

-The World Trophy of Professional Tiramisù FIPGC

REGOLAMENTO UFFICIALE PER LA SELEZIONE ITALIA

Tirreno CT (Marina di Carrara 25 e 26 Febbraio 2025)



TIRAMISÙ WORLD CHAMPIONSHIP
CAMPIONATO DEL MONDO TIRAMISÙ



*Federazione Internazionale
Pasticceria
Gelateria Cioccolateria*

➤ **A chi è rivolto**

- La partecipazione alla selezione del “The World Trophy of Professional Tiramisù FIPGC” organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria è aperta alle tutte le Regioni.
- Ogni concorrente deve partecipare e presentare un **TIRAMISU’ INNOVATIVO**
- La selezione del Campionato del Mondo del Tiramisù FIPGC è riservato a chef, pasticceri e gelatieri professionisti e maggiorenni anche non associati alla Federazione.

➤ **L’iscrizione al Campionato del Mondo del Tiramisù FIPGC**

- Il concorrente per accedere all’iscrizione, dovrà inviare domanda via email: segreteria@federazionepasticceri.it
- **Indicando il nome** del partecipante e versando una quota di € 100,00 tramite bonifico bancario intestato a: **Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria**) Traversa Privata Luigi Sapio 14 B 80056 Portici(NA) **entro e non oltre il 5 Febbraio 2025**. **Causale del bonifico:** Nome Concorrente, *Iscrizione alla Selezione del Campionato Mondiale Tiramisù*.

- **COORDINATE BANCARIE:** BANCA DI CREDITO POPOLARE – FILIALE DI TORRE DEL GRECO (NA)
- FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA
ASSOCIAZIONE SENZA SCOPO DI LUCRO Traversa Privata Luigi Sapio 14 D 80055 Portici (NA)
BANCA DI CREDITO POPOLARE – FILIALE DI TORRE DEL GRECO (NA)
IBAN: IT76U0514240302CC1026039478
- La scheda di partecipazione (*in allegato al regolamento*) dovrà essere inviata all’indirizzo di posta elettronica: segreteria@federazionepasticceri.it o all’indirizzo info@internationalfederationpastry.com **entro il 5 Febbraio 2025**.
- Tutte le comunicazioni inerenti al concorso tra la Federazione e il partecipante avverranno **SOLO ED ESCLUSIVAMENTE TRAMITE E-MAIL**.

➤ **I concorrenti e la Giuria:**

La Giuria della selezione del Campionato Mondiale sarà composta da **giudici appartenenti all’Equipe di Eccellenza Nazionale ed Internazionale più il Presidente di Giuria**, tutti di comprovata esperienza nel settore, nonché come giudici nazionali.

Il presidente di Giuria ed i giudici valuteranno in maniera individuale senza confrontarsi tra di loro, in caso di necessità faranno riferimento solo al Presidente di giuria. Il Presidente di giuria potrà chiedere un confronto con il Supervisore per gli aspetti ed i dettagli del Regolamento, per certificare la scelta degli accorgimenti e delle decisioni da prendere sulle valutazioni e penalizzazioni per quanto non indicato nel regolamento FIPGC.

- I concorrenti potranno, in caso di necessità, comunicare, con Il presidente di Giuria.

- Per comportamenti non idonei al regolamento o allo svolgimento della gara, la Giuria ed il Presidente di giuria possono applicare penalizzazioni o addirittura l'esclusione del concorrente. I Concorrenti non potranno avere nessun aiuto da parte esterna. Pena l'esclusione o penalizzazione in gara.
- Tutti i partecipanti si dovranno attenere al regolamento. Tutta la corrispondenza dovrà passare attraverso i responsabili dell'organizzazione, in nessun modo i concorrenti potranno contattare i giudici o il presidente di giuria.
- Il giudizio della Giuria è insindacabile.

- **Abbigliamento:**
 - Il concorrente dovrà rigorosamente attenersi ad un abbigliamento formato da scarpe nere, pantalone nero, giacca propria (se associato alla Federazione con divisa FIPGC) e grembiule solo il cappello sarà fornito dall'organizzazione.
 - **È assolutamente proibito** utilizzare abbigliamento non conforme alle indicazioni riportate o l'utilizzo di altri loghi sull'abbigliamento.

 - Inoltre durante tutta la competizione, è assolutamente proibito esporre loghi o altro materiale pubblicitario sulle attrezzature o materie prime, le stesse dovranno necessariamente avere tutte le etichette promozionali oscurate, eccetto quelle degli sponsor ufficiali della competizione.

