



SELEZIONI ITALIA



**FEDERAZIONE ITALIANA**  
PASTICCERIA  
GELATERIA CIOCCOLATERIA



## La Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria e l'Equipe Eccellenze Italiane FIP

Organizzano presso **Host Fiera Milano 2015** due eventi di livello internazionale:

- ❖ **Cake Design World Championship**
- ❖ **The World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate**

### **Due Campionati del mondo** in cui si contenderanno

“il Titolo” i professionisti provenienti dai cinque continenti.

Diverse culture si incontrano per dare vita alla più grande manifestazione di livello internazionale.



### **“Regolamento Ufficiale per le “Selezioni Italiane”**

## **The World Trophy of Pastry - Ice Cream – Chocolate**

*(valido per il Trofeo Italiano Pasticceria Gelateria Cioccolateria)*

#### ➤ **Introduzione:**

Dal 23 al 27 Febbraio 2014 presso la Fiera del Tirreno Ct a Massa si svolgeranno le “**selezioni italiane**” organizzate dalla **Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria** (di seguito chiamata FIP) per decretare la squadra che rappresenterà l'Italia alla finale mondiale del “The World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate” che si svolgerà a Milano presso Host Fiera Milano nel 2015.



➤ **A chi è rivolto:**

1. La selezione italiana è aperta a tutti i Pasticceri, Gelatieri, Cioccolatieri maggiorenni di nazionalità italiana.
2. Per partecipare alle selezioni, bisogna essere **iscritti ufficialmente** alla Federazione Italiana di pasticceria gelateria Cioccolateria FIP.
1. Per chi è già iscritto alla FIP, l'accesso alla selezione italiana è gratuita.
2. La domanda d'iscrizione (vedi modulo allegato al regolamento) dovrà pervenire presso la Segreteria FIP all'indirizzo: [segreteria@federazionepasticceri.it](mailto:segreteria@federazionepasticceri.it) entro e non oltre il 10 Dicembre 2013. La FIP vi risponderà in caso di candidatura ricevuta.
3. Gli allenamenti per il "The World Trophy of Pastry -Ice Cream - Chocolate", saranno curati esclusivamente dalla FIP ([www.federazionepasticceri.it](http://www.federazionepasticceri.it)) e dal Team Equipe Eccellenze Italiane ([www.soipgc.it](http://www.soipgc.it)).

➤ **Info & Contatti:**

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

Sig. Gennaro Volpe (*Vice Presidente FIP*) tel. 3334218519

Sig. Amelio Mazzella (*Direttivo Nazionale FIP*) tel. 3356669494

Sig. Mario Ragona (*Direttivo Nazionale FIP*) tel. 3478946044

**L'organizzazione per le Selezioni Italiane:** (valido per il Trofeo Italiano Pasticceria Gelateria Cioccolateria)

- I candidati si possono cimentare in una delle seguenti categorie:
- Scultura in ghiaccio e torta gelato;
  - Scultura in cioccolato e cioccolatini;
  - Scultura in zucchero e torta;

La selezione per le diverse categorie avverrà nelle seguenti modalità:

- ❖ **Il giorno 24 febbraio verranno selezionati i concorrenti della categoria**

**"Scultura in ghiaccio e Torta gelato"**

- I concorrenti dovranno presentare un pezzo artistico in ghiaccio, avendo a disposizione 2 blocchi delle dimensioni di 100 x 50 x 24cm e 2 torte gelato max diametro cm. 18 (una torta per la degustazione più 1 torta espositiva da mettere sulla scultura).
- La gara ha inizio alle ore 9,30 del mattino, alle 8,30 i concorrenti prendono posizione nella loro postazione assegnata per organizzarsi lo spazio. La degustazione del dolce da parte della giuria è prevista alle ore 14,30. La gara termina alle ore 16,30 ed i concorrenti dovranno presentare (in apposito tavolo messo a disposizione dall'organizzazione) la loro scultura ed il dolce alla giuria per la prova di degustazione. **L'altezza della scultura in ghiaccio completa non dovrà superare i 200cm.**



- ❖ **Il giorno 25 febbraio verranno selezionati i concorrenti della categoria:**

### **”Scultura in Cioccolato e Cioccolatini”**

- I Concorrenti dovranno presentare un pezzo artistico in cioccolato altezza max. cm. 180 e n°3 diversi cioccolatini (di cui uno realizzato senza utilizzo di stampi), 15 per tipo di un peso di max. g.12

*(10 per la giuria per la degustazione, più 5 da inserire nel pezzo artistico)*

La gara ha inizio alle ore 9,30 del mattino, alle 8,30 i concorrenti prendono posizione nella loro postazione assegnata per organizzarsi lo spazio. La degustazione del dolce da parte della giuria è prevista alle ore 14,30. La gara termina alle ore 16,30 ed i concorrenti dovranno presentare (in apposito tavolo messo a disposizione dall’organizzazione) la loro scultura ed i cioccolatini alla giuria per la prova di degustazione.

