



MOSTRA CONVEGNO
Tirreno C.T.

INTERNAZIONALI D'ITALIA Marina di Carrara
ESPOSIZIONE CULINARIA 3-7 Marzo 2013



INTERNAZIONALI D'ITALIA IN COLLABORAZIONE CON TIRRENO TRADE PRESENTANO IL CONCORSO "SAPIENZE E SAPORI REGIONALI REGIONAL TEAM-LIVE COOKING" SUGGERZIONE DI TERRA-SUGGERZIONE D'ACQUA

1 - PRESENTAZIONE

La FEDERAZIONE ITALIA CUOCHI in collaborazione con TIRRENO TRADE e INTERNAZIONALI D'ITALIA presenta il nuovo concorso per team **SAPIENZE E SAPORI REGIONALI-REGIONAL TEAM-LIVE COOKING**.
Ogni regione potrà delegare una o più squadre regionali rappresentative formate da concorrenti iscritti alla F.I.C.
Ogni Team regionale ammesso al concorso dovrà rappresentare la propria **TIPICITA' REGIONALE** mediante l'esecuzione dei temi previsti in concorso.
Il Team che meglio si distinguerà nella competizione assumerà il titolo di **CAMPIONE NAZIONALE CUCINA REGIONALE ITALIANA 2013**.

2 - GIORNI ED ORARI DI APERTURA

La manifestazione, si svolgerà dal giorno 3 al giorno 7 Marzo 2013.
in occasione della 33° edizione della "Mostra Convegno Tirreno CT - Ospitalità Italia" presso il complesso fieristico "Carrara Fiere" PAD. E, sito in viale Galileo Galilei, 133 - 54036 Marina di Carrara (MS).
La manifestazione avrà i seguenti orari:
- per i visitatori apertura ore 10:00, chiusura ore 19:00;
- per i concorrenti, ingresso riservato, apertura ore 06:00.
L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificarne la durata o gli orari di apertura.

3 - CONDIZIONI PER PARTECIPANTI

Alla manifestazione è ammessa la partecipazione di SQUADRE in rappresentanza regionale composte da 3 persone.
Saranno ammessi a partecipare un massimo di 12 squadre in rappresentanza delle regioni di appartenenza.
Sarà compito dell'organizzazione accogliere le iscrizioni delle squadre in modo che in concorso sia possibile che vengano rappresentate tutte le aree geografiche italiane secondo il seguente criterio: verranno selezionate rispettivamente 3 squadre per il Nord, 3 per il Centro e 3 per il Sud Italia, 2 squadre per le Isole e una per la Toscana.
Sarà obbligo delle squadre partecipanti far pervenire all'organizzazione almeno 15 giorni prima del concorso il menù completo con abbinamento dei vini scelti.

4 - ISCRIZIONI

L'iscrizione, redatta sullo stampato ufficiale dovrà essere recapitata a mezzo fax , e-mail o posta , completa di copia della ricevuta del versamento effettuato al seguente indirizzo:

INTERNAZIONALI D'ITALIA C/O TIRRENO TRADE S.R.L
CENTRO DIREZIONALE OLIDOR -via Dorsale 9 int.29 scala 9/c
54100 Massa(MS)
tel. +39-0585791770 fax +39-0585791781
info@internazionaliitalia.eu info@tirrenotrade.it

La quota di partecipazione è stabilita in € 300,00 e dovrà pervenire a mezzo **vaglia postale ordinario** intestato a: **Tirreno Trade s.r.l via Dorsale 9 int.29 scale 9/c - 54100 Massa (MS)**.
Termine ultimo per le iscrizioni è fissato per il giorno **25 Febbraio 2013**

5 - PROGRAMMA RICHIESTO

E' richiesta a tutti i Team ammessi al concorso la preparazione di un menu' completo composto da tre portate compreso il dolce , nel rispetto dei temi stabiliti dall'organizzazione che rappresenti a pieno la tipicità della regione di provenienza.
Il menù regionale dovrà essere realizzato per 30 persone più la 10 per la Giuria , presentato al piatto e così composto:

-UNA PASTA RIPIENA-ASCIUTTA OD IN BRODO.
-UN SECONDO PIATTO DI PESCE -LAGO O MARE CON DUE CONTORNI
-UN DESSERT DELLA TRADIZIONE REGIONALE

6- PREPARAZIONI

Tutte le preparazioni dovranno essere servite al piatto individuale , eseguite nei laboratori preposti dall'organizzazione all'interno del Complesso Fieristico; le squadre dovranno provvedere in modo autonomo a tutti gli approvvigionamenti necessari, portando tutta la mis-en-place completa all'interno dei laboratori assegnati dall'organizzazione , nel rispetto delle norme HACCP.
L'organizzazione , d'accordo con il Presidente della Giuria , si riserva il diritto di penalizzare o escludere un Team in caso di inosservanze delle norme igieniche standard.

L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti un "laboratorio a vista" provvisto di impianti ed attrezzature convenzionali.Tutto il restante materiale dovrà essere portato dai concorrenti.Le attrezzature dovranno essere riconsegnate al responsabile preposto al termine della dimostrazione. Eventuali ammanchi saranno addebitati ai concorrenti responsabili.

I laboratori non sono dotati di attrezzature minute e particolari (stampi, cornetti per le glasse, bocchette da pasticceria,grembiuli , canovacci, ecc...) ne sono provvisti di piatti speciali o porcellane particolari, per le quali ogni team deve provvedere in modo autonomo.
Sarà cura dell'organizzazione far pervenire l'elenco del materiale messo a disposizione dei concorrenti

Ogni Squadra dovrà consegnare , prima della gara al Capo della Giuria, una copia delle ricette presentate in Concorso, redatta per quattro o sei porzioni.
E' ammesso l'uso di materie prime già pulite e porzionate, ma non cotte o confezionate. E' altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati che richiedessero lunghi tempi di lavorazione (brodi, fondi di cucina, alimenti già marinati).
Il menù da esporre in vetrina potrà essere già portato fatto ma dovrà essere gelatinato come in tutte le altre Competizioni Internazionali.

I Team partecipanti al concorso dovranno provvedere in modo autonomo a tutti gli approvvigionamenti necessari. Per questo l'organizzazione riconosce, a fronte delle spese sostenute per le derrate alimentari, un rimborso forfetario stabilito in €10,00 a pasto venduto , con un rimborso minimo garantito di 30 pasti più 10 per la Giuria , e un rimborso massimo stabilito in €300,00.

7-TEMPI STABILITI

I tempi sono stabiliti nei seguenti modi:

ore 7:00 ingresso ai laboratori
ore 7:30-8:00 incontro con la giuria e presentazione delle ricette
ore 11:00 esposizione dei piatti in vetrina
ore 12:30 inizio del servizio
ore 14:30 termine del servizio

8-PUNTEGGI E VALUTAZIONI

Le valutazioni saranno redatte secondo le norme internazionali stabilite dalla WACS , da giudici delegati dalla F.I.C, per un punteggio massimo totale stabilito in 100 punti così suddivisi:

-Organizzazione, ordine e rispetto delle norme igienico-sanitarie:0-15 punti
-Preparazione corretta, professionale nel rispetto dell'originalità e tipicità:0-30 punti
-Rispetto dei tempi di cottura, del gusto e del sapore:0-40 punti
-Aspetto estetico, precisione e equilibrio nell'abbinamento:0-15 punti

I premi e le medaglie sono assegnati ai concorrenti in base alle valutazioni espresse dalla Giuria e saranno assegnati secondo i criteri qui descritti

punti 100	medaglia d'oro con Menzione
punti 90-99	medaglia d'oro
punti 80-89	medaglia d'argento
punti 70-79	medaglia di bronzo
punti 61-69	diploma

Le decisioni della Giuria sono definitive e inappellabili; non sono ammessi ricorsi.

Le premiazioni si terranno ogni giorno dopo le ore 16:00 e i concorrenti dovranno partecipare in divisa ufficiale (giacca bianca, pantalone nero e cappello).

ISCRIZIONE - APPLICATION FORM - INSCRIPTION - ANMELDUNGSFORMULAR

INVIARE A • LES DEMANDES DE PARTECIPATION SONT A' ADDRESSER À
SEND THIS APPLICATION FORM TO • DAS FORMULAR SENDEN SIE AN

IRRENO TRADE c/o **IRRENO TRADE** s.r.l. Centro Direzionale Olidor
Via Dorsale 9 - scala 9/c - Int. 29 - 54100 Massa (MS)
tel. 0585 791770 - fax 0585 791781
Pezzica Marco +39.338.6917799
www.tirrenoct.it e-mail: info@tirrenotrade.it

FIC +39.(-)06.4402178 - +39.(-)06.44202209
www.fic.it - e-mail: fic@fic.it
www.internazionaliditalia.eu

IRRENO TRADE ESPOSIZIONE CULINARIA

2013

THE INTERNATIONAL ITALIAN CULINARY EXPO - INTERNATIONAUX D'ITALIE EXPOSITION CULINAIRE
INTERNATIONALE ITALIENISCHE KOCHKUNST AUSSTELLUNG - INTERNACIONAL DE ITALIA EXPOSICION CULINARIA



SQUADRA - TEAM - ÉQUIPE - MANNSCHAFT

Nome della squadra • Team name

☐

Desideriamo partecipare al regional teams live-cooking - We would like to take part in the regional teams live-cooking
Nous desirons participer à la compétition regional teams live-cooking- Wir möchten am regional teams live-cooking teilnehmen

	Nome • First Name • Prénom • Vorname	Cognome • Last Name • Nom • Nachname
1. Chef		
2. Chef		
3. Chef		

INDIRIZZO • ADDRESS • ADRESSE

Via • Street Rue - Straße	Città • Place Ville • Stadt
telefono e fax telephone and fax	e-mail

Desideriamo esporre nei giorni indicati - We'd like to exhibit on the following days - Nous desirons exposer les jours suivants - Wir möchten an folgenden Tagen ausstellen

Gentile Concorrente ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30 giugno 2003 n.196 Vi informiamo che i dati personali da Voi comunicati verranno trattati dal titolare del trattamento per permetterVi di partecipare alle prossime edizioni del concorso culinario "Internazionali d'Italia". Il trattamento avrà luogo con modalità sia automatizzate che non automatizzate e nel rispetto delle regole di riservatezza e di sicurezza previste dalla legge. I dati non saranno comunicati né diffusi. Il Vs indirizzo email è richiesto al solo fine di rintracciareVi in modo più agevole, il conferimento di questo dato è facoltativo. Relativamente ai dati medesimi potete esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del citato Decreto (accesso, aggiornamento, rettifica, integrazione, cancellazione e opposizione al trattamento) nei limiti ed alle condizioni previste dagli articoli 8, 9 e 10. Per esercitare i suddetti diritti potete scrivere a: info@tirrenotrade.it del titolare del trattamento dei dati è la Tirreno Trade srl avente sede c/o Centro Direzionale Olidor, Via Dorsale n. 9 - scala 9/b Int. 29 - 54100 Massa.

Dear Participant, According to article 13 of the decree of 30 June 2003 no.196, we inform you that your personal data will be kept by the holder of the data in order to allow you to participate in the next edition of the cookery competition "the Italian Internationals (Internazionali d'Italia)". The data will be treated both in automated and non-automated mode and, in accordance with the privacy laws, it will neither be communicated nor circulated. An e-mail address is required so as to facilitate contacting you, but it is can be considered optional. Regarding this data, you have the right, according to art. 7 of the aforementioned decree (to access, update, rectify, integrate, cancel and oppose holding) within the limits and in conformity with the conditions provided for in articles 8, 9 and 10. To access this right, write to: info@tirrenotrade.it. The holder of your data is Tirreno Trade srl, whose registered office is c/o Centro Direzionale Olidor, Via Dorsale n. 9 - scala 9/b Int. 29 - 54100 Massa.