 - L'organizzazione del Campionato del Mondo del Tiramisù si riserva il diritto di utilizzo di ogni immagine e informazione a scopo pubblicitario, senza obbligo di dover chiedere il consenso ai concorrenti o somministrare alcun tipo di pagamento in rivalsa dei diritti d'autore.

- **Ricettario e Tema del Concorso:**
 - Ogni concorrente dovrà consegnare n. 5 brochure di presentazione complete di scheda tecnica, ricettario, procedimento e indicazione di eventuali allergeni. Ogni concorrente produrrà la brochure espositiva a proprio piacimento.
 - Tutto il materiale richiesto, dovrà essere consegnato in formato cartaceo al Presidente di Giuria all'inizio della gara; in caso di mancata o parziale consegna, verrà applicata una penalità del 10% sul punteggio finale totalizzato dal concorrente in gara fino ad un massimo di 5 punti totali.
 - Ricettario, foto, biografie e brochure di presentazione dei partecipanti, saranno di proprietà dell'organizzazione, con libertà di pubblicazione in ogni canale pubblicitario a disposizione della stessa.
 - Se il concorrente è intenzionato a portare con sé fotografi, staff di televisioni locali o nazionali, ha il dovere di informare anticipatamente l'organizzazione.

- **Ingredienti e preparazioni consentite**

La piccola attrezzatura e minuteria (esempio: boule, bilance, coltelli, lampada per lo zucchero, spatole, mestoli, stampi etc.) sono a carico del concorrente. L'organizzazione metterà a disposizione i tavoli con la seguente attrezzatura (abbattitore, frigorifero, congelatore, piastra ad induzione, forno a microonde, planetaria da banco).

➤ I concorrenti dovranno portare il tiramisù innovativo già pronto, avranno 45 m di tempo per sistemarlo nei piatti (portati dal concorrente) decorare il tiramisù che verrà servito ai giudici.

➤ Il Comitato organizzativo internazionale, si riserva il diritto di poter apportare modifiche al regolamento, comunicandolo tempestivamente ai concorrenti partecipanti tramite email.

Di seguito le preparazioni AMMESSE in ogni programma della competizione:

- **Basi cotte (Savoardi, bisquit, Pan di Spagna)**
- **Decorazioni in cioccolato, marzapane, zucchero e croccante**

La selezione si svolgerà nei giorni 25 e 26 Febbraio 2025 seguendo i seguenti orari:

I CONCORRENTI DOVRANNO PRESENTARSI IL GIORNO 25 FEBBRAIO ALLE ORE 8:30 PRESSO IL PADIGLIONE DELLA FIERA Tirreno CT Viale Galileo Galilei, 133, 54033 Marina di Carrara.

1 settimana prima verrà comunicato l'esatto calendario con l'ora di esibizione di ogni singolo concorrente, si precisa che il concorrente deve essere presente dal momento dell'inizio della competizione fino alla fine.

Ogni concorrente avrà l'obbligo di lasciare la postazione pulita così come la riceverà.

Ore 17:30: Premiazione in luogo che sarà comunicato dall'organizzazione.

TIRAMISU' INNOVATIVO

- I concorrenti sono liberi di utilizzare lo stampo che ritengono più adatto alla loro creazione.
- I concorrenti dovranno realizzare n.8 monoporzioni di tiramisù (7 per i giudici + 1 per la foto)
- Il concorrente può decidere di presentare una coppa innovativa decorata, una monoporzione in stampo oppure un dessert scomposto.
- Deve contenere almeno una base cotta ed almeno una preparazione in crema.
- Due ingredienti devono essere assolutamente presenti: mascarpone e caffè
- Il peso del dolce presentato dovrà essere compreso tra i 90 e i 110 grammi.

➤ **Punteggi**

- Verranno utilizzati criteri di valutazione diversi. Le percentuali elencate indicano, su una scala di punteggio che va da 1 a 100, quanta rilevanza avrà ogni componente per arrivare al giudizio finale.
- Il giudizio dei 5 (cinque) giudici è inappellabile e insindacabile.

Tiramisù Innovativo:

50% Degustazione

20% Estetica

20% Metodologia

10% Innovazione

Penalità

Peso non conforme a quanto indicato nel regolamento: **penalità di 1 punto a grammo sia in eccesso che in difetto.**

Ritardo sulla presentazione del dolce: **penalità di 1 punto del punteggio complessivo per ogni minuto di ritardo.**

- *Il dessert verrà considerato “pronto” quando sarà posizionato sul tavolo di lavoro davanti al box del concorrente.

