

COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE
SELEZIONE NAZIONALE ITALIA
VALIDA PER IL CAMPIONATO ITALIANO SENIORES 2018
Sigep 2018

Il Club de la Coupe du Monde de la Pâtisserie - Selezione Italia organizza le selezioni per la formazione della squadra che rappresenterà l'Italia alla Coppa del Mondo di Lione 2019. La selezione è valida come Campionato Italiano Seniores 2018.

La selezione italiana avverrà a Sigep, nella Pastry Arena, sabato 20 gennaio 2018.

La selezione prevede che la partecipazione al concorso avvenga attraverso l'iscrizione di un singolo candidato.

Ogni candidato avrà a disposizione un box singolo che verrà assegnato a seguito di un sorteggio che sarà eseguito al termine delle iscrizioni dei candidati.

Per questioni tecniche, i concorrenti devono indicare la prova per cui intendono competere - cioccolato, zucchero o ghiaccio - e specificarlo all'atto dell'iscrizione.

Tutte le iscrizioni devono pervenire al Club de la Coupe du Monde - Selezione entro il 30 novembre (fino a esaurimento posti): info@coppadelmondopasticceria.com

Quota di iscrizione: 100 euro + IVA di iscrizione + 150 euro di cauzione a partecipante

La cauzione sarà rimborsata al termine della selezione.

Alla fine del concorso viene nominata la squadra vincitrice della selezione italiana, che acquisisce il diritto a partecipare a Lione 2019 (anche se, nell'intero periodo di allenamento, il Club ha il diritto di modificarne la composizione, ovviamente con giusta causa).

Al termine del concorso verrà nominato il vincitore assoluto del **Campionato Italiano Seniores 2018**, ovvero colui che avrà ottenuto il punteggio più alto su tutti i candidati. I primi di ogni categoria delle tre in gara vanno a costituire la squadra che rappresenterà l'Italia alla Coupe du Monde de la Pâtisserie 2019.

Il giorno del concorso, ciascun concorrente dovrà presentare alla giuria la propria ricetta, in undici copie, con tutti i dettagli di ciò che elaborerà in diretta ed il programma di lavoro. Particolare cura e precisione dovranno essere poste nella stesura della ricetta, che dovrà essere completa in tutte le sue parti.

Il migliore dossier - non a livello estetico ma di contenuti - sarà oggetto di un premio offerto da "Pasticceria Internazionale".

CLUB COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE – SELEZIONE NAZIONALE ITALIA

Segreteria Organizzativa c/o CAST Alimenti – via Serenissima, 5 – 25135 Brescia

Tel. 030/2350076 – fax 030/2350077 –

www.coppadelmondopasticceria.com – info@coppadelmondopasticceria.com

Tutte le ricette in concorso sono di esclusiva proprietà ed utilizzo interno del Club e non devono venire per alcun motivo diffuse (anche sui social media) per qualsiasi fine, né prima, né durante e né dopo la selezione.

REGOLAMENTO

TEMA DEL CONCORSO

Il tema per ogni candidato è libero. Il tema scelto dovrà essere obbligatoriamente precisato anticipatamente dal candidato, entro il 30 novembre 2017, con la consegna delle ricette.

LE PROVE DEL CONCORSO

Le prove sono tre:

- pièce in cioccolato e dolce al piatto
- pièce in zucchero e torta al cioccolato
- pièce in ghiaccio e torta gelato

LE DEGUSTAZIONI

PROVA CIOCCOLATO

Un **dessert al piatto** ispirato alla tradizione gastronomica italiana.

Preparazione totale di 12 identici dessert al piatto (11 per la degustazione ed 1 per la presentazione artistica).

Basi da forno tipo meringhe, pan di spagna, daquoise ecc, sono ammesse e possono essere portate già cotte.

Tutto quello che è nel piatto deve essere commestibile.

Non sono ammessi supporti in plexiglass, artifici in vetro, ecc.

I piatti saranno forniti dagli organizzatori.

La **pièce artistica** in cioccolato deve essere compresa tra un diametro di 60 cm e non superare l'altezza di 125 cm.

L'organizzazione fornirà in temperatrice, solamente 15 kg di cioccolato fondente equatoriale noir 55% per la realizzazione della pièce. Potranno essere richiesti dal partecipante solamente ulteriori 6 kg di cioccolato bianco Ivoire. Il cioccolato bianco dovrà essere temperato a mano.

Tutte le parti realizzate in stampo non potranno essere piene, ma dovranno essere vuote.

