

CAMPIONATO ITALIANO PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA 2016



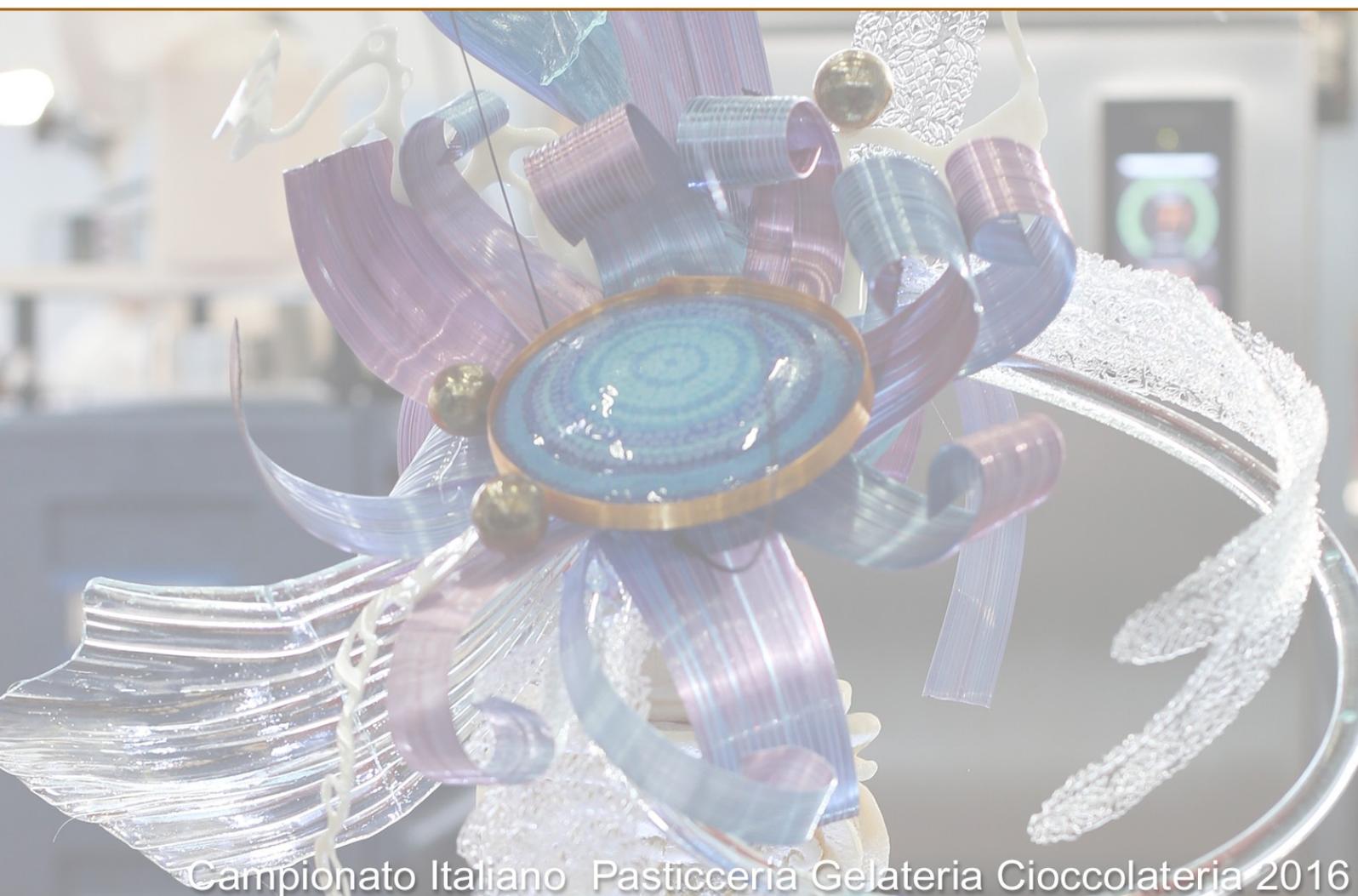
Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria



The World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate



SELEZIONE ITALIANA 2016 REGOLAMENTO UFFICIALE



Campionato Italiano Pasticceria Gelateria Cioccolateria 2016



REGOLAMENTO “CAMPIONATO ITALIANO”

PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA FIPGC 2016

VALIDO COME SELEZIONI ITALIANE

PER IL CAMPIONATO DEL MONDO PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA FIPGC 2017

PRESSO HOST FIERA MILANO

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

Organizzano presso **Host Fiera Milano** 2017 due eventi di livello internazionale:

- ❖ **Cake Design 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”

The World Trophy of Pastry - Ice Cream – Chocolate FIPGC 2017

(valido per il Campionato Italiano Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC 2016)

➤ Introduzione:

Dal 28 Febbraio al 2 Marzo 2016 presso la Fiera del Tirreno Ct a Massa si svolgeranno le “**selezioni italiane**” organizzate dalla **Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria** 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 2017.

