

SELEZIONE NAZIONALE ITALIANA 2022
valida per la COUPE du MONDE de la PÂTISSERIE 2023

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 2023. La selezione italiana avverrà a Brescia, presso CAST Alimenti il **2 aprile**

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 – **entremets al cioccolato, torta gelato o dessert al piatto** - e specificarlo all'atto dell'iscrizione, che dovrà pervenire entro il **5 marzo 2022**. Essendo le postazioni di gara limitate, si farà valere l'ordine temporale delle iscrizioni, dando la precedenza per la partecipazione a chi si iscrive prima.

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 150,00 euro di cauzione a partecipante. La cauzione sarà rimborsata, entro 30 giorni dalla selezione, ai soli candidati che effettivamente si saranno presentati il giorno della selezione e avranno gareggiato.

Alla fine del concorso verrà nominata la squadra vincitrice della selezione italiana, che acquisisce il diritto a partecipare alla finale di Lione 2023 (anche se, nell'intero periodo di allenamento, il Club ha il diritto di modificarne la composizione, ovviamente con giusta causa).

Il giorno prima del concorso, ciascun concorrente dovrà consegnare agli organizzatori la propria ricetta su carta semplice, in formato A4, in **9 copie**, con tutti i dettagli di ciò che elaborerà in diretta ed il programma di lavoro e dovrà consegnare lo schema dell'elaborato artistico con evidenziati i dettagli eseguiti in base alle percentuali richieste da regolamento.

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.

PROVE DEL CONCORSO

Le prove sono tre:

- torta gelato e blocco di cioccolato da scolpire
- entremets al cioccolato e pièce in zucchero
- dessert al piatto da ristorazione e pièce in cioccolato

PROVA DESSERT AL PIATTO DA RISTORAZIONE

Il concorrente deve elaborare un dessert al piatto da ristorazione con ingredienti a piacere.

In tutto sono richiesti **10 identici dessert al piatto** (9 per la degustazione, 1 fac-simile per la presentazione artistica).

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

Tutto quello che è nel piatto del dessert deve essere commestibile; quindi, non sono ammessi supporti in plexiglass, artifici in vetro...

I piatti saranno forniti dagli organizzatori.

La **pièce artistica in cioccolato** deve essere compresa tra un diametro di 60 cm e non deve superare l'altezza di 100 cm (minimo 80 cm).

L'organizzazione fornirà nella temperatrice, massimo 15 kg di cioccolato fondente equatoriale noir 55%, oltre a 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.

Prova cioccolato percentuali:

40% massimo stampato vuoto

25% max cutterizzato o modellato a mano

35% max modellato in dime o sagome spessore massimo 1 cm

Qualsiasi tecnica innovativa potrà essere contemplata.

È obbligatorio utilizzare tutte le tecniche elencate in proporzioni variabili, rispettando le percentuali massime.

PROVA TORTA GELATO ALLA FRUTTA

Dovranno essere realizzate **tre torte gelato** alla frutta da 6 persone (di cui una fac-simile per l'esposizione, ma identica a livello estetico); porzione per persona tra 110 e 150 g.

Il peso netto della torta gelato, escluso il piatto e il decoro, sarà di 900gr. Basi da forno tipo meringhe, pan di Spagna, daquoise... sono ammesse e possono essere portate già pronte.

Le miscele gelato/sorbetto devono essere preparate direttamente durante la competizione.

Il mantecatore messo a disposizione dovrà essere pulito dal concorrente, dopo il suo utilizzo.

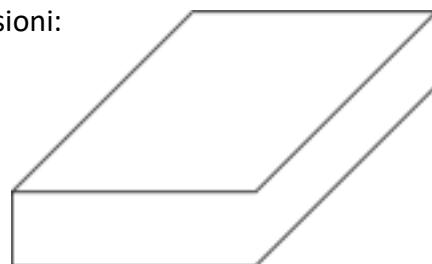
I piatti di presentazione delle tre torte gelato sono a discrezione del concorrente, ma devono essere identici e portati dallo stesso.

Il **blocco di cioccolato da scolpire** in diretta ha le seguenti dimensioni:

lunghezza 45 cm

larghezza 27 cm

spessore 15 cm



Il blocco può essere completato in diretta aggiungendo elementi in qualsiasi tecnica di cioccolato artistico, per un'altezza massima di 100 cm e minimo 80 cm.

Si potrà utilizzare al massimo 8 kg di cioccolato fondente equatoriale 55 % e 4 kg di cioccolato Ivoire da temperare a mano.