Liebe/r Teilnehmer/in, laut Art. 13 des Stellvertretenden Dekrets Nr. 196 vom 30. Juni 2003 geben wir Ihnen bekannt, dass die personenbezogenen Daten vom Datenschutzbeauftragten nur zu Zwecken Ihrer Teilnahme an den nächsten Veranstaltungen des Kochwettbewerbs "Internazionali d'Italia" erhoben werden. Alle personenbezogenen Daten werden entweder durch automatisierte oder nicht automatisierte Verfahren gespeichert, sowie in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Vorschriften über Vertraulichkeit und Sicherheit genutzt. Gespeicherte Daten werden nicht weitergeleitet. Die freiwillige Angabe der E-Mail-Adresse hat den Zweck, Sie leichter zu erreichen. Laut dem genannten Stellvertretenden Dekret, Art. 7, und unter Rücksichtnahme der vom Art. 8, 9 u. 10 vorgesehenen Einschränkungen und Bedingungen, haben Sie freien Zugang zu den gespeicherten Daten

Con la presente accetto/accettiamo le condizioni di partecipazione - By signing this form I/we agree with the conditions of participation
Par la présente J'accepte/nous acceptons les conditions de participation - Mit diesem Anmeldeformular akzeptiere ich/akzeptieren wir die Teilnahmebedingungen

Data • Date • Datum

Firma • Signature • Unterschrift



CAMPIONATI NAZIONALI NATIONAL CHAMPIONSHIP



-  SQUADRA CAMPIONE NAZIONALE 2013
NATIONAL CHAMPION TEAM 2013
-  SQUADRA CAMPIONE NAZIONALE CUCINA MEDITERRANEA 2013
NATIONAL CHAMPION TEAM IN MEDITERRANEAN HOT COOKING 2013
-  SQUADRA CAMPIONE NAZIONALE CUCINA ARTISTICA 2013
NATIONAL CHAMPION TEAM IN ARTISTIC COLD COOKING 2013
-  CAMPIONE NAZIONALE CUCINA MEDITERRANEA INDIVIDUALE 2013
NATIONAL CHAMPION OF INDIVIDUAL MEDITERRANEAN HOT COOKING 2013
-  CAMPIONE NAZIONALE CUCINA FREDDA INDIVIDUALE 2013
NATIONAL CHAMPION OF INDIVIDUAL COLD COOKING 2013
-  CAMPIONE NAZIONALE CUCINA ARTISTICA INDIVIDUALE 2013
NATIONAL CHAMPION OF INDIVIDUAL ARTISTIC COOKING 2013
-  CAMPIONE NAZIONALE PASTICCERIA INDIVIDUALE 2013
NATIONAL CHAMPION OF INDIVIDUAL PASTRY 2013
-  CAMPIONE NAZIONALE UNDER 23 CUCINA MEDITERRANEA INDIVIDUALE 2013
UNDER 23 NATIONAL CHAMPION OF INDIVIDUAL MEDITERRANEAN HOT COOKING 2013
-  CAMPIONE NAZIONALE UNDER 23 CUCINA ARTISTICA INDIVIDUALE 2013
UNDER 23 NATIONAL CHAMPION OF INDIVIDUAL ARTISTIC COOKING 2013
-  SQUADRA CAMPIONE NAZIONALE CUCINA REGIONALE 2013
NATIONAL CHAMPION TEAM IN REGIONAL HOT COOKING 2013

REGOLAMENTO GENERAL PARTICIPATION CONDITIONS

L'ORGANIZZAZIONE DI "INTERNAZIONALI D'ITALIA 2013" IN ACCORDO CON LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI ADOTTERA' LE NUOVE
REGOLE INTEGRATE ALL' OLIMPIADE CULINARIA 2012 DI ERFURT

SUPERVISIONE DI: Giorgio Nardelli " Rettore Ordine dei Maestri di Cucina" - SUPERVISION BY: Giorgio Nardelli "Rector of the Cooking Master Order"

Responsabile del Concorso : Marco Pezzica- Event Organisator: Marco Pezzica

1 - NORME GENERALI

1) La XIII° edizione della manifestazione "Internazionali d'Italia - Esposizione Culinaria" è aperta a cuochi e professionisti operanti in Italia e/o all'estero.

2) La manifestazione è valida anche come XI° edizione dei Campionati Nazionali FIC.

3) La manifestazione prevede:

- un concorso di cucina **CALDA** (programma K) aperto a squadre e concorrenti individuali;
- un concorso di cucina e di pasticceria **FREDDA** (programmi: A, B e C) aperto a squadre e concorrenti individuali;
- un concorso di cucina e di pasticceria **ARTISTICA** (programmi: D1 e D2) aperto a squadre e concorrenti individuali.

2 - GIORNI ED ORARI DI APERTURA

4) La manifestazione, si svolgerà dal giorno 3 al giorno 7 Marzo 2013 in occasione della 33° edizione della "Mostra Convegno Tirreno CT - Ospitalità Italia" presso il complesso fieristico "Carrara Fiere" PAD. E, sito in viale Galileo Galilei, 133 - 54036 Marina di Carrara (MS).

5) La manifestazione avrà i seguenti orari:

- per i visitatori apertura ore 10:00, chiusura ore 19:00;
- per i concorrenti, ingresso riservato, apertura ore 06:00.

6) L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificarne la durata o gli orari di apertura.

3 - CONDIZIONI PER PARTECIPANTI

7) Alla manifestazione è ammessa la partecipazione di:

a) SQUADRE in rappresentanza di associazioni riconosciute dalla FIC e dalla WACS. La squadra deve risultare composta da:

- uno chef caposquadra

- due chef
- un pasticcere
- un Team-Manager

b) Concorrenti INDIVIDUALI SENIOR di età maggiore a 23 anni

c) Concorrenti INDIVIDUALI JUNIOR di età inferiore a 23 anni (comprende tutti i nati fino all'anno 1989).

Il giorno dell'esposizione sarà deciso dall'organizzazione, tenuto conto delle esigenze dei partecipanti, e comunicato 10 gg prima dell'inizio del Concorso.

4 - Iscrizione

8) L'ISCRIZIONE, redatta sullo stampato ufficiale deve essere inviata al seguente recapito:

INTERNAZIONALI D'ITALIA c/o TIRRENO TRADE S.R.L. CENTRO DIREZIONALE OLIDOR

via Dorsale,9 - scala 9/c - Int.29 54100 MASSA (MS)

TEL. +39.(-0)585/79.17.70 - FAX. +39.(-0)585/79.17.81

e-mail: info@internazionaliditalia.eu-info@tirrenotrade.it

9) La **QUOTA DI PARTECIPAZIONE** è stabilita nel seguente modo:

SQUADRE

a) concorso caldo + concorso freddo: € 350,00 a squadra;

b) solo concorso caldo: € 300,00 a squadra;

c) solo concorso freddo: € 300,00 a squadra;

TERMINE ULTIMO PER LA REGISTRAZIONE IL 25/02/2013.

INDIVIDUALI

d) concorso caldo: € 80,00 a partecipante (senior e junior)

e) concorso freddo ed artistico: € 80,00 a programma (senior e junior);

TERMINE ULTIMO PER LA REGISTRAZIONE IL 25/02/2013

La quota di partecipazione deve pervenire all'organizzazione a mezzo vaglia postale ordinario, all'indirizzo:

Tirreno Trade S.R.L. via Dorsale, 9 – Scala 9/c – Int.29 54100 MASSA ITALY.

Una copia della ricevuta del versamento deve essere allegata alla domanda d'iscrizione. Le domande prive della prova del versamento della quota d'iscrizione o di cauzione, vengono considerate come non pervenute e non potranno concorrere

10) La quota di partecipazione comprende: area di parcheggio all'interno della fiera per un mezzo; ingresso in fiera; diploma di partecipazione.

11) L'organizzazione confermerà, a tutti i concorrenti, l'ammissione al concorso e la data di partecipazione loro assegnata.

12) Nel caso di cancellazione della manifestazione, o di mancata accettazione della domanda d'iscrizione, la quota di partecipazione versata, sarà restituita per intero ai concorrenti.

13) All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle ricette, delle foto e dei filmati, delle preparazioni in concorso.

14) L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di piatti, argenteria ed ogni altro oggetto di valore utilizzato nel concorso.

5 - CONCORSO CALDO

15) Il concorso caldo è aperto alle SQUADRE ed ai CONCORRENTI INDIVIDUALI.

16) L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti al Concorso Caldo (Squadre e Singoli) un "laboratorio a vista" provvisto di impianti ed attrezzature convenzionali. Tutto il restante materiale dovrà essere portato dai concorrenti. Le attrezzature dovranno essere riconsegnate al responsabile preposto al termine della dimostrazione. Eventuali ammanchi saranno addebitati ai concorrenti responsabili.

17) I laboratori non sono dotati di attrezzature minute e particolari (stampi, cornetti per le glasse, bocchette da pasticceria, grembiuli, canovacci, ecc..), ne sono provvisti di piatti speciali, o di porcellane particolari, per le quali ogni "squadra" o "concorrente singolo", deve provvedere autonomamente.

Sarà cura dell'organizzazione far pervenire l'elenco del materiale messo a disposizione dei concorrenti

18) Ogni Squadra ed ogni Concorrente Individuale, devono consegnare, prima della gara al Capo della Giuria, una copia delle ricette presentate in Concorso, redatta per quattro o per sei porzioni, (corredata da eventuale foto).

SQUADRA

19) Hanno precedenza di accoglienza le squadre che parteciperanno sia al concorso caldo sia al concorso freddo.

Le squadre regionali hanno la precedenza sulle squadre provinciali e queste ultime sulle squadre locali.

Sarà giudizio dell'organizzazione, tenuto conto delle proprie esigenze, aumentare o diminuire il numero dei team che potranno essere accolti.

20) Ogni Squadra deve presentare un menù composto da tre portate, compreso il dessert e realizzato per 50 (cinquanta) persone, più 10 (dieci) per la giuria, più 1 (una) per l'esposizione. La presentazione deve avvenire "al piatto" ed in porzioni singole.

21) I tre piatti da esporre in vetrina (uno per ogni portata), hanno scopo puramente pubblicitario e pertanto possono essere anche realizzati in anticipo.

22) Nel Concorso caldo a squadre tutte le preparazioni devono essere effettuate nei laboratori all'interno del Centro Fieristico. E' ammesso l'uso di materie prime già pulite e porzionate, ma non cotte o confezionate. E' altresì ammesso l'uso di prodotti preconfezionati che richiederebbero lunghi tempi di lavorazione (brodi, fondi di cucina, alimenti già marinati).

23) Le squadre partecipanti al concorso caldo devono provvedere in modo autonomo a tutti gli approvvigionamenti loro necessari, compresi i vini. L'organizzazione riconosce per le spese sostenute per l'acquisto delle derrate alimentari, un rimborso forfetario stabilito in **€ 12,00** a pasto venduto, con un rimborso minimo garantito di 50 pasti (esclusa la Giuria) ed un rimborso massimo fissato in **€ 600,00** per singola squadra.

24) I tempi sono stabiliti nei modi seguenti:

- Ingresso ai laboratori: ore 07:00
- Incontro con la giuria, ed inizio prova: ore 07:30-08:00
- Esposizione dei piatti in vetrina: ore 11:00
- Inizio servizio: ore 12:30
- Termine servizio: ore 14:30

Attenzione: non sono ammessi collaboratori che in qualsiasi modo possano interferire allo svolgimento della competizione.

La Giuria decurerà il 5% di ogni singolo programma se ci sono collaboratori durante lo svolgimento della competizione.

INDIVIDUALI SENIOR

25) I Concorso Caldo Individuale prevede i seguenti programmi:

II PROGRAMMA K1 Destinato al tema piatto unico della cucina mediterranea (ricetta anche rivisitata).

II PROGRAMMA K2 Destinato al tema ricetta originale della tradizione italiana (ricetta autentica).

II PROGRAMMA K3 Destinato al tema dessert al piatto caldo

26) **Ogni Concorrente partecipante in questa categoria deve presentare il piatto già realizzato e gelatinato secondo i criteri Internazionali, oltre a realizzare in loco 2 porzioni calde accompagnando la presentazione con ricetta dattiloscritta e o formato digitale.**

27) La presentazione è "al piatto" ed in porzioni singole.