CLUB COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE – SELEZIONE NAZIONALE ITALIA

Segreteria Organizzativa c/o CAST Alimenti – via Serenissima, 5 – 25135 Brescia

Tel. 030/2350076 – fax 030/2350077 –

www.coppadelmondopasticceria.com – info@coppadelmondopasticceria.com

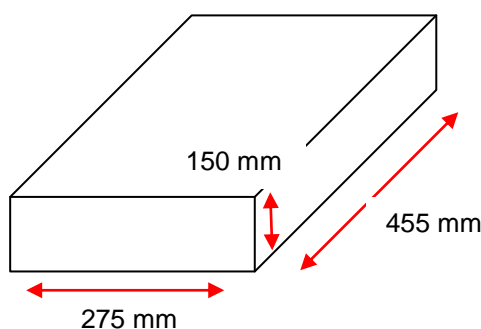
E' obbligatorio integrare nella pièce una scultura da realizzare con un blocco di cioccolato.

Il blocco di cioccolato ha le seguenti dimensioni:

Altezza: 15 cm

Larghezza: 45,5 cm

Spessore: 27,5 cm



Il blocco viene fornito dall'organizzazione e non può essere utilizzato come base o come supporto sul quale andrà montata la scultura.

Le percentuali delle tecniche da utilizzare sono : 20% stampato vuoto, 20% modellato e il resto libero. Resta l'obbligo di pezzi stampati vuoti.

Prova GHIACCIO

Dovranno essere realizzate tre **torte gelato**: una torta gelato per 6 persone deve essere integrata alla pièce in ghiaccio due torte gelato devono essere utilizzate per la degustazione di 10 porzioni ciascuna ((porzione per persona tra 100 e 140 gr).

Le torte gelato devono obbligatoriamente essere realizzati con una camicia di frutta (sorbetto, gelato, semifreddo o altro), della gamma Ravifruit.

Basi da forno tipo meringhe, pan di spagna, daquoise ecc, sono ammesse e possono essere portate già cotte.

Le miscele gelato possono essere portate già pronte ma da mantecare sul posto.

I piatti di presentazione delle tre torte gelato sono a discrezione del concorrente, ma devono essere identici e portati dallo stesso.

La **pièce in ghiaccio** dovrà avere le seguenti misure:

Altezza: minimo 120 cm e massimo 150 cm

Larghezza: massimo 70 cm

CLUB COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE – SELEZIONE NAZIONALE ITALIA

Segreteria Organizzativa c/o CAST Alimenti – via Serenissima, 5 – 25135 Brescia

Tel. 030/2350076 – fax 030/2350077 –

www.coppadelmondopasticceria.com – info@coppadelmondopasticceria.com

Spessore: massimo 50 cm

L'organizzazione metterà a disposizione un blocco di ghiaccio che avrà le seguenti dimensioni

Altezza: 100 cm

Larghezza: 50 cm

Spessore: 25 cm

E' obbligatorio eseguire n° 2 incollaggi per ottenere una scultura di maggiore impatto e difficoltà tecnica.

L'intaglio dei blocchi di ghiaccio si effettua sulla scena nello spazio previsto dall'organizzazione di fronte al pubblico.

La torta gelato finta dovrà essere inserita al momento della presentazione.

Per realizzare la pièce in ghiaccio sarà fornito ad ogni concorrente un supporto per scolpire. Nessun altro supporto sarà fornito né autorizzato dall'organizzazione.

I candidati devono sforzarsi di utilizzare al massimo la superficie del blocco di ghiaccio facendo il meno possibile di scarto, la giuria ne terrà conto durante la votazione.

I candidati dovranno ugualmente vigilare sulla pulizia del loro spazio di scultura. Nello spazio dove scolpiscono non ci devono essere parti di imballaggio ed è obbligatorio che gli scarti di ghiaccio siano posti nei contenitori forniti dall'organizzazione.

I candidati dovranno essere necessariamente equipaggiati di stivali, di guanti adatti, di un differenziale elettrico e di tutto l'occorrente per poter scolpire, tipo elettrosega, frese, trapani ecc.

Prova ZUCCHERO

Sono richieste **3 torte al cioccolato grands crus** Valrhona (fornito da organizzatori): una torta al cioccolato da 6 porzioni deve essere integrata al pezzo artistico in zucchero e due torte al cioccolato da 10 persone per la degustazione (porzione per persona tra 75 e 125 gr).

La pièce in zucchero deve essere compresa tra un diametro di 60 cm e non superare l'altezza di 125 cm.

Deve essere completamente in zucchero artistico o in zucchero e pastigliaggio

Percentuali massime obbligatorie:

- zucchero stampato pieno per forme tridimensionali massimo 20%,
- zucchero soffiato negli stampi massimo 20%,
- zucchero tirato massimo 40%,
- zucchero colato piatto e modellato e stampato in pvc massimo 20%,
- zucchero soffiato senza stampi: libero.