- **Diploma di partecipazione per tutti i concorrenti**
- **Attestati e medaglie per il podio (Primo, secondo, Terzo)**
- **Il Primo Classificato riceverà l'avvenuta qualificazione per il Mondiale che si terrà a Milano**
- **Attestato di merito ad un concorrente che la giuria riterrà opportuno**

➤ **Il Soggiorno**

- Il soggiorno sarà a carico del concorrente ma l'organizzazione potrà fornire strutture convenzionate.

➤ **Disposizioni finali**

Tutti i concorrenti con l'invio della domanda entro il 5 Febbraio 2025, accettano tutte le condizioni, di cui al presente regolamento esonerando, sin dalla data appena indicata, l'organizzazione da ogni responsabilità per qualsiasi contestazione dovuta al punteggio che sarà ad insindacabile giudizio della Giuria Ufficiale e del Presidente di Giuria, ogni comunicazione dovrà essere presentata al Presidente di Giuria al termine di ogni prova del Concorso esclusivamente in forma scritta.

L'organizzazione si riserva, inoltre, la possibilità di annullare il concorso per causa di forza maggiore. *(in questo caso, verrà restituita la somma versata per la partecipazione ai Team concorrenti)* e apportare modifica al regolamento per questioni logistiche che non dipendono dalla stessa.

Le parti concorrenti si obbligano, 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 espressamente l'organizzazione, nonché le persone dalla stessa delegate, all'iscrizione ufficiale all'interno della Federazione Internazionale di Pasticceria Gelateria Cioccolateria, ed autorizza inoltre, al trattamento dei dati personali limitatamente alla predisposizione del concorso ed alla sua pubblicità, presente e futura, per la quale hanno conferito espressa accettazione alla partecipazione, ai sensi e per gli effetti del d.lgs 196/2003. Tutti i partecipanti avranno l'accesso gratuito in fiera. I biglietti per eventuali accompagnatori, tifosi e parenti vanno richiesti al seguente link <https://www.gustusnapoli.com/pre-accredito-operatori/> Sarà compito del richiedente stamparli per avere l'accesso in fiera. Non sono accettati comportamenti incoerenti al verdetto finale una volta che questo è stato discusso e concordato in giuria (tramite social, secondo quanto stabilito art.595, co 3, c.p. della legge italiana, tv, riviste ed ogni mezzo di comunicazione).

BARRARE PER ACCETTAZIONE

ACCETTO

NON ACCETTO

I concorrenti cedono all'organizzazione, sin dal momento dell'ammissione al concorso, il diritto di poter utilizzare foto, video, audio, ricettario e tutti gli elaborati per fini propagandistici e tutto ciò correlata ad esso in tutte le sue forme di utilizzo, rinunciando sin d'ora ad ogni richiesta di risarcimento del danno, rimborso spese e pagamento di somme in genere.

BARRARE PER ACCETTAZIONE

ACCETTO

NON ACCETTO

ISCRIZIONE AL THE WORLD TROPHY OF PROFESSIONAL TIRAMISU' FIPGC

NAZIONE PARTECIPANTE : -----					
CONCORRENTE:		COGNOME:		NOME:	
nato/a				il	
(comune di nascita – specificare lo Stato)			(prov.)	(gg/mm/aa)	
residente a					
(comune di residenza)			(prov.)		
				n°	
(via, piazza.)				(num. civico)	
Codice Avviamento Postale					
telefono			fax:	cellulare:	
(con prefisso internazionale)				(con prefisso internazionale)	
sito internet:			e-mail:		

PROFESSIONE SVOLTA

Desidera iscriversi alla Selezione del Campionato del Mondo del Tiramisù FIPGC

➤ *A tal fine dichiara di:*

- a) 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;
- b) accettare tutte le condizioni, di iscrizione e regolamento allegato.
- c) comunicare tempestivamente eventuali variazioni intervenute in merito a quanto dichiarato nella presente domanda di adesione;
- d) di rispettare e non intraprendere attività contrarie alle finalità dell'Organizzazione;
- e) di possedere i requisiti di idoneità sanitaria per la manipolazione degli alimenti.

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.

BARRARE PER ACCETTAZIONE

ACCETTO

NON ACCETTO

Firma del Partecipante _____

www.pastryworldchampionship.com -Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria- www.federazionepasticceri.it
www.internationalfederationpastry.com

Terza Traversa Privata, 14 D Portici 80055 P.IVA e C.F. 02724640301 info@internationalfederationpastry.com

Si ringrazia per la collaborazione:

Tirreno Trade 
Organizzazione fiere



- www.federazionepasticceri.it
- www.internationalfederationpastry.com