28) Nel Concorso caldo individuale le preparazioni devono essere approntate nei laboratori preposti all'interno del Complesso Fieristico negli orari previsti. È ammesso l'uso di materie prime già pulite e porzionate ma non di materie prime già cotte o confezionate; è ammesso l'utilizzo di prodotti preconfezionati che richiederebbero lunghi tempi di preparazione (brodi, fondi di cucina, alimenti marinati).

29) Ogni concorrente deve provvedere in modo autonomo agli approvvigionamenti necessari per la realizzazione della ricetta.

30) I tempi sono stabiliti nei modi seguenti:

ore 07,00 ingresso ai laboratori sistemazione delle derrate e delle attrezzature all'interno della zona concorsi.

ore 08,00 incontro con la giuria, definizione del programma della giornata ed assegnazione dei tempi di lavorazione a ciascun concorrente, ogni concorrente ha a disposizione 45 minuti (compresa la preparazione).

INDIVIDUALI JUNIOR

31) Stesse regole di partecipazione del concorso caldo individuale senior.

32) Ogni concorrente iscritto a questa categoria deve esibire un documento di riconoscimento valido comprovante l'età anagrafica, su richiesta del Capo Giuria, pena l'esclusione dal concorso.

33) CRITERI VALUTAZIONE DEL "CONCORSO CALDO" - **programma K**

- ➔ **Mise-en-place e pulizia, punti 0-25** Capacità di organizzare il proprio lavoro, rispetto dei tempi d'esecuzione, capacità di predisporre e riordinare le attrezzature; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia ed ordine durante le fasi di lavorazione; efficacia delle tecniche impiegate.
- ➔ **Preparazione professionale, punti 0-25** Corretta manipolazione e conservazione degli alimenti, rispetto delle norme igieniche; corretta cottura degli alimenti (carni, pesci, verdure, ecc.); corretto uso delle grammature e delle porzioni; corretta impostazione del menù per le squadre; corretta impostazione della ricetta (per i concorrenti singoli).
- ➔ **Disposizione e presentazione, punti 0-25** disposizione pulita ed ordinata dei cibi nel piatto senza guarnizioni artificiali; uso di tecniche di confezionamento efficaci che non comportino inutile perdita di tempo; uso di piatti e porcellane sobri ed adatti ad esaltare il cibo in essi contenuto.
- ➔ **Aspetto estetico e sapore, punti 0-25** aspetto estetico ed impatto cromatico piacevole ed elegante; sapore gradevole ed in armonia con il tipo di alimento impiegato; uso corretto dei condimenti; corretta elaborazione delle tre preparazioni esposte in vetrina.
 - non sono ammessi mezzi punti.

6 - CONCORSO FREDDO

34) Il concorso freddo è aperto alle SQUADRE ed ai CONCORRENTI INDIVIDUALI.

35) Il concorso freddo prevede i seguenti programmi: **programma A** (cucina); **programma B** (cucina); **programma C** (pasticceria)

36) Le preparazioni in concorso, in questa categoria, devono essere esposte dai Concorrenti, nel giorno loro assegnato, entro le ore 08,00 e ritirate alle ore 18,00.

37) Le preparazioni in concorso, in questa categoria, devono pervenire in fiera già approntate e qui, solamente montate ed esposte

SQUADRE

38) Ogni Squadra, iscritta deve presentare almeno quattro programmi (uno per ognuno dei quattro componenti della squadra; è ammessa anche l'iscrizione di un eventuale quinto programma). I programmi possono essere scelti tra quelli del "Concorso di Cucina Fredda" (prog. A; B; C;) e quelli del "Concorso Artistico" (prog. D1 e D2). I programmi del "Concorso di Cucina Fredda" possono essere anche ripetuti due volte; è quindi possibile presentare due differenti programmi del "prog. A", o due differenti programmi del "prog. B".

39) Ad ogni squadra in concorso viene concesso, per l'esposizione dei programmi, un tavolo singolo delle dimensioni di: mt. 3.00 x 3.00; i tavoli sono provvisti di "gonnellino", non sono provvisti di tovaglia.

40) Il "PROGRAMMA A" prevede:

- **Piatti di Finger food TEMA CALDO** (cibo che va mangiato esclusivamente con le dita): 2 Finger Food caldi per 6 persone.
- **Piatti di Finger food TEMA FREDDO** (cibo che va mangiato esclusivamente con le dita): 2 Finger Food freddi per 6 persone più un piatto singolo per la presentazione. Il peso singolo di 1 Finger Food può variare da 10-20 grammi.
- **1 Piatto Festivo** preparato per 8 persone
- **4 Antipasti diversi** in porzione singola (2 caldi e 2 freddi)

In questa categoria gli iscritti devono realizzare 2 programmi a scelta fra i 3 previsti

41) Il "PROGRAMMA B" prevede:

- **1 Menu' vegetariano -ovo lacto** a tre portate compreso di dessert
- **1 Menu' festivo** a 5 portate per una persona compreso di dessert
- **4 piatti unici** innovativi e diversi per una persona, pensati caldi ma presentati freddi

In questa categoria gli iscritti devono realizzare 2 programmi a scelta dei tre previsti

42) Il PROGRAMMA C Prevede:

- Un **soggetto da esposizione** alto almeno 60 cm., il tema e il materiale sono di libera scelta.
- **4 diversi dessert** individuali per una persona, caldi o freddi ma presentati freddi
- **1 piatto di fine biscotteria**, pralineria, Petit Fours o Friandises per 6 persone di 4 pezzi con pezzatura da 6-14 gr cadauno (totale 24 pezzi)
In questa categoria gli iscritti devono realizzare 2 programmi a scelta dei tre previsti

Attenzione: non sono ammessi collaboratori che in qualsiasi maniera possano interferire al regolare svolgimento della competizione, la giuria decurerà il 5% da ogni singolo programma se ci sono collaboratori oltre i componenti del team

INDIVIDUALI SENIOR INDIVIDUALI JUNIOR

43) Ad ogni programma iscritto viene concesso uno spazio espositivo delle dimensioni di mt 1,00x1,50; i tavoli sono provvisti di gonnellino ma non sono provvisti di tovaglia.

Il concorso freddo prevede i seguenti programmi: **programma A** (cucina); **programma B** (cucina); **programma C** (pasticceria)

44) Il programma A prevede:

- **1 piatto festivo** preparato per 8 persona più una porzione al piatto individuale
- **6 diversi antipasti** completi serviti individualmente per una persona.

45) Il programma B prevede:

- **1 piatto da ristorazione** per due persone (pietanze calde ma presentate fredde)
- **1 menu'** a tre portate compreso di dessert (caldo ma presentato freddo)
- **4 secondi piatti unici** innovativi e diversi per una persona, caldi ma presentati freddi

In questa categoria si può evitare l'uso del pesce e della carne.

46) Il programma C prevede:

- **1 piatto di fine biscotteria**, pralineria, Petit Fours o Fours al formaggio o Friandises 5 tipi diversi per 6 persone (totale 30 pezzi) con pezzo artistico
- **4 diversi dessert individuali** per una persona caldi o freddi ma presentati freddi.

47) CRITERI VALUTAZIONE DEL "CONCORSO FREDDO" - prog.ma A:

- Presentazione ed innovazione, punti 0-25: comprende una raffinata, gustosa ed elegante presentazione in stile moderno.
- Composizione, punti 0-25: che sia armonizzata nel colore e gusto, pratica e digeribile.
- Corretta preparazione professionale, punti 0-25: corretta preparazione di base degli alimenti, secondo la moderna ed attuale arte culinaria.
- Presentazione e servizio, punti 0-25: presentazione pulita e ordinata, esemplare, disposta nei piatti in modo da garantire un servizio pratico.
- Non sono ammessi mezzi punti.

48) CRITERI VALUTAZIONE DEL "concorso FREDDO" - prog.ma B:

- Presentazione ed innovazione, punti 0-25: comprende una raffinata, gustosa ed elegante presentazione in stile moderno.
- Composizione, punti 0-25: alimenti ben equilibrati - con una giusta proporzione di vitamine, carboidrati, grassi e fibre, che siano armonizzati nel colore, nel sapore e risultino pratici e digeribili.
- Corretta preparazione professionale, punti 0-25: corretta preparazione di base degli alimenti, secondo la moderna ed attuale arte culinaria.
- Presentazione e servizio, punti 0-25: presentazione pulita e ordinata, esemplare, disposta nei piatti in modo da garantire un servizio pratico
- Non sono ammessi mezzi punti.

49) CRITERI VALUTAZIONE DEL Concorso FREDDO Prog.ma C

- Presentazione ed innovazione, punti 0-25:comprende una raffinata, gustosa ed elegante presentazione in stile moderno.
- Composizione, punti 0-25: Alimenti ben equilibrati - con una giusta proporzione di vitamine, carboidrati, grassi e fibre, che siano armonizzati nel colore, nel sapore e risultino pratici e digeribili.
- Corretta preparazione professionale, punti 0-25:corretta preparazione di base degli alimenti, secondo la moderna ed attuale arte culinaria.
- Presentazione e servizio, punti 0-25: presentazione pulita e ordinata, esemplare, disposta nei piatti in modo da garantire un servizio pratico.
- Non sono ammessi mezzi punti.

7 - CONCORSO ARTISTICO

50) Il concorso artistico è aperto alle SQUADRE ed ai CONCORRENTI INDIVIDUALI.

51) Il concorso artistico prevede i seguenti programmi: **programma D1** (artistico di cucina); **categoria D2** (artistico di pasticceria). N.B. se nelle categorie A, B e C la parte puramente gastronomica, nutrizionale ed economica, rappresenta l'aspetto qualificante delle preparazioni in concorso, nella categoria D è l'effetto scenico ed artistico a costituire l'elemento qualificante delle preparazioni. Sono ammessi al "concorso ARTISTICO" solo i soggetti realizzati con materiale commestibile. Vernici, spray ed altri prodotti artificiali non sono ammessi, ad eccezione di quelli destinati a sostenere le sculture. Non è ammesso, inoltre l'uso di stampi.

52) Le preparazioni in concorso, in questa categoria, devono essere esposte dai Concorrenti, nel giorno loro assegnato, entro le ore 08,00 e ritirate alle ore 18,00.

53) Le preparazioni in concorso, in questa categoria, devono pervenire in fiera già approntate e qui, solamente montate ed esposte

54) Il "PROGRAMMA D1"

- Decorazioni ornamentali (sculture e soggetti da esposizione, di cucina), realizzati con: vegetali,sale,burro,impasto base di pane,frutta,ghiaccio,grasso spezie

55) Il "PROGRAMMA D2" prevede:

- Decorazioni ornamentali (sculture, soggetti da esposizione, di pasticceria), realizzati con: zucchero(differenti tecniche -tirato-soffiato-colato), impasti di base , croccanti, torte,torrone,mazapane,cioccolato,decorazioni con cacao.

Squadre

56) Ogni pezzo artistico (cat.ie D1 e D2) iscritto da ogni singola squadra deve essere esposto sul tavolo a questa assegnato.

Individuali senior

57) Ogni concorrente iscritto nel concorso artistico, può presentare uno o più programmi, purché iscritti e registrati individualmente ed esposti singolarmente.

58) Ad ogni programma iscritto viene concesso uno spazio espositivo delle dimensioni di: mt. 1.00 x 1,50 i tavoli sono provvisti di "gonnellino", non sono provvisti di tovaglia.

Individuali junior

59) Stesse regole di partecipazione del concorso artistico individuale senior.

60) Ogni concorrente iscritto a questa categoria deve esibire un documento di riconoscimento valido comprovante l'età anagrafica, su richiesta del Capo Giuria, pena l'esclusione dal concorso.

61) CRITERI VALUTAZIONE DEL "CONCORSO ARTISTICO" - prog.mi D1 - D2:

- **Livello di difficoltà punti 0-25:**abilità professionale, originalità, tempo e cura dedicati alla realizzazione dell'opera.
- **Esecuzione, punti 0-25:**padronanza dell'uso dei materiali impiegati, tipo di tecnica utilizzata, realizzazione finale.
- **Creatività d'effetto artistico, punti 0-25:**effetto scenico, equilibrio generale e buon gusto.
- **Effetto promozionale, punti 0-25:**soggetto artistico realizzato attraverso l'uso di materiali commestibili, concreta possibilità di utilizzare il soggetto presentato, come elemento decorativo di buffet e di vetrine, ecc.
- Non sono ammessi mezzi punti.

