

CAMPIONATO ITALIANO CAKE DESIGN 2018



*Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria*



SELEZIONE ITALIANA 2018 REGOLAMENTO UFFICIALE



REGOLAMENTO “CAMPIONATO ITALIANO CAKE DESIGN FIPGC 2018”

VALIDO COME SELEZIONI ITALIANE

PER IL CAMPIONATO DEL MONDO CAKE DESIGN 2019 FIPGC
PRESSO HOST FIERA MILANO

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

Organizzano presso **Host Fiera Milano 2019** due eventi di livello internazionale:

- **Cake Designers World Championship FIPGC**
- **The World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate FIPGC**

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” del “Cake Designers World Championship FIPGC”

(valido per il Campionato Italiano di Cake Designer FIPGC)

Introduzione:

Dal 25 al 28 Febbraio 2018 si svolgeranno le “**selezioni italiane**” organizzate dalla FIP **Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria** per decretare il vincitore assoluto del Campionato Italiano di Cake Designer presso la Fiera Tirreno CT Massa Carrara.

Il 1° classificato rappresenterà l'Italia al Cake Designer World Championship (Campionato Mondiale di Cake Designer) a Milano presso Host Fiera Milano nel 2019.

A chi è rivolto:

1. La selezione italiana è aperta a tutti i Pasticceri e Cake Designer maggiorenni.
2. I concorrenti potranno iscriversi e gareggiare “**singolarmente**” (non a coppia/squadra) e dovranno portare opere già pronte o da allestire sul posto. In questo caso avranno 2 ore c.a. a disposizione per la rifinitura del dolce.
3. Per partecipare alle selezioni, bisogna essere **iscritti ufficialmente alla Federazione** Italiana di Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIP.
4. Per iscriversi al campionato, la quota d'iscrizione è di euro 100,00 da versare tramite bonifico bancario intestato a:

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

Via Torviscosa, 53–Udine–33100 (UD)

entro e non oltre il 10 Gennaio 2018 .

5. Causale del bonifico:

Nome concorrente (es. *Mario Rossi*) Selezione per i Campionati Mondiali di *Cake Design*

6. COORDINATE BANCARIE:

BANCA DI CIVIDALE FILIALE UDINE 3 – VIA MARSALA

BANCA DI CIVIDALE FILIALE UDINE 3 VIA MARSALA

CODICE PAESE: IT

CHECK DIGIT: 08

COORDINATA BANCARIA NAZIONALE: M0548412302044570421284

IBAN: IT08M0548412302044570421284

BIC SWIFT: CIVIIT2C

7. La domanda d'iscrizione (vedi modulo allegato al regolamento) dovrà pervenire presso la Segreteria Nazionale FIP all'indirizzo: segreteria@federazionepasticceri.it entro e non oltre il 10 Gennaio 2018. La Federazione, dopo aver ricevuto l'iscrizione, vi comunicherà il giorno in cui presentarsi per la gara; il Campionato **si svolgerà a Febbraio 2018 presso la Fiera Tirreno CT Massa Carrara.**

8. Gli allenamenti per il Cake Designers World Championship di Host Fiera Milano 2019, saranno curati esclusivamente dalla FIP (www.federazionepasticceri.it) e dal Team Equipe Eccellenze Italiane (www.soipgc.it).

Info & Contatti:

Segreteria FIP: segreteria@federazionepasticceri.it

Sig. Kristina Rado (*Responsabile Internazionale Cake Design*)

Sig. Cinzia Iotti (*Responsabile Nazionale Cake Design*)

Email: fipgc.cakedesign@gmail.com

L'organizzazione per le Selezioni Italiane: (*valido come Campionato Italiano di Cake Designer FIPGC*)

1. L'organizzazione mette a disposizione dei concorrenti le postazioni per disporre le opere in tavoli neutri (*uguale per tutti i concorrenti*), che però potranno essere allestite dai concorrenti con tovagliato ed eventuale illuminazione aderente alla loro opera in esposizione.
2. 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.
3. Il concorrente che sarà selezionato per il **Cake Designers World Championship FIPGC 2019** accetta di svolgere eventuali allenamenti e spostamenti tutti a proprio carico senza alcun rimborso da parte dell'organizzazione.
4. I concorrenti devono fare n. 1 torta su basi in polistirolo, ricoperti in pasta di zucchero o cioccolato plastico o pasta di mandorle o marzapane ecc ecc.
5. Le dimensioni massime della base del vassoio sono di 80 cm; altezza a propria discrezione. Dovranno entrare in questo perimetro tutte le decorazioni. Forme e colori a discrezione del concorrente.
6. I concorrenti possono decidere di portare la torta finita o completare il montaggio sul tavolo di presentazione della giuria, assegnato dall'organizzazione.
7. La base di appoggio o il vassoio per la torta per l'esposizione pubblica devono essere portati dal concorrente.
8. È importante tenere conto che **l'unica parte non edibile** della torta sarà il dummies in polistirolo.
9. Sono consentiti materiali di sostegno comunemente usati nella progettazione delle torte (filo, stencil, spiedini di legno, coloranti perlati e glitterati commestibili, spray e coloranti commestibili). Sono consentiti, ma le regole e le norme igieniche devono essere rigorosamente seguite (ad esempio no fili di ferro inseriti direttamente nella torta).

Non ci sono restrizioni per l'uso di prodotti non tossici in cui l'articolo viene utilizzato esclusivamente come pezzo d'arte decorativa e non è pensato per essere mangiato.