CLUB COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE – SELEZIONE NAZIONALE ITALIA

Segreteria Organizzativa c/o CAST Alimenti – via Serenissima, 5 – 25135 Brescia

Tel. 030/2350076 – fax 030/2350077 –

www.coppadelmondopasticceria.com – info@coppadelmondopasticceria.com

E' Obbligatorio utilizzare tutte le tecniche elencate in proporzioni variabili, rispettando le percentuali massime. Eventuali aerografia sono da fare sul posto davanti alla giuria

E' obbligatorio utilizzare la tecnica dei nastri in zucchero

LA GIURIA E I COMMISSARI

La giuria sarà costituita da affermati professionisti italiani, coordinati e supervisionati dal Club.

I voti saranno controllati dai commissari di gara definiti dal Club, in sintonia con Ampi e Conpait, così come lo spoglio e le classificazioni.

PENALITA'

Le penalità saranno applicate dai commissari su:

- qualsiasi dimensione al di fuori di quelle previste
- l'impiego di qualsiasi preparato non alimentare
- ritardo del termine dei lavori
- mancata pulizia del posto di lavoro

Dopo 20 minuti di ritardo dal termine lavori o dalla consegna degustazioni si verrà automaticamente squalificati.

INGREDIENTI E ATTREZZATURE

Il Comitato Organizzativo fornirà: copertura di cioccolato Valrhona e polpe di frutta surgelate Ravifruit.

Saranno a disposizione: 1 temperatrice, microonde, piastre ad induzione, planetarie da banco, mantecatore per gelato.

Piccole attrezzature (bilance, aerografi, spruzzatori, lampade per lo zucchero, ecc.) e minuterie (coltelli, raschietti, pentole per induzione) dovranno essere portate dai partecipanti.

L'elenco del cioccolato occorrente e delle polpe (tra quelli messi a disposizione dall'organizzazione) dovrà essere inviato entro e non oltre il 30 novembre, presso la segreteria del Club: info@coppadelmondopasticceria.it

Allo stesso indirizzo è obbligatorio fornire, sempre entro il 30 novembre, la lista completa degli ingredienti per la preparazione dei propri dolci. Tutti gli altri ingredienti dovranno essere portati dal partecipante.

CLUB COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE – SELEZIONE NAZIONALE ITALIA

Segreteria Organizzativa c/o CAST Alimenti – via Serenissima, 5 – 25135 Brescia

Tel. 030/2350076 – fax 030/2350077 –

www.coppadelmondopasticceria.com – info@coppadelmondopasticceria.com

INGREDIENTI DI BASE AUTORIZZATI

Sciroppo di zucchero

Masse per biscotteria, meringhe, massa giapponese, dacquoise...

Pastigliaggio vergine, secco, tagliato, modellato e colorato nella massa, non aerografato o disegnato.

Pastiglie o pezzi di isomalto/zucchero già cotti da sciogliere per la lavorazione dello zucchero artistico.

Le pastiglie di isomalto possono essere già colorate e non possono essere usate direttamente ma vanno risolte.

Qualsiasi prodotto specifico è autorizzato senza marca commerciale apparente.

Gli ingredienti potranno essere portati già pesati o misurati, ma non miscelati.

ABBIGLIAMENTO DEL CONCORRENTE

I partecipanti dovranno portare una propria divisa completa di giacca senza marchi o logo, pantalone nero, grembiule, scarpe nere; il cappello verrà consegnato dal Club organizzatore.

PRESENTAZIONE DELLE OPERE

La presentazione delle opere verrà effettuata sui tavoli espositivi all'interno della Pastry Arena del Sigep.

I tavoli di presentazione saranno forniti dall'organizzazione, **coperti da una tovaglia bianca**, nessuna decorazione di fondo, **dietro, davanti o a fianco dei tavoli** sarà autorizzata.

Eventuali tessuti, le basi delle opere e le tovaglie colorate dovranno essere portate dai partecipanti.

Eventuali luci o fumo sono utilizzabili, purché autogestiti e non fuoriuscenti dal tavolo espositivo.

Importante: l'organizzazione non fornisce attacchi elettrici o tubi idraulici.

Inizio dell'allestimento dei tavoli di presentazione alle ore 15. Termine dell'allestimento dei tavoli di presentazione alle ore 16,30.

SVOLGIMENTO DELLA GARA

Due commissari di gara, insieme ai giurati, controlleranno il corretto svolgimento della competizione.

La Selezione italiana si svolgerà presso la Pastry Arena di Sigep, il **20 gennaio 2017**.