8 - GIURIA

62) I membri della Giuria sono esperti internazionali designati dalla **FIC**.

63) La Giuria è composta da una commissione, formata da più Giudici.

64) La Giuria opera ogni giorno con il seguente orario:

ore 08,00 - 14,30	analisi e valutazioni dei programmi in concorso
ore 14,30 - 15,00	riunione e delibera dei verdetti
ore 16,00 - 16,30	comunicazione risultati e premiazioni
ore 16,30 - 17,00	giurati a disposizione dei concorrenti

9 - PREMI E RICONOSCIMENTI

65) Il Concorso prevede i seguenti premi:

TITOLO DI CAMPIONE NAZIONALE - 2013

TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA - 2013

assegnati secondo i criteri qui descritti:

TITOLO A SQUADRE 2013		
	CAMPIONE NAZIONALE "ASSOLUTO" + TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA	Alla squadra che ottiene il punteggio più alto nella classifica combinata [concorso caldo + concorso freddo].
	CAMPIONE NAZIONALE "CUCINA MEDITERRANEA" + TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA	Alla squadra che ottiene il punteggio più alto nella classifica del concorso caldo .
	CAMPIONE NAZIONALE "CUCINA ARTISTICA" + TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA	Alla squadra che ottiene il punteggio più alto nella classifica del concorso freddo .
TITOLI INDIVIDUALI 2013		
	CAMPIONE NAZIONALE "CUCINA MEDITERRANEA" + TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA	Al concorrente individuale senior che ottiene il punteggio più alto nei programmi K .
	CAMPIONE NAZIONALE "CUCINA FREDDA" + TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA	Al concorrente individuale senior che ottiene il punteggio più alto nei programmi A e B .
	CAMPIONE NAZIONALE "CUCINA ARTISTICA" + TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA	Al concorrente individuale senior che ottiene il punteggio più alto nel programma D1 .
	CAMPIONE NAZIONALE "PASTICCERIA" + TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA	Al concorrente individuale senior che ottiene il punteggio più alto nei programmi C e D2 .
	CAMPIONE NAZIONALE UNDER 23 "CUCINA MEDITERRANEA" + TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA	Al concorrente individuale junior che ottiene il punteggio più alto nei programmi K .
	CAMPIONE NAZIONALE UNDER 23 CUCINA ARTISTICA + TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA	Al concorrente individuale junior che ottiene il punteggio più alto tra i programmi A-B-C-D1-D2 .

MEDAGLIA e DIPLOMA INTERNAZIONALI D'ITALIA

assegnati secondo i criteri qui descritti:

punti 100	medaglia d'oro con Menzione
punti 90-99	medaglia d'oro
punti 80-89	medaglia d'argento
punti 70-79	medaglia di bronzo
punti 01-69	diploma

66) I premi e le medaglie sono assegnati ai concorrenti sulla base delle valutazioni e dei verdetti espressi dalla Giuria.

67) Le premiazioni hanno luogo dalle ore 16,00, al termine di ogni giornata espositiva; i concorrenti devono partecipare in divisa ufficiale.

68) **TITOLO DI CAMPIONE NAZIONALE 2013 ED IL TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA 2013** verranno assegnati al termine della manifestazione, solo dopo aver preso visione e valutato tutte le preparazioni in concorso.

10 - DISPOSIZIONI INTERNAZIONALI

69) I criteri di valutazione e le tecniche di giudizio utilizzati per valutare le preparazioni in concorso, rispettano quelle fissate per i “Concorsi Internazionali” analoghi. Tali regole stabiliscono quanto segue:

-Tutte le preparazioni presentate nei “**concorsi FREDDO ed ARTISTICO**” devono essere esposte con il nome esatto indicato a fianco. Il nome attribuito ad ogni singola preparazione in concorso, non può essere completamente astratto, ma deve riassumere il tipo di ingredienti in esso contenuti, la tecnica di cottura e/o di confezionamento utilizzata, ecc.

-Gli ingredienti, le guarnizioni, i contorni, devono essere in armonia con l’elemento principale, sia per quanto riguarda il sapore, sia il colore, sia la quantità, sia il valore nutritivo che deve rispettare le attuali norme dietetiche.

-Tutte le preparazioni devono risultare confezionate in modo impeccabile ed essere digeribili. Anche le preparazioni, presentate nei “**concorsi FREDDO ed ARTISTICO**”, possono essere sezionate ed assaggiate dalla giuria. Le dimensioni del piatto usato devono risultare proporzionate alla quantità di cibo ed al numero di porzioni, in esso contenute.

-Il “*piatto festivo*”, presentato nel “**concorso FREDDO**”- **programma A**, deve avere almeno tre elementi principali con due contorni appropriati.

- Nel “**concorso CALDO**” non è ammesso presentare cibi su piatti da buffet.

delle preparazioni “*presentate fredde, ma pensate calde*” devono essere gelatinati, per conservarne l’aspetto e la fragranza.

-Non è ammesso l’uso di “zoccoli” realizzati in materiale non commestibile; i crostini e crostoni di pane, sono ammessi.

-Non è ammesso l’uso di tovaglioli in stoffa o in carta, tranne che per accompagnare le “preparazioni fritte”.

-I bordi dei piatti e dei vassoi, non devono essere ingombrati dai cibi, per evitare il senso di disordine e di scarsa considerazione dell’igiene, che ne deriverebbe.

-La preparazione deve risultare corretta e confezionata con le tecniche culinarie più appropriate.

-I cibi devono avere un aspetto naturale e gustoso.

-L’uso di addensanti artificiali è consentito solo per le “creme”, le “salse emulsionate”.

-I vegetali devono risultare tagliati o tomati in modo uniforme.

-I sughi di carne o di verdura devono caratterizzare il piatto.

-La frutta utilizzata come guarnizione, deve risultare piccola, o tagliata finemente.

-La carne deve risultare tagliata correttamente, in modo pulito e regolare; le carni rosse devono risultare cotte “al punto”.

-Le fette di carne devono essere disposte e/o sovrapposte ordinatamente, davanti al pezzo principale (nel caso di montature) e comunque in modo da facilitare sempre il servizio o il consumo.

-Per le preparazioni presentate nei “concorsi **FREDDO ed ARTISTICO**” è ammesso l’uso di gelatina più consistente del normale.

-Con i “pesci” deve essere utilizzata “gelatina chiara di pesce”; con le “carni bianche, rosse e la selvaggina” deve essere utilizzata “gelatina di carne”.

-I vegetali presenti nei piatti dei “**concorsi FREDDO ed ARTISTICO**”, possono risultare anche poco cotti, per essere meglio conservati

-I piatti presentati in gelatina, devono risultare privi di sgocciolature e di sbavature.

-Le uova presentate nei piatti, dei “**concorsi FREDDO ed ARTISTICO**”, devono essere presentate solo su vetro, o su porcellana, o su specchi di gelatina.

-I cibi devono essere confezionati e disposti con cura e precisione in modo da rendere il servizio, o il consumo, il più agevole possibile.

-La Giuria tiene in considerazione le tradizioni culturali ed i costumi dei partecipanti.

-Tutte le preparazioni devono rispettare pienamente il tema della categoria per la quale sono in concorso.

-Le dimensioni dei “*soggetti da esposizione*” che accompagnano la “*piccola pasticceria*” (praline, pasticceria da tè, pasticceria mignon, ecc.), presentati nel “**concorso FREDDO**”- **programma C**, devono risultare proporzionati alle dimensioni dei prodotti contenuti nel piatto. Tali soggetti devono risultare posizionati, preferibilmente, all’interno del piatto medesimo ed essere realizzati in materiale naturale (zucchero, copertura, marzapane, croccante, ecc.). In alcuni casi è ammesso l’uso di sostegni (un piccolo filo di ferro per sostenere il manico di un cestino di zucchero tirato; dei piccoli stecchini per sostenere le montature dei fiori in pastigliaggio; ecc.) anche se è preferibile evitare tali soluzioni. Tali soggetti vengono giudicati e valutati con il medesimo criterio utilizzato per i “dessert festivi” e devono risultare ben abbinati ai prodotti presenti nel piatto, come:

praline: abbinata con un *soggetto da esposizione* in cioccolato, o croccante, ecc.; piccola pasticceria da forno salata (o snacks): abbinata con un *soggetto da esposizione* in pasta salata, pasta di pane, ecc.; pasticceria mignon: abbinata con *soggetto da esposizione* in zucchero, copertura, ecc.; biscotti: abbinati con *soggetto da esposizione* in marzapane; ecc. ecc.

-Le “creme” (come la bavarese) presentate nel “**concorso FREDDO**” - **programma C**, devono essere preparate secondo la ricetta originale, tuttavia per conservare meglio l’aspetto estetico, è consentito l’uso di gelatina supplementare, o la gelatinatura esterna con gelatina chiara (come la gelatina al vino). Non è ammessa l’esposizione di preparazioni confezionate semplicemente con latte zucchero, gelatina e colorante.

-Le “mousse” (mousse al cioccolato, mousse alla frutta) presentate nel “**concorso FREDDO**” - **programma C**, devono essere preparate secondo la ricetta originale, tuttavia per conservare meglio l’aspetto estetico, è consentito l’uso supplementare di cioccolato, di zucchero, di gelatina, ecc. Non è ammessa l’esposizione di preparazioni confezionate semplicemente con latte zucchero, gelatina e colorante.

-I “*dessert caldi presentati freddi*” (come soufflé, budini, ecc.) presentati nel “**concorso FREDDO**” - **programma C**, devono essere confezionati nel modo più simile possibile a quello della ricetta originale, tuttavia per conservare meglio l’aspetto estetico, è consentito aggiungere zucchero supplementare, biscotti sbriciolati, mandorle, nocciole, ecc. La frutta eventualmente presente deve essere pretrattata (per esempio seccata, o candita). Le paste per bigné, quelle alla birra, al vino, ecc., possono essere stabilizzate con l’aggiunta di farina o di zucchero supplementare. In nessun caso comunque, i “dessert caldi, presentati freddi”, possono variare completamente dalla ricetta originale.

-I “*gelati, sorbetti, semifreddi*” presentati nel “**concorso FREDDO**” - **programma C**, devono essere riprodotti nel modo più naturale possibile. Per i gelati, è consigliabile utilizzare una crema a base di latte, uova, zucchero e materia grassa; mentre per i sorbetti ed i semifreddi alla frutta è consigliabile una crema vegetale, senza uova.

-Le “*terrine e le preparazioni in gelatina*” presentate nel “**concorso FREDDO**” – **programma C**, devono essere preparate secondo la ricetta originale, tuttavia per conservare l’aspetto estetico, è consentito l’uso supplementare di gelatina, di zucchero, ecc. La frutta eventualmente presente deve essere pretrattata con zucchero. Non è ammessa l’esposizione di preparazioni confezionate semplicemente con un impasto a base di uova, zucchero, colorante e gelatina.

-Le “*salse emulsionate e gli zabaioni*” presentati nel “**concorso FREDDO**” - **programma C**, devono ricordare l’aspetto originale, tuttavia per favorire la conservazione e la stabilità, è consentito l’uso supplementare di addensanti e stabilizzanti (come la lecitina di soia).

-Le “*salse alla frutta*” presentate nel “**concorso FREDDO**” - **programma C**, devono contenere almeno 1/3 di polpa di frutta e per conservare meglio l’aspetto estetico, possono essere addizionate con glucosio, gelatina, ecc. In alcuni casi sono ammesse salse alla frutta prive di polpa di frutta. -Le “*salse crema*” presentate nel “**concorso FREDDO**” - **programma C**, devono essere confezionate nel modo più simile possibile a quello della ricetta originale, tuttavia per conservare meglio l’aspetto estetico, è consentito aggiungere zucchero supplementare, glucosio, gelatina, ecc.