➤ A chi è rivolto:

1. La selezione italiana è aperta a tutti i Pasticceri, Gelatieri, Cioccolatieri maggiorenni.
2. Per partecipare alle selezioni, bisogna essere [iscritti ufficialmente](#) alla Federazione Internazionale di Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIP.
3. 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 2016.**
4. Causale del bonifico:
Nome concorrente (es. *Mario Rossi*) Selezione per i Campionati Mondiali di Pasticceria Gelateria Cioccolateria
5. ➤ **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

6. 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 2016. La Federazione, dopo aver ricevuto l'iscrizione, vi comunicherà il giorno in cui presentarsi per la gara; **il Campionato si svolgerà dal 28 Febbraio al 2 Marzo 2016 presso la Fiera Tirreno CT Massa Carrara. (Specificare la categoria di concorso a cui partecipare).**

7. Gli allenamenti per il Cake Designers World Championship di Host Fiera Milano 2017, 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. Gennaro Volpe (Vice Presidente FIP) tel. 3334218519

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

L'organizzazione per le Selezioni Italiane:

(valido per il Campionato Italiano Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC)

➤ I candidati si possono cimentare in una delle seguenti categorie:

● Scultura in Pastigliaggio e Torta moderna:

● Scultura in Cioccolato e Praline;

● Scultura in Zucchero e Dessert al piatto;

Il concorrente avrà accesso in fiera dalle ore 8,00 alle ore 9,00 per poter sistemare la postazione assegnata. Alle ore 9,00 inizio - alle ore 16,00 i concorrenti dovranno allestire il tavolo di presentazione completo.

La selezione per le diverse categorie avverrà nelle seguenti modalità:

”Pastigliaggio e Torta moderna”

➤ I concorrenti dovranno presentare un pezzo artistico in zucchero pastigliaggio da montare sul posto (altezza max. cm. 180) ; eventuali aerografie e colorazioni/sfumature sono da fare in diretta . Non è consentito l'utilizzo di colle non alimentari per assemblare il pezzo in pastigliaggio (*consentito l'utilizzo di zucchero, ghiaccia, ecc.*)

➤ *E' possibile inglobare nell'opera prodotti in zucchero isomalt o caramello per il 20% dell'opera completa.*

➤ Per la torta moderna il concorrente deve presentare nr. 3 torte di 18 cm di diametro: (n° 2 torte per la degustazione ed una da posizionare sul pezzo artistico / alla base / a fianco dell'opera).

➤ Le torte devono essere portate **già fatte** dal concorrente oppure **realizzate sul posto**. Il concorrente che desidera realizzare il dolce sul posto dovrà comunicare tempestivamente all'organizzazione tale opzione.

➤ Ogni concorrente ha a disposizione **7 ore** per montare il pezzo artistico (completo) nella postazione assegnata. Ogni concorrente deve munirsi di n°8 piatti per la degustazione del dolce da parte della giuria.

”Scultura in Cioccolato e Praline”

➤ I Concorrenti dovranno presentare un pezzo artistico in cioccolato altezza max. cm. 180 e n°2 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 /alla base o a fianco dell'opera**)

I cioccolatini dovranno essere portati dal concorrente **già pronti**.

Il pezzo artistico deve essere fatto direttamente sul posto in diretta.

E' consentito l'utilizzo di stampi a discrezione del concorrente.

Ogni concorrente ha a disposizione **7 ore** per montare il pezzo artistico nella posizione assegnata. Ogni concorrente deve munirsi di nr. 8 piattini per la degustazione dei cioccolatini da parte della giuria.

