



MOSTRA CONVEGNO
Tirreno C.T.

INTERNAZIONALI D'ITALIA Marina di Carrara
ESPOSIZIONE CULINARIA 4-8 Marzo 2012



INTERNAZIONALI D'ITALIA ESPOSIZIONE CULINARIA

2012

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

LA XI° EDIZIONE DI "INTERNAZIONALI D'ITALIA"

Undici anni di grande cucina per gli "INTERNAZIONALI D'ITALIA", i campionati di cucina promossi dalla FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI che si sono svolti nel corso di TIRRENO C.T., la fiera dell'ospitalità in scena a Carrara Fiere dal 6 al 10 Marzo 2011. Un momento di confronto per tutta l'alta cucina del Belpaese quello offerto da questa grande kermesse che in 5 giorni ha visto riuniti in Toscana i migliori chef, dai giovani emergenti, alla ribalta con la seconda edizione del "GRAND JUNIOR COOKING CONTEST" fino alle squadre regionali che hanno raccolto le idee e le innovazioni delle cucine regionali, vero patrimonio della gastronomia italiana.

L'undicesima edizione degli INTERNAZIONALI D'ITALIA 2011 ha visto la ricca partecipazione di 19 squadre regionali al concorso di cucina calda mediterranea; 7 squadre per il concorso sulla cucina fredda da esposizione; 147 cuochi da tutta Italia che hanno preso parte al concorso individuale di cucina calda; 98 cuochi invece per il concorso individuale di cucina fredda da esposizione. La cucina artistica ha visto la partecipazione di 47 cuochi.

Ricco anche il patrimonio della pasticceria artistica che ha portato agli INTERNAZIONALI D'ITALIA 80 pasticceri da tutta la penisola.

Un vero e proprio successo di partecipazione quello dell'edizione 2011 degli INTERNAZIONALI D'ITALIA che conferma ogni anno la straordinarietà di questo concorso che, unico nel suo genere, prepara le basi per raggiungere i campionati mondiali e rappresenta al tempo stesso una importante vetrina per le maestranze del settore in Italia.

Molti anche i cuochi arrivati dall'estero in particolare da Francia, Germania e Bielorussia.

Alla fine il Culinary Team Palermo è stata la squadra di cuochi italiani che ha vinto la XI° edizione degli INTERNAZIONALI D'ITALIA. Sempre nella sezione a squadre l'Emilia Romagna si è imposta nella sezione della cucina artistica, mentre il Veneto, con un Team di Padova, ha saputo meglio interpretare la cucina mediterranea.

A tutti i componenti della Giuria, a tutti i concorrenti del concorso ed anche ai collaboratori, un ringraziamento per la soddisfacente riuscita della 11° edizione degli Internazionali d'Italia 2011.

Tirreno Trade srl



LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI IN COLLABORAZIONE CON TIRRENO TRADE PRESENTANO IL CONCORSO “SAPIENZE E SAPORI REGIONALI REGIONAL TEAM-LIVE COOKING”



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 **TIPICTA' 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 2012**

2 - GIORNI ED ORARI DI APERTURA

La manifestazione, si svolgerà dal giorno 4 al giorno 08 Marzo 2012 in occasione della 32° 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 4 persone più una quinta per il servizio di organizzazione plonge e di pulizia generale.
Saranno ammessi a partecipare un massimo di 12 Team in rappresentanza regionale divisi nei giorni della manifestazione.
Sarà giudizio dell'organizzazione, tenuto conto delle proprie esigenze, aumentare o diminuire il numero dei team che potranno essere accolti.
Il giorno di partecipazione sarà deciso dall'organizzazione, tenuto conto delle esigenze dei partecipanti e comunicato agli stessi 15 giorni prima dell'inizio del concorso.

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 2012**

5 - PROGRAMMA RICHIESTO

E' richiesta a tutti i Team ammessi al concorso la preparazione di un menu' completo composto da tre portate compreso il dessert, 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 giuria, presentato al piatto e così composto:

- una **zuppa della tradizione regionale di provenienza**.
- un **secondo piatto**, per il quale per questa edizione è stato scelto il tema della **spalla di vitello**.
- un **dessert al cucchiaino** abbinato a uno o più frutti.

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...) né 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 richiederanno 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 forfettario stabilito in €10,00 a pasto venduto, con un rimborso minimo garantito di 30 pasti, esclusa la Giuria, e un rimborso massimo stabilito in €300,00.