-La presentazione di “*praline*” del “**concorso FREDDO**” - **programma C**, deve comprendere un assortimento di praline confezionate con tecniche diverse; per cui non soltanto praline ricavate con stampi, ma anche praline glassate, o serigrafate, o tagliate, ecc.. -La “*piccola pasticceria*” presentata nel “**concorso FREDDO**” - **programma C**, deve comprendere un assortimento di cinque preparazioni differenti, o di cinque farce differenti. I biscotti devono essere confezionati con cinque differenti paste. Anche la “*piccola pasticceria salata*” deve comprendere un assortimento di cinque preparazioni differenti a base di pasta per bigné, pasta sfoglia, pasta sablée, ecc.;

-Le “*torte*” presentate nel “**concorso FREDDO**” - **programma C**, devono rispettare il tema scelto (matrimonio, anniversario, ecc....) e devono essere presentate con il trancio di una porzione. Le paste, i biscotti e le creme, non devono differire dalla ricetta originale ad eccezione delle “torte gelato”, per le quali valgono le regole dei gelati, dei sorbetti, dei semifreddi, sopra menzionate. Le decorazioni devono essere realizzate esclusivamente in materiale commestibile, per cui non è ammesso il pastigliaggio.

70) Consigli e suggerimenti:

- a) Sono considerati aspetti pregevoli e perciò elementi qualificanti:
 - Originalità ed innovazione;
 - Quantità e numero di alimenti e di contorni, corretto;
 - Porzioni adeguate,
 - Colori e sapori, combinati correttamente;
 - Aspetto naturale ed appetitoso;
 - Alimenti presentati nel “**concorso FREDDO**”, correttamente gelatinati o comunque correttamente arrangiati per l’esposizione.
- Nome correttamente indicato a fianco di ogni preparazione presentata nei “**concorsi FREDDO ed ARTISTICO**”. A tal fine è consigliabile controllare sul posto che numeri di riferimento e cartellini siano posizionati correttamente.
- Anche se le decorazioni presenti sul tavolo da esposizione, non sono elemento di valutazione, da parte della giuria, è bene ricordare che un tavolo ben presentato, migliora l’aspetto e la qualità delle preparazioni in esso posizionate e quindi può contribuire a qualificare la valutazione finale;
- Presentazione ed esposizione dei piatti nei tempi accordati;
- b) Sono considerati aspetti sgradevoli e perciò elementi penalizzanti:
 - Utilizzo di ingredienti non commestibili;
 - piatti e vassoi sovraccarichi;
 - Sculpte realizzate con l’uso di forme o stampi;
 - Marchiare, o pubblicizzare, o identificare il proprio piatto, presentato nei “**concorsi FREDDO ed ARTISTICO**”, prima del passaggio della giuria;
 - Utilizzare fiori o ornamenti in plastica;
 - Utilizzare stoviglie, o porcellane danneggiate, argenteria ossidata, ecc.;
 - Utilizzare piatti e vassoi non indicati per quel tipo di servizio;
 - Decorare in modo ordinario, con foglie di prezzemolo o di lattuga;
 - Evitare che eventuali penne, o eventuali peli, presenti nei piatti contenenti selvaggina non spennate o non spellate, stiano a contatto del cibo;
 - Posizionare il cibo sui bordi del piatto o del vassoio;
 - Utilizzare coloranti alimentari in modo eccessivo;
 - Presentare alimenti caldi su specchi.

ISCRIZIONE - APPLICATION FORM - INSCRIPTION - ANMELDUNGSFORMULAR

INVIARE A • LES DEMANDES DE PARTECIPATION SONT A' ADDRESSER À
SEND THIS APPLICATION FORM TO • DAS FORMULAR SENDEN SIE AN

INTERNAZIONALI D'ITALIA c/o TIRRENO TRADE s.r.l. Centro Direzionale Olidor
Via Dorsale 9 - scala 9/c - Int. 29 - 54100 Massa (MS)
tel. 0585 791770 - fax 0585 791781
Pezzica Marco +39.338.6917799
www.tirrenoct.it e-mail: info@tirrenotrade.it



FIC +39.(-)6.4402178 - +39.(-)6.44202209
www.fic.it - e-mail: fic@fic.it
www.internazionaliditalia.eu

INTERNAZIONALI D'ITALIA ESPOSIZIONE CULINARIA

2013

THE INTERNATIONAL ITALIAN CULINARY EXPO - INTERNATIONAUX D'ITALIE EXPOSITION CULINAIRE
INTERNAZIONALE ITALIANISCHE KOCHKUNST AUSTELLUNG - INTERNACIONAL DE ITALIA EXPOSICION CULINARIA



SQUADRA - TEAM - ÉQUIPE - MANNSCHAFT

Nome della squadra • Team name

☐ Desideriamo partecipare al concorso di cucina calda - We would like to take part in the hot cooking competition
Nous desirons participer à la compétition de cuisine chaude - Wir möchten am Wettbewerb für warme Küche teilnehmen

☐ Desideriamo partecipare al concorso di cucina fredda - We would like to take part in the cold cooking competition
Nous desirons participer à la compétition de cuisine froide - Wir möchten am Wettbewerb für kalte Küche teilnehmen

☐ Desideriamo partecipare al regional teams live-cooking - We would like to take part in the regional teams live-cooking
Nous desirons participer à la compétition junior regional teams live-cooking - Wir möchten am junior regional teams live-cooking teilnehmen

	Nome • First Name • Prénom • Vorname	Cognome • Last Name • Nom • Nachname	Categoria • Category • Catégorie • Kategorie				
Capo Squadra - Team Leader Chef de l'équipe - Team Chef			A	B	C	D1	D2
1. Chef			A	B	C	D1	D2
2. Chef			A	B	C	D1	D2
Chef pasticcere - Chef pâtissier - Der Konditor			A	B	C	D1	D2
Team manager			A	B	C	D1	D2

INDIRIZZO • ADDRESS • ADRESSE

Via • Street Rue - Straße	Città • Place Ville • Stadt
telefono e fax telephone and fax	e-mail

Desideriamo esporre nei giorni indicati - We'd like to exhibit on the following days - Nous desirons exposer les jours suivants - Wir möchten an folgenden Tagen ausstellen

ESPOSITORE SINGOLO - SINGLE EXHIBITOR - EXPOSANT INDIVIDUEL - INDIVIDUELLER TEILNEHMER

Desidero partecipare al concorso senior [over 23] - I would like to take part in the senior competition [over 23]
Je desire participer à la compétition senior [over 23] - Ich möchte am Wettbewerb senior [over 23] teilnehmen

Desidero partecipare al concorso junior [under 23] - I would like to take part in the junior competition [under 23]
Je desire participer à la compétition junior [under 23] - Ich möchte am Wettbewerb junior [under 23] teilnehmen

	Nome • First Name • Prénom • Vorname	Cognome • Last Name • Nom • Nachname
Chef		

Categoria • Category • Catégorie • Kategorie

comp. cucina fredda ed artistica cold cooking and artistic comp. comp. de cuisine froide et artistique wettb. für kalte und Künstl. Küche	A	B	C	D1	D2
comp. cucina calda mediterranea mediterranean hot cooking comp. comp. de cuisine chaude méditerranée wettb. für warme u Mittelmeer Küche	k1	k2	k3		

INDIRIZZO • ADDRESS • ADRESSE

Via • Street Rue - Straße	Città • Place Ville • Stadt
telefono e fax telephone and fax	e-mail

Desidero esporre nei giorni indicati • I'd like to exhibit on the following days • Je désire exposer les jours suivants • Ich möchte an folgenden Tagen ausstellen

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

PERSONAL DATA PROTECTION

DATENSCHUTZERKLÄRUNG

TRAITEMENT DES ÉTATS PERSONNELS

Gentile Concorrente ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30 giugno 2003 n.196 Vi informiamo che i dati personali da Voi comunicati verranno trattati dal titolare del trattamento per permetterVi di partecipare alle prossime edizioni del concorso culinario "Internazionali d'Italia". Il trattamento avrà luogo con modalità sia automatizzate che non automatizzate e nel rispetto delle regole di riservatezza e di sicurezza previste dalla legge. I dati non saranno comunicati né diffusi. Il Vs indirizzo email è richiesto al solo fine di rintracciarVi in modo più agevole, il conferimento di questo dato è facoltativo. Relativamente ai dati medesimi potete esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del citato Decreto - accesso, aggiornamento, rettificazione, integrazione, cancellazione e opposizione al trattamento) nei limiti ed alle condizioni previste dagli articoli 8, 9 e 10. Per esercitare i suddetti diritti potete scrivere a: info@tirrenotrade.it. Titolare del trattamento dei dati è la Tirreno Trade srl avente sede c/o Centro Direzionale Olidor, Via Dorsale n. 9 - scala 9/b Int. 29 - 54100 Massa.

Dear Participant, According to article 13 of the decree of 30 June 2003 no.196, we inform you that your personal data will be kept by the holder of the data in order to allow you to participate in the next edition of the cookery competition "the Italian Internationals (Internazionali d'Italia)". The data will be treated both in automated and non-automated mode and, in accordance with the privacy laws, it will neither be communicated nor circulated. An e-mail address is required so as to facilitate contacting you, but it is can be considered optional. Regarding this data, you have the right, according to art. 7 of the aforementioned decree (to access, update, rectify, integrate, cancel and oppose holding) within the limits and in conformity with the conditions provided for in articles 8, 9 and 10. To access this right, write to: info@tirrenotrade.it. The holder of your data is Tirreno Trade srl, whose registered office is c/o Centro Direzionale Olidor, Via Dorsale n. 9 - scala 9/b Int. 29 - 54100 Massa.

Liebfelr Teilnehmer/in, laut Art. 13 des Stellvertretenden Dekrets Nr. 196 vom 30. Juni 2003 geben wir Ihnen bekannt, dass die personenbezogenen Daten vom Datenschutzbeauftragten nur zu Zwecken Ihrer Teilnahme an den nächsten Veranstaltungen des Kochwettbewerbs "Internazionali d'Italia" erhoben werden. Alle personenbezogenen Daten werden entweder durch automatisierte oder nicht automatisierte Verfahren gespeichert, sowie in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Vorschriften über Vertraulichkeit und Sicherheit genutzt. Gespeicherte Daten werden nicht weitergeleitet. Die freiwillige Angabe der E-Mail-Adresse hat den Zweck, Sie leichter zu erreichen. Laut dem genannten Stellvertretenden Dekret, Art. 7, und unter Rücksichtnahme der vom Art. 8, 9 u. 10 vorgesehenen Einschränkungen und Bedingungen, haben Sie freien Zugang zu den gespeicherten Daten

Con la presente accetto/accettiamo le condizioni di partecipazione - By signing this form I/we agree with the conditions of participation
Par la présente J'accepte/nous acceptons les conditions de participation - Mit diesem Anmeldungsformular akzeptiere ich/akzeptieren wir die Teilnahmebedingungen

Data • Date • Datum

Firma • Signature • Unterschrift

L'Ordine Professionale Maestri di Cucina
ed Executive Chef
in collaborazione con Tirreno Trade
presenta l'evento

4°TH GRAND JUNIOR COOKING CONTEST

CONCORSO NAZIONALE MAESTRIA GIOVANILE



Tirreno Trade s.r.l.
Organizzazione fiere





Tirreno Trade s.r.l.
Organizzazione fiere



Concorso Nazionale Maestria Giovanile

Grand junior Cooking Contest

Il GRAND JUNIOR COOKING CONTEST è nato solamente 5 anni fa in Austria e per i giovani cuochi è l'evento dell'anno.

Noi abbiamo voluto copiarlo e modificandolo secondo le nostre esigenze.

Il concorso è integrato all'interno del concorso "INTERNAZIONALI D'ITALIA"

Ad Internazionali d'Italia dal 3 fino al 7 Marzo 2013, si sfideranno squadre composte da 2 persone: un Cuoco ed un Commis.

Ogni gruppo avrà a disposizione due cucine completamente attrezzate, con frigo del giorno ed una dispensa a vista con prodotti in genere da poter utilizzare..

