



## **MIGLIORI PASTICCERIE GELATERIE CIOCCOLATERIE D'ITALIA “TOP QUALITY 2025”**

La Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria ogni anno istituisce l'Albo delle Migliori Pasticcerie Gelaterie Cioccolaterie d'Italia “TOP QUALITY”, attribuendo:

- “LA FRUSTA TOP QUALITY ORO”
- “LA FRUSTA TOP QUALITY ARGENTO”
- “LA FRUSTA TOP QUALITY BRONZO”

Il Titolo di Migliori Pasticcerie Gelaterie Cioccolaterie d'Italia “TOP QUALITY” è un riconoscimento che la Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria e Cioccolateria, attribuirà a seguito di un'attenta valutazione di un'apposita commissione che valuterà:

1. **PRODOTTI OFFERTI:** nella fattispecie verranno considerate le materie prime usate (qualità e modi d'uso), offerta e varietà (tradizionali e moderni), presentazione e ciclicità dell'offerta. (MAX 80 PUNTI)
2. **LABORATORIO:** in particolare verranno valutati la quantità e la qualità degli spazi destinati alla produzione (ampiezza e distribuzione delle attrezzature e valutazione della qualità tecnologica delle stesse), pulizia (ambiente lavorativo e valutazione del personale) organizzazione del lavoro (del personale e professionalità dello stesso). (MAX 60 PUNTI)
3. **ZONA VENDITA:** Importante sarà anche la cura e la presentazione della zona vendita, ampiezza dei locali (numero vetrine e modalità di presentazione dei

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

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

Sito web: [www.federazionepasticceri.it](http://www.federazionepasticceri.it) [www.internationalfederationpastry.com](http://www.internationalfederationpastry.com)

Email: [segreteria@federazionepasticceri.it](mailto:segreteria@federazionepasticceri.it) - [info@cakedesignersworldchampionship.com](mailto:info@cakedesignersworldchampionship.com) - [info@internationalfederationpastry.com](mailto:info@internationalfederationpastry.com)

prodotti), pulizia (ambiente lavorativo e personale), personale (organizzazione del personale e professionalità (diponibilità verso il cliente). (MAX 60 PUNTI)

In sintesi verranno valutati tutti i seguenti aspetti:

- Qualità Materie Prime
- Organizzazione e Professionalità del Personale
- Macchinari e Tecnologia utilizzati per la produzione
- Offerta dei prodotti finiti al consumatore
- Organizzazione Laboratorio
- Aspetto estetico del negozio

Modalità per il conseguimento del Bollino di Migliori Pasticcerie Gelaterie Cioccolaterie d'Italia "TOP QUALITY"

### **Termini di Presentazione domanda**

L'azienda interessata al Bollino Migliori Pasticcerie Gelaterie Cioccolaterie d'Italia "TOP QUALITY" 2025 dovrà inoltrare domanda entro il 05/02/2025 al seguente indirizzo di posta elettronica:

[migliorilocali@gmail.com](mailto:migliorilocali@gmail.com)

Allegando la seguente documentazione:

- Foto Laboratorio e attrezzatura utilizzata per la produzione
- Foto del Punto Vendita
- Foto Esterna del Punto Vendita
- Foto del Personale in divisa
- Foto della Vetrina Espositiva

La Commissione farà una prima valutazione per l'idoneità, successivamente visiterà l'attività e accerterà l'idoneità dei requisiti documentando anche con foto. Il commissario redigerà una relazione puntigliosa grazie alla quale si confronterà con la

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

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

Sito web: [www.federazionepasticceri.it](http://www.federazionepasticceri.it) [www.internationalfederationpastry.com](http://www.internationalfederationpastry.com)

Email: [segreteria@federazionepasticceri.it](mailto:segreteria@federazionepasticceri.it) - [info@cakedesignersworldchampionship.com](mailto:info@cakedesignersworldchampionship.com) - [info@internationalfederationpastry.com](mailto:info@internationalfederationpastry.com)

commissione.

