



REGOLAMENTO CAMPIONATO ITALIANO PANIFICAZIONE FIPGC 2025

Il giorno 23 febbraio 2025 presso la Fiera del Tirreno CT a Massa Carrara si svolgerà il concorso organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria per decretare il:

MIGLIOR PANE ARTIGIANALE D'ITALIA FIPGC 2025

A CHI È RIVOLTO

- Il concorso è aperto a tutti i Panificatori e operatori dell'Arte Bianca maggiorenni anche se non iscritti alla Federazione.
- Per iscriversi al concorso, la quota d'iscrizione è di € 150,00 per le tre categorie, da versare **entro e non oltre il 5 Febbraio 2025** tramite bonifico bancario intestato a:

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria
Terza traversa Privata Luigi Sapio 14 b/c, 80055, Portici (NA)

Causale del bonifico: Nome e Cognome del concorrente (es. Mario Rossi) Concorso Campionato Italiano Panificazione FIPGC

Coordinate bancarie:

COORDINATE BANCARIE: BANCA DI CREDITO POPOLARE – FILIALE DI TORRE DEL GRECO (NA)

IBAN: IT76U0514240302CC1026039478

BIC/SWIFT: BCP TIT NN XXX

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 5 Febbraio 2025, compilata direttamente sul sito.

INFO & CONTATTI

Segreteria FIPGC: segreteria@federazionepasticceri.it

Albanesi Fabio: 393 905 4305

ORGANIZZAZIONE CONCORSO CAMPIONATO ITALIANO PANIFICAZIONE FIPGC 2025

I candidati si possono cimentare nelle tre categorie elencate di seguito:

1) MIGLIOR PANE TRADIZIONALE ITALIANO FIPGC 2025

I concorrenti dovranno presentare un pane per un numero di 2 pezzi uguali tra loro nella composizione e nel peso di 1Kg ciascuna (scarto massimo considerato 5%).

Per pane tradizionale si intende un pane realizzato con lievito madre e con farina (anche macinata a pietra) di grano tenero tipo 0, 00, 1 oppure integrale, oppure semola di grano duro senza inserimento di altri prodotti.

CRITERI DI VALUTAZIONE

- Profumo – 20 punti
- Taglio – 15 punti
- Cottura – 15 punti
- Gusto – 20 punti
- Friabilità - 15 punti
- Alveolatura – 15 punti

N.B. Ogni concorrente è tenuto a consegnare n. 6 *Brochure* di presentazione con ricettario completo nelle grammature e nelle descrizioni. Le *brochure* devono essere inserite all'interno della scatola della pagnotta.

2) MIGLIOR PANE INNOVATIVO FIPGC 2025

I concorrenti dovranno presentare un pane innovativo per un numero di 2 pezzi uguali tra loro del peso di 500 gr ciascuno (scarto massimo considerato 5%).

Per pane innovativo si intende un pane salato (o dolce) da merenda o prima colazione realizzato con lievito madre in apposito stampo con inserimento di qualsiasi ingrediente dolce (canditi, frutta secca, cioccolato, ecc.) o salato (salumi, formaggi, verdure, ecc.) che lo faccia differenziare da un pane tradizionale.

Saranno esclusi categoricamente tutti i pani contenenti creme o qualsiasi cosa di spalmabile non previsto dal regolamento.

CRITERI DI VALUTAZIONE

- Profumo – 20 punti
- Taglio – 20 punti
- Cottura – 20 punti

- Gusto – 20 punti

- Sofficità - 20 punti

N.B. Ogni concorrente è tenuto a consegnare n. 6 *Brochure* di presentazione con ricettario completo nelle grammature e nelle descrizioni. Le *brochure* devono essere inserite all'interno dello scatolo contenente il pane innovativo.

3) MIGLIOR DOLCE DA FORNO ITALIANO FIPGC 2025

I concorrenti dovranno presentare un dolce da forno per un numero di 2 pezzi uguali tra loro del peso di 1 kg ciascuno (scarto massimo considerato 5%).

Per dolce da forno si intende un dolce realizzato con cottura al forno di tutti gli ingredienti. Tale dolce deve rispecchiare le tradizioni della terra del partecipante e per tale motivo potranno essere utilizzati ingredienti dolci (canditi, frutta secca, cioccolato, marmellata o confettura, ecc.) che rimandino alla tradizione locale o comunque alla terra di provenienza del partecipante.