Si sfideranno tre squadre per volta, le prestazioni saranno attentamente seguite dall'Eminente Giuria guidata da Maestri di Cucina Italiani e di fama Internazionale.

Le nove migliori squadre si sfideranno nuovamente nei quarti di finale, nelle semifinali nella finale.

Programma

Le coppie ammesse a partecipare saranno 18:

Nella prima giornata tutte le nove coppie avranno a disposizione una tipologia di pesce da realizzare per 4 persone con 2 guarnizioni ed una salsa.

Nella seconda giornata tutte le nove coppie avranno a disposizione un taglio di carne specifico da realizzare per 4 persone con 2 guarnizioni ed una salsa.

Nella terza giornata le nove coppie scelte dovranno realizzare un menu a tre portate vegetariano ovo lacto per 4 persone compreso di dessert.

Nella quarta giornata le 6 coppie rimaste dovranno realizzare 4 diversi dessert con tre tipologie.

Nella finale le 3 coppie scelte dovranno realizzare 1 piatto della cucina mediterranea calda per 4 persone con prodotti di altissimo livello.

Organizzazione

L'organizzazione dell'evento sarà a cura della "TIRRENO TRADE SRL", gli eventuali partecipanti potranno fare riferimento per iscrizioni, informazioni, sistemazioni alberghiere al Sig. Marco Pezzica tel +390585791770-cell.3386917799 Email: info@internazionaliditalia.eu info@tirrenotrade.it

Condizioni di partecipazione

La TIRRENO TRADE SRL, I MAESTRI DI CUCINA ED EXECUTIVE CHEF si riservano il diritto senza riconoscimento di danni, di annullare, spostare Variare i tempi della manifestazione.

Gli organizzatori non rispondono di incidenti, ferite o casi simili, come in caso di danni agli alloggi o alle attrezzature durante la durata della manifestazione.

Gli accompagnatori sono responsabili dei partecipanti inferiori ai 18 anni.

Luogo della Manifestazione

La manifestazione si svolgerà da 3 Marzo al 7 Marzo 2013, in occasione della MOSTRA CONVEGNO "TIRRENO C.T." Ospitalità Italia presso il complesso Fieristico "CARRARAFIERE" sito in V.le Galilei 133 a Marina di Carrara all'interno del PAD. E.

L'ingresso riservato ai concorrenti è in via Maestri del Marmo con orari che saranno comunicati dall'organizzazione entro la fine di Febbraio 2013.

Autorizzati a partecipare

La squadra deve essere composta da due persone del settore (cuochi, allievi, alunni delle scuole alberghiere ecc.), composta da uno chef e un commis, che si potranno alternare nei ruoli durante la competizione. Se entrambi i partecipanti della squadra sono di età inferiore ai 18 anni, devono essere accompagnati da un adulto.

È assolutamente obbligatorio per i partecipanti essere iscritti alla F.I.C. L'abbigliamento deve essere quello ufficiale, e cioè:

Giacca bianca con bottoni di stoffa, pantalone nero, cappello, grembiule bianco e calzature adeguate (no scarpe da tennis).

Gli utensili sono messi a disposizione dell'organizzazione della TIRRENO TRADE come da elenco disponibile.

Il sorteggio delle squadre sarà effettuato nei giorni 25 Febbraio 2013

L'accompagnatore è responsabile della propria squadra, può essere presente durante le gare, ma non può intervenire "manualmente" e nemmeno essere presente nell'area coaching.

Svolgimento della competizione

1° GIORNO: 18 coppie in 6 turni, ciascuna delle quali avrà a disposizione 1 ora (Fra gara e pulizia degli spazi di lavoro), il tema comune per tutti i team e il tema **PESCE**, passeranno le eliminatorie solamente 9 coppie.

2° GIORNO: le nove coppie che hanno passato le eliminatorie divise in 3 turni. Avranno a disposizione 1 ora per realizzare il lavoro, il tema comune per tutti i team sarà un taglio di **CARNE**.

3° GIORNO: le sei coppie che giungeranno alle semifinali lavoreranno divise in 2 turni; avranno due ore di tempo per realizzare un **menù completo a tre portate vegetariano ovo-lacto compreso il dessert**.

4° GIORNO: le quattro coppie divise in due turni doppi avranno a disposizione. Nel primo turno della mattina un'ora per realizzare un **dessert al piatto** composto da tre consistenze ed elaborati. Nel secondo turno del pomeriggio avranno invece a disposizione un'ora per realizzare un **piatto della cucina mediterranea**.

La quarta giornata di concorso sarà interamente dedicata alle finali a seguito delle quali verrà nominato e premiato il team che si sarà maggiormente distinto durante la competizione.

Iscrizioni e informazioni

L'iscrizione deve pervenire con l'apposito modulo allegato compilato a macchina o in stampatello entro il **25 Febbraio 2013** presso:

TIRRENO TRADE S.R.L

CENTRO DIREZIONALE OLIDOR via Dorsale 9 scala C- int. 29 54100 MASSA (MS)

TEL +390585791770 FAX +390585791781 CELL. +393386917799

L'iscrizione è possibile anche per email direttamente alla sezione:

Www.internazionaliditalia.eu-info@internazionaliditalia.eu

Quote di iscrizione

La quota di iscrizione al "GRAND JUNIOR COOKING CONTEST" è pari a €200,00 per ogni squadra (entrambe le persone) da far pervenire all'organizzazione a mezzo vaglia postale intestato a:

**TIRRENO TRADE SRL CENTRO DIREZIONALE OLIDOR
VIA DORSALE 9 SCALA 9/C INT. 29 54100
MASSA (MS) ITALY**

Premiazioni

I premi previsti per le squadre che si distingueranno all'interno del concorso, oltre a Medaglia d'Oro, d'Argento e di Bronzo per i primi tre classificati e Diploma di Partecipazione sono i seguenti:

1 Corso Professionale in una Scuola di Cucina privata altamente Qualificata

1 Corso Professionale in una Scuola di Pasticceria privata altamente Qualificata

1 Corso Professionale in una Scuola di Cucina Tecnica privata altamente Qualificata

1 Corso Professionale in una Scuola di Enologia privata altamente Qualificata

Alle squadre finaliste saranno inoltre assegnati premi in attrezzature messi gentilmente a disposizione dagli sponsor della Manifestazione.



Tirreno Trade s.r.l.
Organizzazione fiere



4TH GRAND JUNIOR COOKING CONTEST

DESIDERIAMO PARTECIPARE AL 4TH GRAND JUNIOR COOKING CONTEST IL 3 MARZO 2013

Nome della squadra _____

Regione _____

1°PARTECIPANTE

NOME E COGNOME:	INDIRIZZO:
TEL:	E.MAIL:
FIRMA:	

2°PARTECIPANTE

NOME E COGNOME:	INDIRIZZO:
TEL:	E.MAIL:
FIRMA:	

Data • Date • Datum _____

**INVIARE A • LES DEMANDES DE PARTECIPATION SONT A' ADDRESSER À
SEND THIS APPLICATION FORM TO • DAS FORMULAR SENDEN SIE AN**

Grand Junior Cooking Contest

c/o **TIRRENO TRADE s.r.l.** Centro Direzionale Olidor
Via Dorsale 9 - scala 9/c - Int. 29 - 54100 Massa (MS)
tel. 0585 791770 - fax 0585 791781
Pezzica Marco +39.338.6917799
info@internazionaliditalia.eu-info@tirrenotrade.it

Gentile Concorrente ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 30 giugno 2003 n.196 Vi informiamo che i dati personali da Voi comunicati verranno trattati dal titolare del trattamento per permetterVi di partecipare alle prossime edizioni del concorso culinario "internazionali d'Italia". Il trattamento avrà luogo con modalità sia automatizzate che non automatizzate e nel rispetto delle regole di riservatezza e di sicurezza previste dalla legge. I dati non saranno comunicati né diffusi. Il Vs indirizzo email è richiesto al solo fine di rintracciarVi in modo più agevole, il conferimento di questo dato è facoltativo. Relativamente ai dati medesimi potete esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del citato Decreto (accesso, aggiornamento, rettifica, integrazione, cancellazione e opposizione al trattamento) nei limiti ed alle condizioni previste dagli articoli 8, 9 e 10. Per esercitare i suddetti diritti potete scrivere a: info@tirrenotrade.it. Titolare del trattamento dei dati è la Tirreno Trade srl avente sede c/o Centro Direzionale Olidor, Via Dorsale n. 9 - scala 9/b Int. 29 - 54100 Massa.

Dear Participant, According to article 13 of the decree of 30 June 2003 no.196, we inform you that your personal data will be kept by the holder of the data in order to allow you to participate in the next edition of the cookery competition "the Italian Internationals (Internazionali d'Italia)". The data will be treated both in automated and non-automated mode and, in accordance with the privacy laws, it will neither be communicated nor circulated. An e-mail address is required so as to facilitate contacting you, but it is can be considered optional. Regarding this data, you have the right, according to art. 7 of the aforementioned decree (to access, update, rectify, integrate, cancel and oppose holding) within the limits and in conformity with the conditions provided for in articles 8, 9 and 10. To access this right, write to: info@tirrenotrade.it. The holder of your data is Tirreno Trade srl, whose registered office is c/o Centro Direzionale Olidor, Via Dorsale n. 9 - scala 9/b Int. 29 - 54100 Massa.

Liebe/r Teilnehmer/in, laut Art. 13 des Stellvertretenden Dekrets Nr. 196 vom 30. Juni 2003 geben wir Ihnen bekannt, dass die personenbezogenen Daten vom Datenschutzbeauftragten nur zu Zwecken Ihrer Teilnahme an den nächsten Veranstaltungen des Kochwettbewerbs "Internazionali d'Italia" erhoben werden. Alle personenbezogenen Daten werden entweder durch automatisierte oder nicht automatisierte Verfahren gespeichert, sowie in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Vorschriften über Vertraulichkeit und Sicherheit genutzt. Gespeicherte Daten werden nicht weitergeleitet. Die freiwillige Angabe der E-Mail-Adresse hat den Zweck, Sie leichter zu erreichen. Laut dem genannten Stellvertretenden Dekret, Art. 7, und unter Rücksichtnahme der vom Art. 8, 9 u. 10 vorgesehenen Einschränkungen und Bedingungen, haben Sie freien Zugang zu den gespeicherten Daten



GENERAL PARTICIPATION CONDITIONS

- 1) The 13th edition of our exhibition is open to all restaurant affiliates located in Italy or otherwise.
- 2) The venue is also valid as 12th edition of FIC National Championship.
- 3) The exhibition has:
a "WARM COOKING COMPETITION" (Category: K) open to team and to individual exhibitors;
a "COLD COOKING COMPETITION" (Categories: A, B, C) open to team and to individual exhibitors;
an "ARTISTIC COMPETITION" (Categories: D1 and D2) open to team and to individual exhibitors.

2 - DATES AND HOURS OF OPENING

- 4) The exhibition dates are from 3 to 7 March 2013, on the occasion of the 33th edition of the "Mostra Convegno Tirreno CT". The exhibition will take place in Marina di Carrara (MS).
- 5) The exhibition is open every day to visitors from 10:00 to 19:00 and open to participants at 06:00.
- 6) The organization can decide to cancel or to change the dates and times of the exhibition

3 - REGULATIONS FOR PARTICIPANTS

- 7) The exhibition is open to the following participants:

a) TEAMS which are representing an organization or association which is officially recognized by the WACS.
Teams must consist of:

- one head chef
- two cooks
- one pastry chef
- one optional team manager

b) INDIVIDUAL SENIOR competitors, over 23 years old
c) INDIVIDUAL JUNIOR competitors, under 23 years old including those born up to 1987).
The organization will decide all participant's day exposition.

