



REGOLAMENTO MIGLIOR DOLCE ITALIANO 2025:

Il giorno 25 e 26 Febbraio 2025 presso la Fiera del Tirreno CT a Massa si svolgerà il concorso organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria per decretare:

- MIGLIOR COPPA GELATO D'ITALIA 2025
- MIGLIOR PRALINA ITALIANA 2025

A chi è rivolto:

1. Questo concorso è aperto a tutti i Pasticceri, Gelatieri, Cioccolatieri maggiorenni anche se non iscritti alla federazione.
2. Per iscriversi a questo concorso, la quota d'iscrizione è di euro 100,00 da versare tramite bonifico bancario intestato a:

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Via Terza Traversa Privata Luigi Sapio, 14- Portici -80055 (NA) entro e non oltre il 30 Gennaio 2025

Causale del bonifico: Nome concorrente (es. Mario Rossi) Concorso MIGLIOR COPPA GELATO ITALIANA OPPURE MIGLIOR PRALINA ITALIANA 2025

COORDINATE BANCARIE:

BANCA DI CREDITO POPOLARE— FILIALE DI TORRE DEL GRECO (NA)
IBAN: IT76U0514240302CC10260394783.

La domanda d'iscrizione (vedi modulo allegato al regolamento) dovrà pervenire presso la Segreteria Nazionale FIPGC all'indirizzo:
segreteria@federazionepasticceri.it entro e non oltre il 30 Gennaio 2025.

La Federazione, dopo aver ricevuto l'iscrizione, vi comunicherà il giorno in cui

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Via Terza Traversa Privata Luigi Sapio, 14- Portici -80055 (NA)

Tel. 377 320 4823 - Cod. Fiscale P.iva: 02724640301

Sito web: www.federazionepasticceri.it www.internationalfederationpastry.com

Email: segreteria@federazionepasticceri.it - info@cakedesignersworldchampionship.com - info@internationalfederationpastry.com

presentarsi per la gara che si svolgerà 25 E 26 FEBBRAIO 2025 presso la Fiera del Tirreno CT di Massa Carrara.

Info & Contatti:

Segreteria FIP: segreteria@federazionepasticceri.it

Cellulare Segreteria 377 320 4823

Organizzazione Concorso MIGLIOR DOLCE ITALIANO

I candidati si possono cimentare in una delle seguenti categorie:

1) MIGLIOR PRALINA ITALIANA 2025

3) MIGLIOR COPPA GELATO 2025

Il concorso per le diverse categorie avverrà nelle seguenti modalità:

“MIGLIOR PRALINA ITALIANA 2025”

I concorrenti dovranno presentare una pralina per un numero di 20 pezzi uguali tra loro come forma e come ripieno.

La pralina deve essere portata già pronta.

La forma della pralina, la sua colorazione, la sua stratificazione sono ad assoluta discrezione del concorrente, il peso della pralina deve essere compreso tra i 9 e i 12 grammi.

Il tempo a disposizione dei concorrenti è di 30 minuti per allestire la presentazione, a totale discrezione del concorrente, eventuali pieces artistiche non saranno valutate

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Via Terza Traversa Privata Luigi Sapio, 14- Portici -80055 (NA)

Tel. 377 320 4823 - Cod. Fiscale P.iva: 02724640301

Sito web: www.federazionepasticceri.it www.internationalfederationpastry.com

Email: segreteria@federazionepasticceri.it - info@cakedesignersworldchampionship.com - info@internationalfederationpastry.com

CRITERI VALUTAZIONE PRALINA

20 Punti per ogni categoria:

- 1 – gusto
- 2 - taglio/consistenza
- 3 - struttura ganache e/o altro inserimento
- 4 – estetica
- 5 - tecniche applicate alla decorazione

NB. Ogni concorrente è tenuto a consegnare n. 8 Brochure di presentazione con ricettario completo nelle grammature e nelle descrizioni dei procedimenti di ogni singola preparazione.

“MIGLIOR COPPA GELATO 2025”

I concorrenti dovranno presentare una coppa gelato.

Il gelato deve essere presentato in coppa (portate dal concorrente), deve contenere 1 solo gusto di gelato e deve essere riprodotto in n.° 8 coppe identiche.

Può essere guarnito con ganache, gelè, parti croccanti e decorato come meglio si crede.

Tutta la piccola attrezzatura (fruste, marise, caraffe, dosatori, stecche ecc.) sarà a carico del concorrente, anche la vaschetta per estrazione. A fine gara il concorrente dovrà lasciare la postazione e il mantecatore pulito.

I criteri di valutazione saranno:

1. Gusto – 20 punti
2. Struttura - 15 punti
3. Bilanciamento – 15 punti
4. Abbinamento gusti – 20 punti
5. Presentazione – 15 punti
6. Ingredienti - 15 punti

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Via Terza Traversa Privata Luigi Sapio, 14- Portici -80055 (NA)

Tel. 377 320 4823 - Cod. Fiscale P.iva: 02724640301

Sito web: www.federazionepasticceri.it www.internationalfederationpastry.com

Email: segreteria@federazionepasticceri.it - info@cakedesignersworldchampionship.com - info@internationalfederationpastry.com

Il tempo a disposizione per mantecare e presentare il gelato in coppa o in piatto è di 1 ora, compresa la pulizia della postazione.

La base del gelato deve essere portata già pronta.