7-TEMPI STABILITI

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:

- Set-up organizzazione, ordine e pulizia: 0-25 punti
- Preparazione corretta e professionale: 0-25 punti
- Presentazione pratica: 0-25 punti
- Aspetto estetico e sapore: 0-25 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 01-69	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



CAMPIONATI NAZIONALI NATIONAL CHAMPIONSHIP



-  SQUADRA CAMPIONE NAZIONALE 2012
NATIONAL CHAMPION TEAM 2011
-  SQUADRA CAMPIONE NAZIONALE CUCINA MEDITERRANEA 2012
NATIONAL CHAMPION TEAM IN MEDITERRANEAN HOT COOKING 2012
-  SQUADRA CAMPIONE NAZIONALE CUCINA ARTISTICA 2012
NATIONAL CHAMPION TEAM IN ARTISTIC COLD COOKING 2012
-  CAMPIONE NAZIONALE CUCINA MEDITERRANEA INDIVIDUALE 2012
NATIONAL CHAMPION OF INDIVIDUAL MEDITERRANEAN HOT COOKING 2012
-  CAMPIONE NAZIONALE CUCINA FREDDA INDIVIDUALE 2012
NATIONAL CHAMPION OF INDIVIDUAL COLD COOKING 2012
-  CAMPIONE NAZIONALE CUCINA ARTISTICA INDIVIDUALE 2012
NATIONAL CHAMPION OF INDIVIDUAL ARTISTIC COOKING 2012
-  CAMPIONE NAZIONALE PASTICCERIA INDIVIDUALE 2012
NATIONAL CHAMPION OF INDIVIDUAL PASTRY 2012
-  CAMPIONE NAZIONALE UNDER 23 CUCINA MEDITERRANEA INDIVIDUALE 2012
UNDER 23 NATIONAL CHAMPION OF INDIVIDUAL MEDITERRANEAN HOT COOKING 2012
-  CAMPIONE NAZIONALE UNDER 23 CUCINA ARTISTICA INDIVIDUALE 2012
UNDER 23 NATIONAL CHAMPION OF INDIVIDUAL ARTISTIC COOKING 2012
-  SQUADRA CAMPIONE NAZIONALE CUCINA REGIONALE 2012
NATIONAL CHAMPION TEAM IN REGIONAL HOT COOKING 2012

REGOLAMENTO GENERAL PARTICIPATION CONDITIONS

L'ORGANIZZAZIONE DI "INTERNAZIONALI D'ITALIA 2012" IN ACCORDO CON LA FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI ADOTTERA' LE NUOVE REGOLE INTEGRATE DELLA PROSSIMA OLIMPIADE CULINARIA, SARA' PERTANTO PER I PARTECIPANTI UNA PROVA GENERALE.

I VINCITORI ASSOLUTI DELLE SINGOLE CATEGORIE IN CONCORSO PARTECIPERANNO AL CONGRESSO MONDIALE W.A.C.S CHE SI TERRA' IN KOREA DALL'1 AL 5 MAGGIO 2012

1 - NORME GENERALI

1) La XII^a 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 X^a 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 4 al giorno 08 Marzo 2012 in occasione della 32^a 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 1988).

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 25/02/2012.

INDIVIDUALI

d) concorso caldo: € 70,00 a partecipante (senior e junior)

e) concorso freddo ed artistico: € 70,00 a programma (senior e junior);

TERMINE ULTIMO PER LA REGISTRAZIONE IL 25/02/2012

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) Il Concorso Caldo Individuale prevede i seguenti programmi:

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

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

I 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). Non è consentito portare il piatto pronto per l'esposizione.

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 decurrerà 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,morzapane,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 **FIG**.

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

I VINCITORI ASSOLUTI DI OGNI SINGOLA CATEGORIA IN CONCORSO PARTECIPERANNO AL CONGRESSO MONDIALE W.A.C.S CHE SI TERRA' IN KOREA DALL' 1 AL 5 MAGGIO 2012

65) Il Concorso prevede i seguenti premi:

TITOLO DI CAMPIONE NAZIONALE - 2012
TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA - 2012
assegnati secondo i criteri qui descritti:

TITOLO A SQUADRE 2012		
	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 2012		
	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'TALIA

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 2012 ED IL TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA 2012** 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 ingombri 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: abbinate 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 selvaggine 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.