- ❖ **Il giorno 26 febbraio verranno selezionati i concorrenti della categoria**

### **” Scultura in zucchero e Torta moderna”**

- I concorrenti dovranno presentare un pezzo artistico in zucchero, altezza max. cm. 180, e nr.2 torte diametro max cm. 18 (1 per la giuria per la degustazione, 1 da inserire nel pezzo artistico). La gara ha inizio alle ore 9,30 del mattino, alle 8,30 i concorrenti prendono posizione nella loro postazione assegnata per organizzarsi lo spazio. La degustazione del dolce da parte della giuria è prevista alle ore 14,30. La gara termina alle ore 16,30 ed i concorrenti dovranno presentare (in apposito tavolo messo a disposizione dall’organizzazione) la loro scultura e la torta alla giuria per la prova di degustazione.

- **Orari & info:**

**Il giorno 26 febbraio alle ore 17**, i concorrenti vincitori delle tre categorie devono presentarsi per le foto ufficiali quali Squadra Nazionale Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria che gareggerà nel 2015 alla finale mondiale presso la Fiera Milano Host

- L’organizzazione mette a disposizione dei concorrenti le postazioni complete di abbattitore, tavoli, conservatore positivo e negativo, planetaria, microonde, piastra induzione, temperatrici. La piccola attrezzatura e minuteria, sono a carico del partecipante. Tutti i prodotti da forno tipo pan di spagna, biscotti per decorazione, lingue di gatto, ecc devono essere portati già cotti. L’organizzazione mette a disposizione dei tavoli neutri per poter disporre le opere, e potranno essere allestite dai concorrenti con tovagliato ed eventuale illuminazione.
- I candidati dovranno presentare **“opere inedite al pubblico”** (*che non siano apparse in altre manifestazioni, concorsi etc.*), pena l’esclusione dalla selezione anche con possibile retroattività.
- Il tema del concorso è a discrezione del partecipante. (*tema libero*)
- I concorrenti dovranno essere **iscritti alla FIP** ed è obbligatorio indossare la **divisa ufficiale** della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria. (*Per il concorso e per le foto ufficiali*).



- La giuria formata da esperti del settore e da professionisti riconosciuti in campo internazionale valuterà le opere tenendo conto i seguenti parametri:
  - **Elaborato Artistico:** 30% e comprende l'aderenza al tema, difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'innovazione.
  - **Prova Degustazione:** 40% e comprende abbinamento gusti, caldo/freddo, strutture diverse del dolce, difficoltà d'esecuzione, innovazione del dolce.
  - **Impressione Generale:** 30% e comprende pulizia nel lavoro, ordine nel box, organizzazione del lavoro, brochure, ricettario.
- Tutti gli elaborati vanno realizzati in diretta, tranne pastigliaggio che potrà esser portato dal proprio laboratorio smontato, ma non aerografato. L'aerografia dovrà essere realizzata durante la gara.
- **NB.** Ogni concorrente è tenuto a **preparare una Brochure di presentazione con ricettario completo** nelle grammature e nelle descrizioni.
- L'organizzazione si riserva il diritto di modificare il regolamento.
- Tutto quanto non descritto o specificato, sarà a carico del concorrente.

➤ **Dove e quando:**

1. La selezione Italiana per il World Trophy of Pastry Ice Cream chocolate, sarà svolta presso la Fiera **Tirreno CT** Viale Galileo Galilei, 133, 54033 Marina di Carrara – Massa Carrara.
2. I candidati dovranno presentare le loro opere in fiera in base alla categoria scelta (ghiaccio, cioccolato o zucchero).
3. Dalle ore 08,30 alle ore 9,30 i concorrenti prenderanno posizione presso i box assegnati.
4. La giuria sarà composta da esperti del settore e pasticceri riconosciuti in campo internazionale.
5. Il 1° classificato si aggiudicherà il "Trofeo Italiano Pasticceria Gelateria Cioccolateria" ed entrerà di diritto alla finale del "The World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate" a rappresentare l'Italia presso Host Fiera Milano 2015.
6. La proclamazione dei vincitori e premiazione ci sarà a partire dalle ore 18:00.

➤ **Premi e Riconoscimenti:**

**1° Classificato:** Trofeo Italiano di Pasticceria Gelateria Cioccolateria

**2° Classificato:** Coppa

**3° Classificato:** Coppa

**Verranno assegnati inoltre:**

- ❖ Premio per l'Innovazione
- ❖ Premio per la Pulizia dell'elaborato

**Tutti i concorrenti** riceveranno dall'organizzazione un Diploma d'Onore per la partecipazione al Campionato Italiano Pasticceria Gelateria Cioccolateria valido come selezioni per il "The World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate".