La durata delle prove sarà di **10 ore**

Entrata in fiera prevista alle ore **6,15**

Gara ha inizio alle ore **6,30**

Inizio degustazione del dolce al cioccolato alle ore **11,00**

Fine dei lavori con ghiaccio scolpito alle ore **12,30**

Inizio degustazione della portata di dolce gelato alle ore **14,00**

Inizio degustazione dei dessert al piatto alle ore **14,30**

CLUB COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE – SELEZIONE NAZIONALE ITALIA

Segreteria Organizzativa c/o CAST Alimenti – via Serenissima, 5 – 25135 Brescia

Tel. 030/2350076 – fax 030/2350077 –

www.coppadelmondopasticceria.com – info@coppadelmondopasticceria.com

Inizio dell'allestimento dei tavoli di presentazione (a discrezione della squadra) alle ore **15,00**

Termine dell'allestimento dei tavoli di presentazione alle ore **16,30**

Passaggio giuria per la valutazione dei tavoli di presentazione **16,40**

Pulizia dei box e sgombero attrezzature proprie dalle ore 16,30 alle 17,30

Controllo dei laboratori da parte dei commissari e restituzione degli stessi **17,30**

Le premiazioni avverranno subito dopo lo spoglio delle votazioni, attorno alle 17,45.

Tali gli orari possono essere soggetti a variazioni e le informazioni definitive verranno fornite entro fine 2013.

Il giorno precedente alla gara, alle 17, è previsto un meeting ufficiale, durante il quale i partecipanti potranno fare le ultime domande prima di scaricare le loro attrezzature, i prodotti e allestire i posti di lavoro nei propri box per un'ora, sotto la supervisione dei commissari di gara.

VOTAZIONI DEL CONCORSO

Voto di lavoro basato sull'igiene, il rispetto degli orari, l'organizzazione, la destrezza – il 30% del massimo punteggio.

Voto di degustazione concernente le qualità organolettiche dei dolci – il 40% del massimo punteggio.

Voto di presentazione artistica basato sull'estetica, il rispetto del tema, la difficoltà tecnica - il 30% del massimo punteggio.

Le condizioni del luogo di lavoro sarà controllato dai commissari di gara prima e dopo la prova.

L'organizzazione si riserva il diritto di apportare qualsiasi modifica dettata dalle circostanze o da cause di forza maggiore.

L'organizzazione si riserva inoltre il diritto di annullare il concorso, per cause di forza maggiore.

L'organizzazione si riserva il diritto di pubblicazione e diffusione stampa e Tv delle opere esposte e delle ricette elaborate.

In caso di seria contestazione su un punto del regolamento, o in caso di problemi non menzionati nel regolamento stesso, una decisione inappellabile verrà resa nota, successivamente a delibera tra Giuria, commissari di gara e Club. Il Club è sovrano.

La proclamazione e la premiazione del Campione Italiano Seniores e della squadra (composta dai primi di ogni categoria) che rappresenterà l'Italia alla Coupe du Monde de la Pâtisserie 2019 avranno luogo il medesimo giorno e nella stessa sede di svolgimento della competizione (Pastry Arena, Sigep).

Dopo aver formulato l'iscrizione, i partecipanti riceveranno ulteriori informazioni.

Per qualsiasi altra informazione ed iscrizioni resta a disposizione la segreteria del Club c/o CAST Alimenti, tel. 030 2350076 o info@coppadelmondopasticceria.it

Il testo del regolamento è anche consultabile su www.coppadelmondopasticceria.it.

CLUB COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE – SELEZIONE NAZIONALE ITALIA

Segreteria Organizzativa c/o CAST Alimenti – via Serenissima, 5 – 25135 Brescia

Tel. 030/2350076 – fax 030/2350077 –

www.coppadelmondopasticceria.com – info@coppadelmondopasticceria.com

Dal 2000 il Club de la Coupe du Monde - Selezione Italia si impegna a selezionare, allenare ed accompagnare la delegazione italiana a Lione, ogni due anni, curando anche tutti gli aspetti organizzativi, gestionali e promozionali. Voluto dal Mof Gabriel Paillason, presidente-fondatore della Coupe du Monde, il Club è presieduto da Alessandro Dalmasso e i partner fondatori sono Valrhona, Agrimontana, CAST Alimenti, Conpait e Pasticceria Internazionale.

CLUB COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE – SELEZIONE NAZIONALE ITALIA

Segreteria Organizzativa c/o CAST Alimenti – via Serenissima, 5 – 25135 Brescia

Tel. 030/2350076 – fax 030/2350077 –

www.coppadelmondopasticceria.com – info@coppadelmondopasticceria.com