



Tirreno C.T.



INTERNAZIONALI D'ITALIA ESPOSIZIONE CULINARIA

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

Complesso Fieristico CarraraFiere
Marina di Carrara
dal 25 al 28 Febbraio 2018



CAMPIONATI NAZIONALI NATIONAL CHAMPIONSHIP



CAMPIONE NAZIONALE CUCINA MEDITERRANEA INDIVIDUALE 2018
NATIONAL CHAMPION OF INDIVIDUAL MEDITERRANEAN HOT COOKING 2018



CAMPIONE NAZIONALE CUCINA FREDDA INDIVIDUALE 2018
NATIONAL CHAMPION OF INDIVIDUAL COLD COOKING 2018



CAMPIONE NAZIONALE CUCINA ARTISTICA INDIVIDUALE 2018
NATIONAL CHAMPION OF INDIVIDUAL ARTISTIC COOKING 2018



CAMPIONE NAZIONALE PASTICCERIA INDIVIDUALE 2018
NATIONAL CHAMPION OF INDIVIDUAL PASTRY 2018



CAMPIONE NAZIONALE UNDER 23 CUCINA MEDITERRANEA INDIVIDUALE 2018
UNDER 23 NATIONAL CHAMPION OF INDIVIDUAL MEDITERRANEAN HOT COOKING 2018



CAMPIONE NAZIONALE UNDER 23 CUCINA ARTISTICA INDIVIDUALE 2018
UNDER 23 NATIONAL CHAMPION OF INDIVIDUAL ARTISTIC COOKING 2018

REGOLAMENTO GENERAL PARTICIPATION CONDITIONS

1 - NORME GENERALI

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

2) La manifestazione prevede:

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

TEMA DEL CONCORSO 2018 : CONCORSO DI CUCINA CALDA LEGATA AL TEMA «BIO-VEGAN-GLUTENFREE»

2 - GIORNI ED ORARI DI APERTURA

3) La manifestazione, si svolgerà dal 25 al 28 Febbraio 2018 in occasione della 38° edizione della "Mostra Convegno Tirreno CT - Ospitalità Italia" presso il complesso fieristico "Carrara Fiere", sito in via Maestri del Marmo - 54036 Marina di Carrara (MS).

4) La manifestazione avrà i seguenti orari:

- per i visitatori apertura ore 10:00, chiusura ore 19:00;
- per i concorrenti, ingresso riservato, apertura ore 07:00.

5) 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

6) Alla manifestazione è ammessa la partecipazione di:

- a) Concorrenti **INDIVIDUALI SENIOR** di età maggiore a 23 anni
- b) Concorrenti **INDIVIDUALI JUNIOR** di età inferiore a 23 anni (comprende tutti i nati fino all'anno 1995).

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

7) 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

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

- a) concorso caldo: € 80,00 a partecipante (senior e junior)
 - b) concorso freddo ed artistico: € 80,00 a programma (senior e junior);
- TERMINE ULTIMO PER LA REGISTRAZIONE il 30/01/2018.**

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

Tirreno Trade S.R.L. via Dorsale, 9 – Scala 9/c – Int.29 54100 MASSA ITALY. Non saranno accettate altre forme di pagamento.

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.

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

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

11) 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.

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

13) 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

14) Il concorso caldo è aperto a **CONCORRENTI INDIVIDUALI**.

15) L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti al Concorso Caldo 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.

16) 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 "concorrente singolo", deve provvedere autonomamente.

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

17) Ogni Concorrente Individuale, dovrà 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).

18) 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.

19) Il 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)

TEMA DEL CONCORSO 2018 : CONCORSO DI CUCINA CALDA LEGATA AL TEMA «BIO-VEGAN-GLUTENFREE»

20) Ogni Concorrente partecipante in questa categoria può 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.

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

22) Nel Concorso caldo individuale le preparazioni devono essere eseguite 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 confezionati che richiederebbero lunghi tempi di preparazione(brodi, fondi di cucina, alimenti marinati).

23) I tempi sono stabiliti nei seguenti modi:

- ore 07:00 ingresso ai laboratori, sistemazioni 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

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

25) 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.

26) 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

INDIVIDUALI SENIOR INDIVIDUALI JUNIOR

27) Il concorso freddo è aperto a CONCORRENTI INDIVIDUALI.

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

29) Le preparazioni in concorso , in questa categoria , devono essere esposte dai Concorrenti , nel giorno da loro assegnato , entro le ore 8:00 e ritirate alle ore 18:00 .

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

31)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.

32)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.

33)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.

34)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

35) 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.

36) 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.

37) 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

38) Il concorso artistico è aperto a CONCORRENTI INDIVIDUALI.

39) 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.

40) 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.

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

42) Il “PROGRAMMA D1”

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

43) 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.

INDIVIDUALI SENIOR

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

45) 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

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

47) 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.

48) 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 - DISPOSIZIONI INTERNAZIONALI

49) 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 torniti 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 "pesce" 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, debbono 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.

50) 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.

9 - GIURIA

51) I membri della Giuria sono esperti internazionali selezionati.

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

10 - PREMI E RICONOSCIMENTI

53) Il Concorso prevede i seguenti premi:
TITOLO DI CAMPIONE NAZIONALE - 2018
TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA - 2018
 assegnati secondo i criteri qui descritti:

TITOLI INDIVIDUALI 2018		
	CAMPIONE NAZIONALE "CUCINA MEDITERRANEA"	Al concorrente individuale senior che ottiene il punteggio più alto nei programmi K .
	TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA	
	CAMPIONE NAZIONALE "CUCINA FREDDA"	Al concorrente individuale senior che ottiene il punteggio più alto nei programmi A e B .
	TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA	
	CAMPIONE NAZIONALE "CUCINA ARTISTICA"	Al concorrente individuale senior che ottiene il punteggio più alto nel programma D1 .
	TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA	
	CAMPIONE NAZIONALE "PASTICCERIA"	Al concorrente individuale senior che ottiene il punteggio più alto nei programmi C e D2 .
	TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA	
	CAMPIONE NAZIONALE UNDER 23 "CUCINA MEDITERRANEA"	Al concorrente individuale junior che ottiene il punteggio più alto nei programmi K .
	TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA	
	CAMPIONE NAZIONALE UNDER 23 CUCINA ARTISTICA	Al concorrente individuale junior che ottiene il punteggio più alto tra i programmi A-B-C-D1-D2 .
	TROFEO INTERNAZIONALI D'ITALIA	

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

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

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

L'ORGANIZZAZIONE E' SOLLEVATA DA QUALSIASI RESPONSABILITA' NEI CONFRONTI DEI PARTECIPANTI PRIMA, DURANTE E DOPO LA MANIFESTAZIONE

ISCRIZIONE - APPLICATION FORM - INSCRIPTION - ANMELDUNGSFORMULAR

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

INTERNAZIONALI D'ITALIA ESPOSIZIONE CULINARIA

2018

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

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
www.internazionaliitalia.eu
e-mail: _info@internazionaliitalia.eu



Tirreno C.T.



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

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		

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

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.

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