- 8) The official entry form must be completed and submitted to the following address:
TIRRENO TRADE S.R.L.
CENTRO DIREZIONALE OLIDOR via Dorsale, 9 - scala 9/c - Int. 29
54100 MASSA (MS) TEL. +39.(-0)585/79.17.70 - FAX. +39.(-0)585/79.17.81
e-mail: info@tirrenotrade.it

- 9) The registration prices are the following:

TEAMS

a) Warm Cooking Competition + Cold Cooking Competition
€ 300.00 entry fee per team;
b) Only Warm Cooking Competition € 300.00 entry fee per team;
c) Only Cold Competition € 300.00 entry fee per team.
CLOSING DATE FEBRUARY 25 th 2013

d) Warm Cooking Competition € 80.00 entry fee per person (senior and junior);
e) Cold and Artistic Competition € 80.00 entry fee for each program (senior and junior).
CLOSING DATE FEBRUARY 25 th 2013

the subscription fee is to be sent to the organization through postal
Tirreno Trade S.r.l. via Dorsale, 9 - Scala 9/c - Int. 29
54100 MASSA - ITALY

A copy of the receipt of payment must be enclosed with the request of enrolment. Applications lacking receipt of payment of subscription fee or deposit will not be accepted for enrolment.

10) Registration fees include parking inside the complex (for cars, vans, etc.), free entry passes for each participant and a participation diploma.

11) The organization will confirm admission and the exhibition dates for each entry form.

12) Registration fees will be refunded in case of cancellation of the exhibition or denial of application.

13) The organization reserves the right to use all recipes, photos and films regarding the competition.

14) The organization does not accept any responsibility for theft or property damage.

5 - WARM COOKING COMPETITION

15) This competition is open to TEAMS and to INDIVIDUAL EXHIBITORS.

16) For each team and for each individual participant in the warm cooking competition the organization will provide a kitchen which can be viewed by the public, and service staff. In case of damage, a penalty will be applied.

17) The kitchen is not equipped with specialized equipment. All unique apparatus must be supplied by each team or each individual exhibitor.

18) Each team and each individual participant, must give to the head of the jury, a copy of the recipes presented in the competition, filled for four or six helpings (eventual photo included).

TEAMS

19) The teams enrolled in Warm Cooking and in Cold Cooking will be first granted over the teams that just enrolled Cold Cooking. 10 Regional teams, 5 Regional Teams and 5 Under 23 Teams. The Organisation will change the number of the Teams in base of her own organisational demands.

20) All teams must prepare and present one menu that consists of three courses, including a dessert for 50 (fifty) people, 10 (ten) for judges, and 1 presentation. All presentations must be carried out in "single portion dishes".

21) The three dishes for presentation (one for every course), will not be assessed, and they could be prepared before, outside the fair complex.

22) For the teams in the warm cooking competition, the arrangement of the preparations, must be made in the laboratories in the Trade Fair. Teams can use materials already cleaned and portioned but the use of cooked or pre-paked materials is not admitted. It is permitted the use of pre-paked food which would take long time to be processed such as beef-stock or marinated food. Also the show case dish can't be prepared before the competition.

23) The teams taking part in the competition have to provide all the necessary ingredients including wine. For this reason, the organization will refund € 12,00 for meal sold, with a minimum granted refund of 50 meals (excluding the jury) and a maximum refund of € 600,00 for each team.

24) The time table is:

the kitchens are available and open at 07.00 a.m.
meeting with the Jury and work begins at 07.30-08.00 a.m.
presentations of dishes in the show-case at 11.00 a.m.
service begins at 12.30 p.m.
service ends at 14.30 p.m.

INDIVIDUALS SENIOR

25) The Warm Cooking Competition includes the following programme:

K1 PROGRAM on the theme single Mediterranean cuisine dish (recipe can be modified).

K2 PROGRAM on the theme original traditional Italian recipe (authentic recipe).

K3 PROGRAM on the theme hot dessert on plate

26) Each participant have to present a portion of the recipe that will prepare gelatinated and in front of the jury prepare 2 portion..

27) The presentation must be carried out in "single portion dishes".

28) For the individual participants in the warm cooking competition the arrangement of the preparations, must be made in the Trade Fair Complex Laboratories. It is permitted the use of already cleaned and portioned materials and the use of pre-packed food which would take long time to be processed (beefstock, marinated food...).

Also the show-case dish can't be prepared before.

29) Each participant himself must see to the material he needs to prepare the dishes for the competition.

30) The time table is:

the kitchens are available at 07.00 a.m.

meeting with the Jury and planning of the day timetable at 08.00

each individual exhibitor has 45 minutes at his disposal (preparation included).

INDIVIDUAL JUNIOR

31) The same rules as for the Individual Senior Warm Cooking Competition apply.

32) On request of the head of the jury, each competitor enrolled in this category must show a valid identification document proving the his/her age. Failure to do so will result in exclusion from the competition.

33) EVALUATION CRITERIA FOR THE "WARM COOKING COMPETITION" - K prog.

➔ **mise-en-place and cleanliness, points 0-25:** capability to organize your work, the utilization and reorganization of the kitchen utensils, recognition of the rules of the exhibition, punctuality, technique.

➔ **professional Preparation, points 0-25:** utilization and conservation of food, respect of hygienic norms, correct cooking methods in relation to the food (fish, meat, vegetables, etc.), correct use of the portions.

➔ **presentation and Placement, points 0-25:** placement of the food in a clean and orderly manner without artificial decorations, efficient use of time for presentation, elegance of presentation.

➔ **appearance and Flavor, points 0-25:** elegant contrast of color, good flavor and harmonic relationship, correct use of condiments, correct preparation of the three exhibition dishes.
• half points will not be given.

6 - COLD COOKING COMPETITION

34) This competition is open to TEAMS and to INDIVIDUALS EXHIBITORS.

35) The Cold competition consist of the following categories: Category A (Cookery), Category B (Cookery), Category C (Patisserie).

36) Cold competition entries must be exhibited on the assigned date from 08:00 to 18:00.

37) All dishes are to be prepared before but can be assembled upon arrival.

TEAMS

38) Each team must present at least, four programmes (one for every member of the team; an additional fifth program can be shown). You could choose it, from the "Cold Cooking Competition"(cat. A, B, C) and from the "Artistic Competition"(cat. D1, D2). You can also replay twice the programs from the "Cold Cooking Competition"; so you can present two different programmes of cat. A, or two different programmes of cat. B.

39) Exhibition place for each Team: a table of 3.00 m. x 3.00 m. The table does not have a tablecloth.

40) "A CATEGORY" consists of :

- **Finger food** how platters (**theme numb. One cold**) (a special food which must be eaten with your own finger) 2 cold finger food for 6 person and 1 single portion dish for the presentation (each finger food can weight 10-20 gr)

- **Finger food** how platters (**theme numb. two warm**) (a special food which must be eaten with your own fingers) appetizers and? nacks, prepared for five people, separated helpings, with four (4) different kinds of finger food (= 20 pieces), warm made and cold presented.

- N.B. chose only one between these theme number one, and theme number two.

- A(1) **main dish** show platter for eight people, cold presented.

- Four (4) **different starters** individually prepared, for one person, one of the e four starters must be prepared twice, and must be brought to the jury for tasting.

- N.B. in the A category, in addition to the programme, a single dish for each person must be prepared as an optic effect and the portions could clearly be visible.

41) "B CATEGORY" consists of :

- A(1) **vegetarian menu** 3 dish, made by ,with dessert, ovo-lacto-vegetarian

- A (1) **menu** for one person with five courses warm cooked, cold presented.

- Four (4) **main-course** or one person different and new, individually served, warm cooked, cold presented.

- N.B. only two themes among the three proposed, must be presented.

42) "C CATEGORY" consists of:

- A(1) **show piece** minimum 60 cm. tall, theme and material are free.

- A (1) **platter** with sweet biscuits, or chocolates, or tea cookies, or cheese canap, or friandise, five different kinds for six people, in addition with further piece for each variety, must be separately presented to the jury for the tasting.

- Four different **desserts** prepared warm or cold and displayed cold for one person, individually served. One of the four different desserts for one person, must be prepared twice for tasting by the jury. The dessert has to be given directly to the jury. ATTENTION: all exhibited pieces must be prepared with edible materials

INDIVIDUAL SENIOR

43) The same rules as for the Teams Cold Cooking Competition apply. Each participant, can exhibit one or more program, if these are individually registered.

44) Exhibition place for each Individual Exhibitor: 1.00 m. x 2.00 m. The table does not have a tablecloth.

INDIVIDUAL JUNIOR

45) The same rules as for the Teams Cold Cooking Competition apply. Each participant, can exhibit one or more program, if these are individually registered.

46) On request of the head of the jury, each competitor enrolled in this category must show a valid identification document proving the his/her age. Failure to do so will result in exclusion from the competition.

47) EVALUATION CRITERIA FOR THE "COLD COOKING COMPETITION" A category

- Presentation and Innovation, points 0-25: includes a refined tasty and elegant presentation, in modern style.

- Composition, points 0-25 should be harmonized in both: colors and shape, practical and digestible.

- Correct Professional Preparation, points 0-25: basic and correct food preparation, according to the modern and actual culinary art.

- Presentation and Service, points 0-25: clean order and exemplary presentation, disposed in dishes as to guarantee a practical service.

- Half points will not be given.

48) EVALUATION CRITERIA FOR THE "COLD COOKING COMPETITION" B category

- Presentation and Innovation, points 0-25: includes a refined tasty and elegant presentation, in modern style.

- Composition, points 0-25 well balanced materials, with right proportions of vitamins, carbohydrates, fat and fibers, in harmony with colors, taster and at the same time practical and digestible.

- Correct Professional Preparation, points 0-25: basic and correct food preparation, according to the modern and actual culinary art.

- Presentation and Service, points 0-25: clean order and exemplary presentation, disposed in dishes as to guarantee a practical service.

- Half points will not be given

49) EVALUATION CRITERIA FOR THE "COLD COOKING COMPETITION" C category

- Presentation and Innovation, points 0-25: includes a refined tasty and elegant presentation, in modern style.

- Composition, points 0-25 well balanced materials, with right proportions of vitamins, carbohydrates, fat and fibers, in harmony with colors, taster and at the same time practical and digestible.

- Correct Professional Preparation, points 0-25: basic and correct food preparation, according to the modern and actual culinary art.

- Presentation and Service, points 0-25: clean order and exemplary presentation, disposed in dishes as to guarantee a practical service.

- Half points will not be given.

7 - ARTISTIC COMPETITION

50) This competition is open to TEAMS and to SINGLE EXHIBITORS.

51) The "Artistic Competition", consists of the following categories:
D1 Category (artistic cooking); **D2 Category** (patisserie). While in category A,B,C, nutritional and economic factors play a main role, category D is about show and artistry. The exhibition in this category, which will be presented in a separate area within the competition, should demonstrate the difference between cookery and culinary art. The artistic competition entries must be with edible materials. Toxic paints and sprays, artificial materials and decorations are not allowed, with the exception of those items designed to lend support to the structure etc. The use of moulds is not allowed.

52) The dishes for this category will be shown, from 8.00 a.m. and returned at 18.00 p.m.

53) The works of art are to be prepared before but can be assembled upon arrival.

54) Exhibition place for each Individual Exhibitor: 1.00 m. x 2.00 m. The Table does not have a tablecloth.

55) "D1 CATEGORY" consists of:

- Cold food decorations and showpieces made out of margarine, ice, salt, fruit or vegetables cut into decorative shapes and forms, etc.

56) "D2 CATEGORY" consists of:

- Ornamental sugarwork can be icing, pulled or blown sugar into forms and lacework, painting with chocolate, ornamental chocolate work, chocolate cut into decorative shapes and forms, creations made of nougat, pastillage, gum paste, objects modeled in marzipan, and decorative cakes.

TEAMS

57) Each artistic piece (cat. D1 and D2) entered by each team must be exhibited on the table assigned to that team.

INDIVIDUAL SENIOR

58) Each participant, can exhibit one or more program, if these are individually registered.

59) Exhibition place for each Individual Exhibitor: 1.00 m. x 2.00 m. The Table does not have a tablecloth.

INDIVIDUAL JUNIOR

60) The same rules as for the Individual Senior Artistic Competition apply.

61) On request of the head of the jury, each competitor enrolled in this category must show a valid identification document proving the his/her age. Failure to do so will result in exclusion from the competition.