PROVA ENTREMETS AL CIOCCOLATO

Sono richieste **3 torte identiche** al cioccolato Grands Crus Valrhona (fornito da organizzatori): una torta al cioccolato da 6 porzioni deve essere integrata al pezzo artistico in zucchero e due torte al cioccolato da 6 persone sono per la degustazione (porzione per persona tra 85 e 135 g).

Il peso netto massimo per torta, escluso il piatto e il decoro, dovrà essere di 810gr.

La **pièce in zucchero** deve essere compresa tra un diametro di 60 cm e non superare l'altezza di 100 cm (minimo 80 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: obbligatorio, senza limite di percentuale.

Per lo zucchero soffiato è vietato l'utilizzo di stampi.

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

È obbligatorio utilizzare la tecnica dei nastri in zucchero tirato.

GIURIA

La giuria sarà costituita da affermati professionisti, selezionati, coordinati e supervisionati dal Club.

INGREDIENTI E ATTREZZATURE

Gli unici ingredienti messi a disposizione dall'organizzazione: cioccolato VALRHONA e le polpe di frutta surgelate CAPFRUIT e la lista dovrà essere inviata entro e non oltre il **5 marzo**, presso la segreteria del Club: info@coppadelmondopasticceria.com

Tutti gli altri ingredienti dovranno essere portati dal partecipante.

Tutte le minuterie dovranno essere portate, a cura del concorrente.

L'elenco dell'allestimento dell'area di lavoro vi verrà fornito entro il **4 febbraio**

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 sorta, pantalone nero, grembiule bianco, scarpe nere; il cappello verrà consegnato dal Club organizzatore.

PRESENTAZIONE DELLE OPERE

La presentazione delle opere verrà effettuata su tavoli espositivi, forniti dall'organizzazione e coperti da una tovaglia bianca, nessuna decorazione di fondo, dietro, davanti o a fianco dei tavoli sarà autorizzata.

le basi per le presentazioni delle opere dovranno essere portate dai partecipanti.
Le misure devono essere 80x80 cm, per 20 cm di altezza massima.

Termine della gara e dell'allestimento dei tavoli di presentazione sarà alle ore 16,00.

SVOLGIMENTO DELLA GARA

I giurati controlleranno il corretto svolgimento della competizione. La selezione italiana si svolgerà presso la CAST Alimenti e la durata delle prove sarà di 8 ore

La gara ha inizio alle ore 7,00

Inizio degustazione del dolce al cioccolato alle ore 12,00

Fine dei lavori con blocco scolpito alle ore 15,00

Inizio degustazione della portata di dolce gelato alle ore 13,30

Inizio degustazione dei dessert al piatto alle ore 14,30

Inizio dell'allestimento dei tavoli di presentazione alle ore 15,00

Termine dell'allestimento dei tavoli di presentazione alle ore 16,00

Passaggio giuria per la valutazione dei tavoli di presentazione 16,15

Pulizia dei box e sgombero attrezzature proprie dalle ore 16,00 alle 17,00

Controllo dei laboratori da parte dei giurati 17,00

Le premiazioni avverranno subito dopo lo spoglio delle votazioni, attorno alle 18,00

MEETING DEL GIORNO PRECEDENTE

Il giorno precedente della gara, alle ore 18, è previsto un briefing ufficiale nella sala conferenze di CAST Alimenti, durante il quale i partecipanti potranno consegnare le ricette e fare le ultime domande, prima di scaricare le loro attrezzature, i prodotti e allestire la propria postazione di lavoro per un'ora, sotto la supervisione dei giurati.

VOTAZIONI DEL CONCORSO

Voto di lavoro basato su igiene, rispetto degli orari, organizzazione, 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 su estetica, rispetto del tema, difficoltà tecnica - il 30% del massimo punteggio.

Le condizioni del luogo di lavoro sarà controllato dai giurati 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.

CONSEGNA RICETTE

Le ricette dovranno essere consegnate il giorno precedente la gara, al meeting delle ore 18 in CAST Alimenti. Questo è tassativo per evitare penalità durante la gara.

L'organizzazione si riserva il diritto di pubblicazione e diffusione stampa e Tv delle opere esposte e delle ricette elaborate.

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 e Club. La decisione del Club è sovrana.

La proclamazione e la premiazione della squadra (composta dai primi di ogni categoria) che rappresenterà l'Italia alla Coupe du Monde de la Pâtisserie 2023 avranno luogo il medesimo giorno e nella stessa sede di svolgimento della competizione.

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

SIRH/+
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE
TEAM ITALY

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. Voluta dal Mof Gabriel Paillason, presidente- fondatore della Coupe du Monde, il Club è presieduto da Alessandro Dalmaso 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