederationpastry.com)**

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 16 Febbraio 2021, 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

---

**DOMANDA ISCRIZIONE MIGLIOR COLOMBA  
ITALIANA 2021 FIPGC**

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

**BARRARE LA CATEGORIA DI RIFERIMENTO:**     **CLASSICA**     **INNOVATIVA**

<b>Sito internet: *</b>	<b>e-mail:</b>	
-------------------------	----------------	--

**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) Concorso Miglior Colomba Italiana.

IL PRESENTE MODULO DEVE ESSERE COMPILATO ED INVIATO TRAMITE MAIL A: [segreteria@federazionepasticceri.it](mailto: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](http://www.federazionepasticceri.it)    [www.internationalfederationpastry.com](http://www.internationalfederationpastry.com)

**Email:** [segreteria@federazionepasticceri.it](mailto:segreteria@federazionepasticceri.it) - [info@internationalfederationpastry.com](mailto:info@internationalfederationpastry.com)