” Scultura in zucchero e Dessert al piatto”

➤ I concorrenti dovranno presentare un pezzo artistico in zucchero, (altezza max. cm. 180), e n°10 Dessert monoporzione (*9 per la giuria per la degustazione, 1 da inserire nel pezzo artistico /alla base o a fianco dell'opera*). **Tempo a disposizione 7 ore.**

➤ I Dessert devono essere portati **già pronti** dal concorrente oppure **realizzate sul posto**. Il concorrente che desidera realizzare il dessert sul posto dovrà comunicare tempestivamente all'organizzazione tale opzione.

➤ *E' possibile inglobare nell'opera prodotti in zucchero pastigliaggio per il 20% dell'opera completa.*

➤ Il pezzo artistico deve essere fatto direttamente sul posto in diretta. E' consentito l'utilizzo di stampi a discrezione del concorrente. Ogni concorrente deve munirsi di n°10 piatti per la degustazione del dolce da parte della giuria.

- 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.

1. 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.

2. Il tema del concorso è a discrezione del partecipante. (**tema libero**)

3. 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).

4. La giuria valuterà la pulizia dell'opera, aderenza e rispetto al tema scelto, abbinamento dei colori, applicazioni e difficoltà dell'elaborato.

5. Tutta la piccola attrezzatura e minuteria sarà a carico del partecipante.

6.L'organizzazione provvederà ad allestire un laboratorio completo di tutte le attrezzature necessarie.

7.Tutto quanto non descritto o specificato, sarà a carico del concorrente.

●**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:**

La selezione Italiana per il World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate FIPGC, sarà svolta presso la Fiera **Tirreno CT** Viale Galileo Galilei, 133, 54033 Marina di Carrara – Massa - dal 28 Febbraio al 2 Marzo 2016.

❖I candidati dovranno presentarsi in fiera *(secondo il giorno assegnato dall'organizzazione che verrà comunicato dopo l'iscrizione avvenuta)*

❖La giuria sarà composta da Professionisti che fanno parte dell'Equipe Eccellenza Italiana ed Equipe Eccellenze Internazionale della Federazione, selezionati dall'organizzazione.

❖Il 1° classificato si aggiudicherà il "Campionato Italiano Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC 2016" ed entrerà di diritto alla finale del The World Trophy of Pastry Ice Cream Chocolate FIPGC che si terrà presso Host Fiera Milano 2017.

❖La premiazione avverrà a partire dalle ore 18,00 ca.

1.La proclamazione dei vincitori e premiazione ci sarà a partire dalle ore 18:00.

2.Premi e Riconoscimenti per i primi tre Classificati Assoluti:

1° Classificato Assoluto: Trofeo Italiano Pasticceria Gelateria Cioccolateria 2016, Medaglia d'Oro, Diploma d'Onore con Titolo di Campione Italiano 2016 ed ingresso nell'Equipe Eccellenze Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIP.

2° Classificato Assoluto: Coppa, Medaglia, Diploma d'Onore ed ingresso nell'Equipe Eccellenze Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIP.

3° Classificato Assoluto: Coppa, Medaglia, Diploma d'Onore ed ingresso nell'Equipe Eccellenze Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIP.

Verranno assegnati inoltre:

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

Tutti i concorrenti riceveranno dall'organizzazione un Diploma per la partecipazione al Campionato Italiano Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC.

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 10/01/2016, 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 10 Gennaio 2016, 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.

Per accettazione - Firma del concorrente

**DOMANDA ISCRIZIONE SELEZIONI ITALIANE CAMPIONATO ITALIANO
PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA 2016 FIPGC**

Il/la sottoscritto/a		
	(cognome)	
nato/a a		
	(comune di nascita – se nato/a all'estero: specificare lo Stato)	(prov.)
residente a		
	(comune di residenza)	
(via, piazza, contrada, località, ecc.)		
Codice Avviamento Postale	Codice Fiscale	
telefono:	fax:	cellulare:

•

n° Tessera Socio FIP:

Barrare la Categoria: - Zucchero -Cioccolato -Pastigliaggio

sito internet:	e-mail:
-----------------------	----------------

Desidera iscriversi alle Selezioni italiane per il Campionato Italiano Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC 2016

➤ *A tal fine dichiara di:*

1. 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;
2. accettare le condizioni tutte, di iscrizione e regolamento allegato.
3. comunicare tempestivamente eventuali variazioni intervenute in merito a quanto dichiarato nella presente domanda di adesione;
4. di rispettare e non intraprendere attività contrarie alle finalità dell'Organizzazione;
5. 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	
<p>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).</p> <p>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 richiesti 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.</p>	
_____ (firma)	