Saranno esclusi categoricamente tutti i dolci contenenti creme o qualsiasi cosa di spalmabile aggiunta successivamente alla cottura.

CRITERI DI VALUTAZIONE

- Profumo e taglio – 20 punti
- Stratificazione – 20 punti
- Innovazione – 20 punti
- Gusto – 20 punti
- Aspetto estetico - 20 punti

N.B. Ogni concorrente è tenuto a consegnare n. 6 *Brochure* di presentazione con ricettario completo nelle grammature e nelle descrizioni. Le *brochure* devono essere inserite all'interno dello scatolo contenente il dolce da forno.

NOTE INTEGRATIVE CONCORSO CAMPIONATO ITALIANO PANIFICAZIONE FIPGC 2025

L'organizzazione si riserva il diritto di modificare il regolamento dandone tempestiva comunicazione agli iscritti tramite mail e/o pubblicazione sul sito nell'apposita sezione indicare la sezione predefinita.

Tutto quanto non descritto o specificato è da considerarsi a carico del concorrente.

I candidati non potranno essere presenti durante gli assaggi della giuria, né tanto meno all'esito dei risultati.

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.

Gli attestati con la medaglia saranno consegnati direttamente ai concorrenti durante la cerimonia di premiazione.

Tutti i concorrenti riceveranno dall'organizzazione un Diploma per la partecipazione al Concorso "CAMPIONATO ITALIANO PANIFICAZIONE FIPGC 2025".

Inoltre, i candidati verranno premiati in base ai punteggi ottenuti con attestato di merito e medaglia di:

- ✓ PARTECIPAZIONE con punteggio inferiore a 71 punti
- ✓ BRONZO con punteggio da 71 a 80 punti
- ✓ ARGENTO con punteggio da 81 a 90 punti
- ✓ ORO con punteggio da 91 a 100 punti

Inoltre, al 1° classificato assoluto per ogni categoria verrà consegnata la Coppa.

L'ingresso nell'Equipe Eccellenze degli Chef della Panificazione FIPGC è a discrezione della giuria.

La valutazione della giuria è insindacabile.

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, sollevando l'organizzazione (la Fiera e la Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria), da qualsiasi responsabilità di ordine civile e penale.

Il giorno della premiazione i concorrenti dovranno indossare:

- se iscritti alla Federazione, la divisa ufficiale della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria, pantalone nero e scarpe nere;
- se non iscritti alla Federazione, una giacca bianca priva di loghi (ad unica eccezione di quello della propria attività), pantalone nero e scarpe nere.

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 quanto ad esso correlato, in tutte le sue forme di utilizzo e comunicazioni.

I concorrenti non potranno, dopo il concorso, diffamare o commentare negativamente sui *social* (o in altra sede pubblica) 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 5 Febbraio 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 Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

La manifestazione sarà seguita e divulgata da importanti mezzi di comunicazione locali e nazionali, riviste specializzate, giornali e TV.

Per accettazione, il concorrente _____

Firma per esteso del concorrente _____

**DOMANDA ISCRIZIONE MIGLIOR PANE
ARTIGIANALE D'ITALIA 2025 FIGC**

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

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

Sito internet: *	e-mail:
-------------------------	----------------

**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
BIC/SWIFT: BCP TIT NN XXX**

Causale del bonifico: Nome e Cognome concorrente (es. Mario Rossi) Concorso Campionato Italiano Panificazione

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

A tal fine dichiara di:

- a) conoscere ed accettare, senza alcuna riserva, lo statuto; e di impegnarsi al rispetto delle disposizioni in esso contenute;
- b) accettare tutte le condizioni di iscrizione e del regolamento in allegato;
- c) comunicare tempestivamente eventuali variazioni intervenute in merito a quanto dichiarato nella presente domanda di adesione;
- d) non intraprendere attività contrarie alle finalità dell'Associazione;
- e) autorizzo all'utilizzo dei miei dati personali e della mia immagine per scopi di marketing, pubblicitari e su qualsiasi media.
- f) La Federazione non può essere ritenuta responsabile per foto, video, marchi, testi, file audio, consegnatidall'associato
- g) 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