



CAMPIONATO ITALIANO SENIORES 2020
VALIDO PER LA SELEZIONE NAZIONALE ITALIANA DELLA
COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE 2021

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 2021.

La selezione italiana avverrà a Sigep, nella Pastry Arena, il 21 gennaio 2020.

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

Per questioni tecniche, i concorrenti devono indicare la prova per cui intendono competere - cioccolato, zucchero o ghiaccio - e specificarlo all'atto dell'iscrizione che dovrà pervenire entro il 15 settembre 2019. In caso di superamento delle 12 iscrizioni, verrà indetta una pre-selezione con prova pratica c/o CAST Alimenti entro il 15 novembre per definire i finalisti della selezione.

Tutte le iscrizioni devono pervenire al Club de la Coupe du Monde all'indirizzo info@coppadelmondopasticceria.com

Quota di iscrizione: 100,00 euro + IVA e 180,00 euro di cauzione a partecipante

La cauzione sarà rimborsata, entro 30 giorni dalla selezione, ai soli candidati che effettivamente gareggeranno.

Alla fine del concorso verrà nominata la squadra vincitrice della selezione italiana, che acquisisce il diritto a partecipare a Lione 2021 (anche se, nell'intero periodo di allenamento, il Club ha il diritto di modificarne la composizione, ovviamente con giusta causa) dettata da grave comportamento non etico del candidato.

Al termine del concorso verrà nominato il vincitore assoluto del **Campionato Italiano Seniores 2020**, 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 2021.

Il giorno del concorso, ciascun concorrente dovrà presentare alla giuria la propria ricetta su carta semplice, in formato A4, in undici copie, con tutti i dettagli di ciò che elaborerà in diretta ed il programma di lavoro e dovranno consegnare lo schema dell'elaborato artistico con evidenziati i dettagli eseguiti in base alle percentuali richieste da regolamento.

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



Particolare cura e precisione dovranno essere poste nella stesura della ricetta, che dovrà essere completa in tutte le sue parti.

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 previa richiesta al Club.

REGOLAMENTO

TEMA DEL CONCORSO

Il tema per ogni candidato è libero. Il tema scelto dovrà essere obbligatoriamente precisato anticipatamente dal candidato, entro il 15 dicembre 2019, con la consegna della ricetta, tassativo per evitare penalità durante la gara.

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** con ingredienti della tradizione gastronomica italiana.

Preparazione totale di 15 identici dessert al piatto. (13 per la degustazione, 1 per la presentazione artistica e 1 per la foto).

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, quindi non sono ammessi supporti in plexiglass, artifici in vetro, ecc.

I piatti saranno forniti dagli organizzatori.

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

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

L'organizzazione fornirà in temperatrice, massimo 15 kg di cioccolato fondente equatoriale noir 55% e in temperatrice e 6 kg di cioccolato bianco Ivoire da temperare a mano.

Solo questo quantitativo potrà essere utilizzato per la pièce.

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

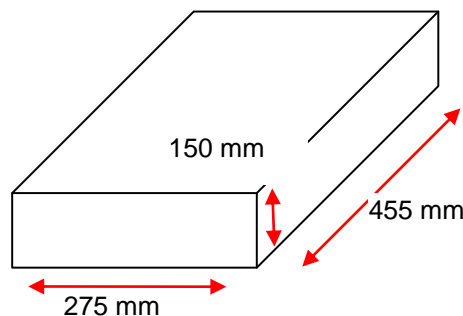
E' obbligatorio integrare nella pièce una scultura da realizzare con un blocco di cioccolato.

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.

Prova cioccolato percentuali:

15% blocco cioccolato

45% massimo stampato vuoto

15% max cutterizzato o modellato a mano

25% max modellato in dime o sagome spessore massimo 1 cm

Queste sono indicazioni di massima per le tecniche classiche di lavorazione.

Qualsiasi tecnica innovativa, nuova, potrà essere inserita.