La Commissione sarà composta da Professionisti del settore e/o Giornalisti accreditati dalla Federazione.

A seguito di tutte le valutazioni da parte della commissione, alla pasticceria in esame sarà dato un punteggio finale.

1. Da 60 a 70 punti la pasticceria entrerà a far parte dell'albo delle Migliori Pasticcerie d'Italia senza nessuna FRUSTA conquistata.
2. Da 71 a 80 punti La pasticceria entrerà a far parte dell'ALBO delle Migliori Pasticcerie d'Italia con l'attribuzione della FRUSTA DI BRONZO.
3. Da 81 a 90 punti la pasticceria entrerà a far parte dell'Albo delle Migliori Pasticcerie d'Italia con l'attribuzione della FRUSTA D'ARGENTO.
4. Da 91 a 100 punti la pasticceria entrerà a far parte dell'Albo delle Migliori Pasticcerie d'Italia con l'attribuzione della FRUSTA D'ORO.

Le attribuzioni delle fruste avranno un mero valore simbolico. Una volta ottenuta l'idoneità si dovrà versare la somma di € 300,00 tramite Bonifico Bancario a:

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria  
Causale del bonifico: Top Quality (indicando il nome della pasticceria e la città)  
COORDINATE BANCARIE:  
BANCA DI CREDITO POPOLARE— FILIALE DI TORRE DEL GRECO (NA)  
IBAN: IT76U0514240302CC1026039478

che servirà per ottenere, alle pasticcerie, gelaterie e/o cioccolaterie che hanno ottenuto la frusta

- ATTESTATO Migliori Pasticcerie Gelaterie Cioccolaterie d'Italia "TOP QUALITY" Oro/Argento o Bronzo da esporre nel Punto Vendita
- ADESIVO Migliori Pasticcerie Gelaterie Cioccolaterie d'Italia "TOP QUALITY" Oro/Argento o Bronzo da utilizzare nelle vetrine di esposizione esterna
  
- Pubblicazione delle Migliori Pasticcerie Gelaterie Cioccolaterie d'Italia "TOP

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria Via Terza Traversa Privata Luigi Sapio, 14 80055 Portici (Na)  
Tel. 377 320 4823 - Cod. Fiscale P.IVA: 02724640301

Sito web: [www.federazionepasticceri.it](http://www.federazionepasticceri.it) [www.internationalfederationpastry.com](http://www.internationalfederationpastry.com)

Email: [segreteria@federazionepasticceri.it](mailto:segreteria@federazionepasticceri.it) - [info@cakedesignersworldchampionship.com](mailto:info@cakedesignersworldchampionship.com) - [info@internationalfederationpastry.com](mailto:info@internationalfederationpastry.com)

## QUALITY”

La consegna del riconoscimento come Migliori Pasticcerie Gelaterie Cioccolaterie d’Italia “TOP QUALITY” 2025, verrà effettuata il giorno 26 Febbraio 2025 presso la Fiera del Tirreno CT sita in Viale G. Galilei, 133 – 54036 Marina di Carrara (MS), in occasione della Miglior Coppa Gelato d’Italia.

Responsabili CONCORSO MIGLIORI PASTICCERIE GELATERIE  
CIOCCOLATERIE D’ITALIA “TOP QUALITY”

**email: [migliorilocali@gmail.com](mailto:migliorilocali@gmail.com)**

**email: [segreteria@federazionepasticceri.it](mailto:segreteria@federazionepasticceri.it)**

**cellulare: 377 320 4823**

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

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

Sito web: [www.federazionepasticceri.it](http://www.federazionepasticceri.it) [www.internationalfederationpastry.com](http://www.internationalfederationpastry.com)

Email: [segreteria@federazionepasticceri.it](mailto:segreteria@federazionepasticceri.it) - [info@cakedesignersworldchampionship.com](mailto:info@cakedesignersworldchampionship.com) - [info@internationalfederationpastry.com](mailto:info@internationalfederationpastry.com)