**NB.**

*I concorrenti prescelti (cioè coloro che hanno provveduto ad iscriversi alla Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria, hanno inviato domanda di partecipazione al concorso alla segreteria della Federazione Italiana entro il 10/12/2013, ed hanno ottenuto conferma), accettano tutte le condizioni, di cui al presente regolamento; esonerando, l'organizzazione da ogni responsabilità, per danni da loro provocati a terzi, manlevando l'organizzazione (la Fiera e la Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria), da qualsiasi responsabilità di ordine civile e penale.*

*I concorrenti cedono all'organizzazione, sin dal momento dell'ammissione al concorso, il diritto di poter utilizzare foto, video e il dolce preparato per fini propagandistici e tutto ciò correlata ad esso in tutte le sue forme di utilizzo e comunicazioni, rinunciando sin d'ora ad ogni richiesta di risarcimento danno, rimborso spese e pagamento di somme in genere.*

*Le parti concorrenti si obbligano il giorno 24 Febbraio 2014, dal momento che hanno inviato missiva di conferma dell'accettazione alla partecipazione del concorso e del presente regolamento, a sottoscrivere in originale il presente atto. In difetto potranno essere esclusi, a discrezione dell'organizzazione, dal concorso senza che ciò comporti responsabilità alcuna per quest'ultima rinunciando i concorrenti, sin d'ora, ad ogni richiesta di ordine risarcitorio ed a titolo di rimborso spese.*

*Autorizziamo espressamente l'organizzazione, nonché le persone dalla stessa delegate, al trattamento dei dati personali e dell'azienda limitatamente alla predisposizione del concorso ed alla sua pubblicità, presente e futura, per la quale abbiamo conferito espressa accettazione alla partecipazione, ai sensi e per gli effetti del d.lgs 196/2003.*

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



**DOMANDA ISCRIZIONE SELEZIONI ITALIANE TROFEO ITALIANO  
PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA**

<b>Il/la sottoscritto/a</b>		
	(cognome)	(nome)
nato/a a		il
	(comune di nascita – se nato/a all'estero: specificare lo Stato)	(prov.) (gg/mm/aa)
residente a		
	(comune di residenza)	(prov.)
		n°
	(via, piazza, contrada, località, ecc.)	(num. civico)
Codice Avviamento Postale	Codice Fiscale	
telefono:	fax:	cellulare:
n° Tessera Socio FIP:		
sito internet:	e-mail:	

**Desidera iscriversi alle Selezioni italiane per il Trofeo Italiano Pasticceria Gelateria Cioccolateria**

➤ *A tal fine dichiara di:*

- a) essere in possesso dei requisiti di adesione di carattere generale, nonché dei requisiti specifici per la tipologia di appartenenza, previsti dal Regolamento di cui sopra;
- b) accettare le condizioni tutte, di iscrizione e regolamento allegato.
- c) comunicare tempestivamente eventuali variazioni intervenute in merito a quanto dichiarato nella presente domanda di adesione;
- d) di rispettare e non intraprendere attività contrarie alle finalità dell'Organizzazione;
- e) autorizzo all'utilizzo dei miei dati personali finalizzate alla manifestazione in oggetto.

\_\_\_\_\_ (luogo)

\_\_\_\_\_ (data)

\_\_\_\_\_ (firma del richiedente)

**D. L.g.s. n. 196 del 30/06/2003 e succ. mod. ed int. "Codice in materia di protezione dei dati personali": Tutela della privacy**

**Informativa:** In riferimento all'art. 13 del Decreto legislativo 196 del 30/06/2003, La informiamo che il trattamento dei dati che la riguardano sarà effettuato (direttamente e/o attraverso società, enti o consorzi) per le finalità strettamente connesse alla richiesta di cui sopra. I dati saranno trattati in modo lecito e secondo correttezza, saranno registrati e conservati in archivi informatici e/o cartacei, nonché pubblicati sul web e/o su supporto cartaceo (guide, brochure, materiale promozionale, a diffusione nazionale ed internazionale).

Come stabilito dall'art. 7, Lei ha diritto, in qualsiasi momento, a consultare, a richiedere la modifica (qualora dovesse riscontrare errori e/o variazioni) o la cancellazione dei dati comunicati. L'eventuale rifiuto a fornire, in tutto o in parte, i dati richiestigli comporterebbe automaticamente, anche senza bisogno di alcuna comunicazione specifica al riguardo, l'esclusione dell'instaurazione o continuazione di un qualsiasi rapporto nei suoi riguardi. **Consenso:** Dichiaro di aver ricevuto l'informativa di cui all'art. 13 del D. Lgs. 196/03 e succ. mod. ed integraz., del cui contenuto sono a conoscenza, ed esprimo, dopo attenta valutazione e libera determinazione, il consenso al trattamento dei miei dati personali come descritto nell'informativa stessa.

\_\_\_\_\_ (firma)