62) EVALUATION CRITERIA FOR THE ARTISTIC COMPETITION 1 - D2cat.s

- **Level of Difficulty, points 0-25:** professional ability, originality, the degree of difficulty involved in the creation.
- **Mastery of Food/Performance, points 0-25:** technical utilization, final presentation, assessed according to the materials used
- **Creativity and Artistic Ability, points 0-25:** visual effect, general impression, and an overall positive result.
- **Advertising Effects and Sales Promotion, points 0-25** use of edible material, practicality for use in a shop window or as a centerpiece.
- Half points will not be given.

8 - JURY

63) The members of the jury are international experts and designated by FIC (Italian Cooks Federation).

64) The jury consists of a panel of several judges.

65) The jury operates everyday at the following hours:

ore 08,00 - 14,30	estimation of the programmes in competition
ore 14,30 - 15,00	verdicts deliberation
ore 16,00 - 16,30	presentation of awards and medals
ore 16,30 - 17,00	jury is at your disposal

66) The jury will award points based on the regulations.

67) The decisions of the jury are final and without appeal.

9 - HONORS AND AWARDS -

68) The competition has the following honors:

NATIONAL CHAMPIONSHIP - 2013

INTERNATIONAL TROPHY OF ITALY - 2013

they will be given following these criteria:

TEAM AWARDS 2013		
	NATIONAL CHAMPION + INTERNAZIONALE OF ITALY TROPHY	Given to the best team score in the combination result [Hot Cooking Comp. + Cold Cooking Comp.].
	NATIONAL CHAMPION IN MEDITERRANEAN HOT COOKING + INTERNATIONAL TROPHY OF ITALY	Given to the best team score in the Hot Cooking Competition .
	NATIONAL CHAMPION IN ARTISTIC COLD COOKING + INTERNATIONAL TROPHY OF ITALY	Given to the best team score in the Cold Cooking Competition .

INDIVIDUAL AWARDS 2013		
	NATIONAL CHAMPION OF MEDITERRANEAN HOT COOKING + INTERNAZIONALE OF ITALY TROPHY	Given to the best individual senior exhibit score in the K programs .
	NATIONAL CHAMPION OF COLD COOKING + INTERNATIONAL TROPHY OF ITALY	Given to the best individual senior exhibit score, in the Cold Cooking Competition, categories A and B .
	NATIONAL CHAMPION OF ARTISTIC COOKING + INTERNATIONAL TROPHY OF ITALY	Given to the best individual senior exhibit score, in the Artistic Competition, category D1 .
	NATIONAL CHAMPION OF PASTRY + INTERNATIONAL TROPHY OF ITALY	Given to the best individual senior exhibit score in categories C and D2 .

INTERNATIONAL OF ITALY MEDALS

and DIPLOMA will be given following these criteria:

100 points	Gold Medal with distinction and certificate
90-99 points	Gold Medal
80-89 points	Silver Medal
70-79 points	Bronze Medal
01-69 points	diploma

69) The awards and medals are presented based on the verdict of the judges.

70) At the end of each day, diplomas and medals will be presented Until 16.00 p.m., where the participants must take part in official uniform.

71) The NATIONAL CHAMPION TITLE 2013 AND INTERNATIONAL TROPHY OF ITALY 2013, will be assigned only at the end of the event, after the vision and the estimation of all the preparations in competition.

10 - INTERNATIONAL RULES

72) The criteria used in this competition for judging are the standard rules implemented in other "International Competitions".

- All the dishes presented in the **Cold and Artistic cooking competition** must be accompanied with the name of the plate indicated
- The name of the plates should not be abstract and should provide a logical description of the dish
- In quality, flavor, and color the ingredients and trimmings should harmonize with the main piece of a dish and conform with today's standards of nutritional values.
- An effective and perfectly digestible culinary preparation.
- The jury is allowed to disqualify the entries in the Warm, Cold, and Artistic cooking competition.
- The dishes must be appropriate to the dish and the number of people.
- The festive dish, shown in the **Cold cooking competition, A category**, must have at least 3 main pieces with 3 matching garnishes.
- In the **Warm cooking competition** you cannot display the food on a platter. Each plate must be prepared individually.
- Platters and plates of dishes which are prepared warm but displayed cold, must be filled with jelly.
- The food served on platters and plates which is prepared warm but displayed cold must be glazed with jelly.
- All non-edible items, such as bases or any similar things cannot be used. (However, croutons are not considered as such.)

- Use paper only under food that has been deep-fat fried.
- The border of the plates cannot be covered as they have an unhygienic appearance.
- Correct basic preparation of food according to today's modern culinary art.
- The food should provide a natural and appetizing look.
- In the **Cold cooking competition**, the portion should fill approximately half of an à-la-carte menu.
- Artificial binders may be used for creams, etc.
- Vegetables, which are not exactly cut or formed into shapes lead to a reduction of points.
- Meat and vegetable juices must add character to the plates.
- If fruits garnishes should be used in small pieces, thin slices, etc.
- Meats should be cut cleanly and correctly. Roasted red meats must be prepared à point, in other words, rosy pink, so that no red meat juice can flow out while the meat is coated with jelly.
- Meat slices should not be arranged as they fall after cutting and they should be arranged with their cut side to the spectator.
- More gelatin can be used for the jelly than usual for the **Cold and Artistic cooking competitions**.
- Water-clear fish-jelly should be used for fish and meat-jelly should be used for the other meats.
- To keep side dishes or garnishes, they should not be cooked completely soft but glazed with jelly instead in the **Cold and Artistic cooking competitions**.
- Jelly-tears on meat on side-dishes have to be removed.
- Eggs presented in the Cold or Artistic competition must be displayed on glass, porcelain or on a jelly-mirror.
- Clean and exact arrangement exemplary plating in order to make a practical service possible.
- The jury will take account of the culinary customs and practices of the participating nations.
- All the entries must coincide with the theme of the relative competition.
 - The showpieces to the platter with sweet biscuits or chocolates, etc. in **C category** should be in proportion to the size of the dessert and placed on the same platter if possible. Only natural raw materials should be used for making a showpiece, for example sugar, caramel, chocolate, marzipan, etc. A few exceptions of non-edible materials are permitted such as wire for the handle of a basket made of pulled sugar or the stems of gum paste of pastillage flowers. However, basically non-food materials should be avoided as much as possible. The jury will award points based on the regulations of category C. The showpieces must be harmonic with food presented. Showpieces for sweet biscuits, chocolate (candies), petits-fours, cheese fours, friandises and snacks allow the same requirements to the product presented. For example. Cheese fours, snacks: showpieces made from salt dough, pasta dough, bread dough, etc.; Petits-fours, friandises: showpieces made from couverture, caramel, gelatin sugar; Sweet biscuit: marzipan etc.; Chocolate (candies): showpieces made from confectionery etc.
 - The creams (for example Bavarian Cream) presented in the **Cold cooking competition, C category**, should not deviate from the original recipe, but made more stable and longer-lasting by adding gelatine and sugar. If necessary, the dessert with wine jelly or other materials etc. Under no circumstances recipes, consisting only of sugar, milk, color, and gelatin, will be permitted. A high number of points will be deducted, if this is found to be the case.
 - The mousse (for example Cream Mousse or fruit mousse) presented in the Cold cooking competition, C category, should not deviate from the original recipe, but should be made longer lasting and more stable by adding chocolate, sugar, gelatin or carrageen (stabilizer). Under no circumstances recipes, consisting only of sugar, milk, color, and gelatin, will be permitted. A high number of points will be deducted, if this is found to be the case.
 - The warm desserts (for example soufflés and puddings) presented in the **Cold competition, C category**, can be given more stability and made longer-lasting by adding more sugar, nuts, almond, cake crumbs or cream powder to the original recipe. Carrageen also helps. To give more stability and make fruit desserts longer-lasting more sugar and flour can be added. The cream puffs made with beer, wine, etc. can be given more stability and made longer-lasting by adding more sugar and flour. Under no circumstances desserts prepared warm and displayed cold should differ totally from the original presentation and recipe.
 - The frozen desserts (for example ice-cream, sorbet, parfait) presented in the Cold cooking competition, C category, must be made as naturally as possible. It is advisable to utilize a milk based cream, eggs, sugar and vegetable fat cream when preparing ice-cream. Sorbets and lightly colored parfaits should be made with a hard vegetable fat, but without eggs.
 - The jellies presented in the **Cold cooking competition, C category**, should not deviate from the original recipe. They can be made to last longer by adding more gelatin and sugar. Soaked fruits are better if treated with sugar first. Under no circumstances should only eggs, sugar, color and gelatin be used.
 - The foaming sauces (sabayon) presented in the **Cold cooking competition, C category**, should not deviate from the original recipe but can be given more stability by adding carrageen. It will be longer-lasting is a sugar emulsifier is also added.
 - The fruit sauces presented in the **Cold cooking competition, C category**, should be made up of at least 1/3 of fruit puree and should not deviate from the original recipe. It can be given more stability and will last longer by adding glucose, glycerin, gelatin etc. Under no circumstances is it permitted to present a sauce without fruit puree.
 - The cream sauces presented in the **Cold cooking competition, C category**, should not deviate from the original recipe but can be given more stability and made long-lasting by adding more sugar, gelatin, glycerine, glucose or carrageen.
 - The pralines presented in the **Cold cooking competition, category C**, must be composed of an assortment prepared with different techniques including piped, spread and cut centers and not only molded.
 - The petit-fours presented in the **Cold cooking competition, C category**, must be 5 types with different fillings. The biscuits have to be made from 5 different types of pastry dough. The cheese fours presented must also include 5 different types for example, short crust pastry, choux pastry and puff pastry.
 - The cakes presented in the **Cold cooking competition, C category**, must represent a theme (wedding, anniversary, etc.) and one slice of the cake must be cut. The filling and sponge may not deviate from the original recipe unless the cake is made with ice-cream. In this case the same recommendations apply as frozen desserts. Only edible materials should be used to decorate, for example no gum paste is allowed etc.
- a)The following ideas are highly recommended.
 - Originality
 - Harmonizing meat with garnishes
 - Practical portion size
 - Proper color, texture, and flavor
 - Presenting a natural appetizing look
 - The food presented in the Cold competition should be glazed with jelly in order to maintain its appearance
 - All entries must be marked correctly on the display table as well as on the registration form. Please be sure that each of your entries has the correct label
 - The decoration on the table in the Cold competition is not part of the entries' judgement, but a tastefully decorated and attractive table contributes to a good impression, which the exhibitor would like to make
 - Punctual preparation of all entries at the appointed time
- b)Essential things to avoid
 - use of inedible materials
 - overloading of platters
 - molded sculptures
 - additional labeling of the exhibits by advertisement prior to the judgement
 - use of plastic flowers or ornaments
 - use of tarnished silver dishes
 - use of unsuitable dishes (not suitable for the service)
 - decorating with parsley, watercress, or other ordinary methods
 - birds in plumage touching food
 - placing food on the edge of the plate or platter
 - excessive use of food colors
 - presenting warm food on mirrors

73) Tips and pieces of advice:

- a)The following ideas are highly recommended.
 - Originality
 - Harmonizing meat with garnishes
 - Practical portion size
 - Proper color, texture, and flavor
 - Presenting a natural appetizing look
 - The food presented in the Cold competition should be glazed with jelly in order to maintain its appearance
 - All entries must be marked correctly on the display table as well as on the registration form. Please be sure that each of your entries has the correct label
 - The decoration on the table in the Cold competition is not part of the entries' judgement, but a tastefully decorated and attractive table contributes to a good impression, which the exhibitor would like to make
 - Punctual preparation of all entries at the appointed time
- a)Essential things to avoid
 - use of inedible materials
 - overloading of platters
 - molded sculptures
 - additional labeling of the exhibits by advertisement prior to the judgement
 - use of plastic flowers or ornaments
 - use of tarnished silver dishes
 - use of unsuitable dishes (not suitable for the service)
 - decorating with parsley, watercress, or other ordinary methods
 - birds in plumage touching food
 - placing food on the edge of the plate or platter
 - excessive use of food colors
 - presenting warm food on mirrors