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

Prova GHIACCIO

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

La torta gelato da esporre con la scultura dovrà essere al suo interno fac simile rispetto le altre ma **identica** all'aspetto estetico esterno.

Le torte gelato devono obbligatoriamente essere realizzate con una camicia di frutta (sorbetto, gelato) con prodotti CAPFRUIT.

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

Le miscele gelato devono essere preparate sul posto.

I piatti di presentazione delle tre torte gelato sono a discrezione del concorrente, ma devono essere identici e portati dallo stesso. Il piatto per la torta gelato per 6 persone può essere portato dello stesso stile ma più piccolo.

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

Altezza: minimo 120 cm e massimo 150 cm

Larghezza: massimo 70 cm

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.

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



La torta gelato finta dovrà essere inserita contemporaneamente all'esposizione della scultura nella vetrina refrigerata.

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 (fornite 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 e/o in zucchero e pastigliaggio a discrezione del candidato. La pièce dovrà essere interamente realizzata sul posto.

Percentuali massime obbligatorie:

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

Per lo zucchero soffiato è vietato l'utilizzo di stampi

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

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 la tecnica dei nastri in zucchero tirato e un elemento in zucchero soffiato trasparente di minimo 30 cm di lunghezza.

LA GIURIA

La giuria sarà costituita da affermati professionisti italiani, coordinati e supervisionati dal Club. Sarà data possibilità di partecipare in qualità di giurato ai concorrenti della squadra che hanno gareggiato alla precedente edizione. Nel caso in cui un concorrente della passata edizione parteciperà alla selezione 2020 tale possibilità decadrà automaticamente per lo stesso partecipante .

I voti saranno controllati da un notaio scelto da SIGEP.

INGREDIENTI E ATTREZZATURE

Il Comitato Organizzativo fornirà: copertura di cioccolato VALRHONA e polpe di frutta surgelate CAPFRUIT.

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.

Gli unici ingredienti messi a disposizione dall'organizzazione saranno: cioccolato VALRHONA e le polpe CAPFRUIT e la lista dovrà essere inviata entro e non oltre il 1 dicembre, presso la segreteria del Club: info@coppadelmondopasticceria.com

Tutti gli altri ingredienti dovranno essere portati dal partecipante. **Non verranno forniti altri ingredienti oltre il cioccolato Valrhona e le purea Cupfruit**

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, o logo aziendale 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 bianca senza marchi o logo di scorta, pantalone nero, grembiule bianco, 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.

Termine della gara e dell'allestimento dei tavoli di presentazione sarà 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, martedì 21 gennaio 2020

La durata delle prove sarà di 10 ore

Entrata in fiera prevista alle ore 6,00

Gara ha inizio alle ore 6,30

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 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

Inizio dell'allestimento dei tavoli di presentazione alle ore 15,00 (non di disposizioni delle pièce- quelle verranno posizionate a chiamata in ordine di box)

Termine dell'allestimento dei tavoli di presentazione alle ore 16,30 Passaggio giuria per la valutazione dei tavoli di presentazione 16,30

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 18,00

Il giorno precedente della gara, alle 15.30, è previsto un meeting ufficiale, presso la sala Mimosa (pad. B6) 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.

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



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 2021 avranno luogo il medesimo giorno e nella stessa sede di svolgimento della competizione (Pastry Arena, Sigep).

Premi speciali:

Oltre ai premi istituzionali, sono previsti premi speciali che verranno comunicati.

ISCRIZIONI:

L'iscrizione risulta formalizzata al momento della ricezione del modulo d'iscrizione insieme al versamento della quota d'acconto. Unitamente al modulo d'iscrizione viene richiesto copia del CV con foto.

Per qualsiasi altra informazione per le iscrizioni resta a disposizione la segreteria del Club c/o CAST Alimenti, tel. 030 2350076 int 128 o info@coppadelmondopasticceria.com

Il testo del regolamento è anche consultabile su www.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