NB. Ogni concorrente è tenuto a consegnare n. 8 Brochure di presentazione con ricettario completo nelle grammature e nelle descrizioni dei procedimenti di ogni singola preparazione.

L'organizzazione si riserva il diritto di modificare il regolamento. Tutto quanto non descritto o specificato, sarà a carico del concorrente.

I candidati dovranno presentarsi in fiera, secondo il giorno assegnato dall'organizzazione che verrà comunicato dopo l'iscrizione avvenuta, attraverso una email ufficiale di conferma.

La giuria sarà composta da Professionisti che fanno parte dell'Equipe Eccellenze Internazionali della Federazione, selezionati dall'organizzazione, più due membri della Federazione che negli ultimi anni si sono distinti per i loro ottimi risultati professionali.

La premiazione avverrà a partire dalle ore 16.00 del giorno mercoledì 26 febbraio 2025.

I candidati verranno premiati in base ai punteggi ottenuti con attestato di merito e medaglia di:

- PARTECIPAZIONE = PUNTEGGIO INFERIORE A 71
- BRONZO= PUNTEGGIO DA 71 A 80
- ARGENTO= PUNTEGGIO DA 81 A 90
- ORO= PUNTEGGIO DA 91 A 100

L'ingresso nell'Equipe Eccellenze Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Via Terza Traversa Privata Luigi Sapio, 14- Portici -80055 (NA)

Tel. 377 320 4823 - Cod. Fiscale P.iva: 02724640301

Sito web: www.federazionepasticceri.it www.internationalfederationpastry.com

Email: segreteria@federazionepasticceri.it - info@cakedesignersworldchampionship.com - info@internationalfederationpastry.com

sarà a discrezione della giuria. La valutazione della giuria sarà insindacabile. Tutti i concorrenti riceveranno dall'organizzazione un Diploma per la partecipazione alla selezione "MIGLIOR DOLCE ITALIANO 2025".

I concorrenti iscritti al Concorso 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 e video per fini propagandistici e tutto ciò correlato ad esso, in tutte le sue forme di utilizzo e comunicazioni.

I concorrenti non potranno, dopo il concorso, diffamare o commentare negativamente sui social i risultati del concorso. La federazione si riserva di agire per vie legali contro tutti coloro che avranno un comportamento scorretto. ART. 595 C.P.

COMMA 3

I concorrenti si obbligano dal giorno 20 Gennaio 2025, 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.

Il concorrente autorizza 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

MODULO ISCRIZIONE CONCORSO MIGLIOR DOLCE ITALIANO 2025

Il/la sottoscritto/a		
	(cognome)	(nome)
nato/a a		
	(comune di nascita – se nato/a all'estero: specificare lo Stato)	(prov.)
residente a		
	(comune di residenza)	(prov.)
Via		
	(via, piazza, contrada, località, ecc.)	
CAP:		
Telefono:		Cellulare:

BARRARE LA CATEGORIA DI RIFERIMENTO: GELATO PRALINA

BARRARE LA CATEGORIA DI RIFERIMENTO: TITOLARE DIPENDENTE LAV.RE AUTONOMO

Sito internet: *	e-mail:	
NOME ATTIVITA':		
P.IVA ATTIVITA':		

EFFETTUARE BONIFICO INTESTATO A :

FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA
ASSOCIAZIONE SENZA SCOPO DI LUCRO
COORDINATE BANCARIE: BANCA DI CREDITO POPOLARE – FILIALE DI TORRE DEL GRECO (NA)
IBAN: IT76U0514240302CC1026039478

Causale del bonifico: Nome concorrente (es. Mario Rossi) Concorso Miglior Coppa Gelato Italiana.

IL PRESENTE MODULO DEVE ESSERE COMPILATO ED INVIATO TRAMITE MAIL A: segreteria@federazionepasticceri.it

A tal fine dichiara di:

- conoscere ed accettare, senza alcuna riserva, lo statuto; e di impegnarsi al rispetto delle disposizioni in esso contenute;
- accettare tutte le condizioni di iscrizione e del regolamento in allegato;
- comunicare tempestivamente eventuali variazioni intervenute in merito a quanto dichiarato nella presente domanda di adesione;
- non intraprendere attività contrarie alle finalità dell'Associazione;
- autorizzo all'utilizzo dei miei dati personali e della mia immagine per scopi di marketing, pubblicitari e su qualsiasi media.
- La Federazione non può essere ritenuta responsabile per foto, video, marchi, testi, file audio, consegnati dall'associato
- Aver preso visione ed accettato del Trattamento dei dati personali (artt. 6,7,13 e 14, Regolamento UE 679/2016)

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

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). 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 richiestigli 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.

Firma del richiedente

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Via Terza Traversa Privata Luigi Sapia, 14- Portici -80055 (NA)

Tel. 377 320 4823 - Cod. Fiscale P.iva: 02724640301

Sito web: www.federazionepasticceri.it www.internationalfederationpastry.com

Email: segreteria@federazionepasticceri.it - info@cakedesignersworldchampionship.com - info@internationalfederationpastry.com



Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Via Terza Traversa Privata Luigi Sapio, 14- Portici -80055 (NA)

Tel. 377 320 4823 - Cod. Fiscale P.iva: 02724640301

Sito web: www.federazionepasticceri.it www.internationalfederationpastry.com

Email: segreteria@federazionepasticceri.it - info@cakedesignersworldchampionship.com - info@internationalfederationpastry.com