Per esempio: una figura modellata, una composizione floreale, una placca decorata o un'immagine, un top torta nuziale o una targa sulla torta. Prodotti non tossici (ma non edibili) non dovrebbero essere dipinte direttamente su una torta né su un dummy di polistirolo che viene utilizzato per rappresentare una torta. Né dovrebbero essere dipinte su qualsiasi oggetto destinato ad essere mangiato. Non ci sono restrizioni sull'uso di foglia d'oro e argento commestibili utilizzati sul pezzo della competizione. I concorrenti dovrebbero dichiarare l'uso di questi materiali in modo che tutti i giudici e il pubblico siano consapevoli del prodotto utilizzato.

L'utilizzo di altri prodotti commestibili, tra cui l'oro e foglia argento saranno accettate solo se il prodotto utilizzato reca l'etichetta del produttore affermando che è commestibile e potrebbe essere mostrato su richiesta, da parte dei membri dei giudici.

Nessun'altra decorazione artificiale è permesso. (Es. Piume, strass etc.)

10. La selezione non prevede prove di degustazione. *(Per il Campionato Italiano di Cake Designer FIPGC)*
11. Il tema del concorso è a discrezione del partecipante. *(tema libero)*
12. I concorrenti dovranno essere **iscritti alla FIP** ed è obbligatorio indossare la **divisa ufficiale** della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria. *(Per il concorso, per le foto e video ufficiali).*
13. La giuria valuterà la pulizia dell'opera, aderenza e rispetto al tema scelto, abbinamento dei colori, applicazioni e difficoltà dell'elaborato.
14. L'opera potrà essere preparata presso il proprio laboratorio e allestita in loco.
15. Tutta la piccola attrezzatura e minuteria sarà a carico del partecipante.
16. L'organizzazione provvederà ad allestire un laboratorio completo di tutte le attrezzature necessarie.
17. Tutto quanto non descritto o specificato, sarà a carico del concorrente.

Dove e quando:

1. La selezione Italiana per Cake Designers World Championship FIPGC, sarà svolta presso la Fiera Tirreno CT Viale Galileo Galilei, 133, 54033 Marina di Carrara – Massa Carrara a Febbraio 2018.
2. I candidati dovranno presentare le loro opere in fiera *(già pronte)* entro e non oltre le ore 10,00. *(secondo il giorno assegnato dall'organizzazione che verrà comunicato dopo l'iscrizione avvenuta)*
3. I concorrenti dovranno presentarsi nel giorno assegnato dall'organizzazione ed avranno 2 ore di tempo per presentare il dolce. Il concorrente deve portare il materiale necessario *(attrezzi, pasta zuccherata, ecc)* perché a discrezione della giuria, si potrà richiedere di realizzare in diretta particolari lavorazioni presenti nell'opera presentata.

4. La giuria sarà composta da Professionisti che fanno parte dell'Equipe Eccellenza Italiana ed Equipe Eccellenze Internazionale della Federazione, selezionati dall'organizzazione.
5. Il 1° classificato si aggiudicherà il "Campionato Italiano di Cake Designer FIPGC 2018" ed entrerà di diritto alla finale del Cake Designers World Championship FIPGC che si terrà presso Host Fiera Milano 2019.
6. La premiazione avverrà a partire dalle ore 18,00 ca.

Metodo di valutazione: *(non vi saranno prove di degustazione per la selezione italiana)*

La giuria formata da esperti del settore e da professionisti riconosciuti in campo internazionale valuterà le opere tenendo conto i seguenti parametri:

- **Elaborato Artistico:** 20% e comprende l'aderenza al tema scelto dal concorrente.
- **Applicazioni:** 50% e comprende difficoltà d'esecuzione, le tecniche utilizzate, l'innovazione.
- **Impressione Generale:** 30% e comprende pulizia nel lavoro, brochure di presentazione, allestimento finale della postazione e abbigliamento ufficiale FIP come richiesto da regolamento.

Premi e Riconoscimenti per i primi tre Classificati Assoluti:

1° Classificato Assoluto: Trofeo Italiano Cake Designer 2018, Medaglia d'Oro, Diploma d'Onore con Titolo di Campione Italiano 2018 ed ingresso nell'Equipe Eccellenze Cake Designer FIP.

2° Classificato Assoluto: Coppa, Medaglia, Diploma d'Onore ed ingresso nell'Equipe Eccellenze Cake Designer FIP.

3° Classificato Assoluto: Coppa, Medaglia, Diploma d'Onore ed ingresso nell'Equipe Eccellenze Cake Designer FIP.

La Federazione assegnerà, **un medagliere a punteggio** per tutti i concorrenti che raggiungeranno i seguenti punteggi:

- da **91 a 100** punti - **Medaglia d'Oro**
- da **81 a 90** punti – **Medaglia d'Argento**
- da **71 a 80** punti – **Medaglia di Bronzo**
- **Sotto la soglia dei 70 punti, Diploma di Partecipazione**

Tutti coloro che otterranno la Medaglia d'Oro FIP, entreranno di diritto a far parte dell'Equipe Eccellenze Italiane Cake Designer FIP.

Saranno assegnati inoltre:

- Premio per l'Innovazione
- Premio per la Pulizia dell'elaborato ed Estro Artistico

Tutti i concorrenti riceveranno dall'organizzazione un Diploma per la partecipazione al Campionato Italiano Cake Designers FIPGC 2018.

NB.

I concorrenti prescelti (cioè coloro che hanno provveduto ad iscriversi alla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria, hanno inviato domanda di partecipazione al concorso alla segreteria della Federazione Italiana entro il 10/01/2018, 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 Internazionale 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 10 Gennaio 2018, 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.

L'organizzazione si riserva la possibilità di poter modificare, in base ai tempi ed al numero dei partecipanti in gara, l'orario di presentazione della propria opera che verrà tempestivamente comunicata al concorrente.

Per accettazione - Firma del concorrente
