

**SELEZIONE NAZIONALE ITALIANA 2023**  
**valida per la COUPE d'EUROPE de la PÂTISSERIE 2024**

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 Europa di Parigi 2024. La selezione italiana avverrà a Brescia, presso CAST Alimenti il **28 settembre**.

La selezione prevede che la partecipazione al concorso avvenga attraverso l'iscrizione di una squadra composta da **due candidati**.

Per questioni tecniche, l'iscrizione dovrà pervenire entro il **28 luglio 2023**. 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 – Selezione Italia, all'indirizzo [info@coppadelmondopasticceria.com](mailto:info@coppadelmondopasticceria.com)

Quota di iscrizione: 120,00 euro + IVA e 130,00 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, e a coloro che durante la gara non avranno arrecato alcun danno ad attrezzature e strutture.

Al termine del concorso verrà nominata la squadra vincitrice della selezione italiana, che acquisisce il diritto a partecipare alla Coppa Europa 2024 (tenuto conto che, durante l'intero periodo di allenamento, il Club ha il diritto di modificarne la composizione, ovviamente con giusta causa).

Il giorno prima del concorso, mercoledì 27 settembre, ciascuna squadra dovrà consegnare agli organizzatori il documento ufficiale, in **9 copie**, su carta semplice, in formato A4, , con ricette e tutti i dettagli di ciò che elaborerà in diretta, e il programma di lavoro, insieme allo schema degli elaborati artistici, 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 e utilizzo interno del Club e non devono venire per alcun motivo diffuse (anche attraverso social media) per qualsiasi ragione, né prima, né durante e né dopo la selezione.

## REGOLAMENTO

### TEMA DEL CONCORSO

Il tema è libero per ogni squadra. E deve essere anche libero da qualsiasi copyright.

### PROVE DEL CONCORSO

Le prove sono quattro per ogni squadra:

- torta gelato
- pièce in zucchero
- dessert al piatto da ristorazione
- pièce in cioccolato

### PROVA DESSERT AL PIATTO DA RISTORAZIONE

La squadra deve elaborare un dessert al piatto da ristorazione con ingredienti a piacere.

In tutto sono richiesti **7 identici dessert al piatto** (5 per la degustazione, 1 per la fotografia e 1 fac-simile per la presentazione artistica).

- I dessert al piatto non devono includere coloranti, biossido di titanio (E171) o ossidi di ferro (E172).
- 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; non sono ammessi supporti in plexiglass, artifici in vetro, decori non edibili...
- Il dessert al piatto fac- simile deve essere creato con prodotti commestibili che resistono a temperatura positiva per l'esposizione sulla pièce artistica.

### PROVA PIECE ARTISTICA IN CIOCCOLATO

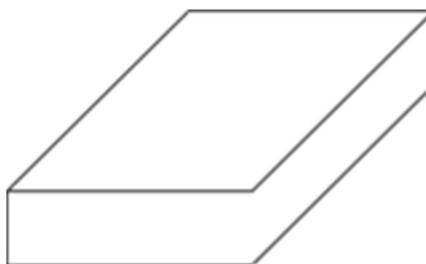
La pièce artistica in cioccolato, come da regolamento europeo, ha un'altezza massima 145 cm, compresa la base. Questa base, non commestibile, ha un'altezza massima di 20 cm e deve essere portata dalla squadra.

- La pièce in cioccolato deve essere realizzata utilizzando esclusivamente cioccolato e interamente in loco.
- La pièce deve essere composta da cioccolato modellato, stampato solo vuoto all'interno del soggetto (obbligatorio) e dovrà essere realizzata con tutte le tecniche (modellato, cutterizzato, sculpito...)

Lo stampaggio a blocco intero è vietato.

- **Il blocco di cioccolato da scolpire** dovrà avere una dimensione minima di partenza:

lunghezza 50 cm  
larghezza 27 cm  
spessore 15 cm



Percentuali massime obbligatorie:

- stampato vuoto massimo 40%
- cutterizzato o modellato a mano, massimo 25%
- modellato in dime o sagome spessore massimo 1cm, massimo 35%

Qualsiasi tecnica innovativa potrà essere eseguita.

- È obbligatorio utilizzare tutte le tecniche elencate in proporzioni variabili, rispettando le percentuali.
- L'organizzazione fornirà nella temperatrice, massimo 20 kg di cioccolato fondente Equatoriale Noir 55%, oltre a 3 kg di cioccolato bianco Ivoire da temperare a mano. Solo questo quantitativo potrà essere utilizzato per la pièce.

## PROVA TORTA GELATO ALLA FRUTTA

Dovranno essere realizzate tre torte gelato alla frutta da 8 persone (di cui una fac-simile per l'esposizione, ma identica a livello estetico); porzione per persona tra 100 e 125 g.

- Il peso netto della torta gelato, escluso il piatto e il decoro, sarà di 1000gr
- Basi da forno tipo meringhe, pan di Spagna, daquoise... sono ammesse e possono essere portate già pronte.
- I piatti di presentazione delle tre torte gelato sono a discrezione dei concorrenti, ma devono essere identici e portati dagli stessi.
- Le torte gelato possono contenere cioccolato (solo VALRHONA) e/o paste di frutta secca, candita (solo AGRIMONTANA), ma devono avere un gusto predominante di frutta (solo con puree CAPFRUIT).
- Le torte gelato non devono contenere coloranti, biossido di titanio (E171) o ossidi di ferro (E172). I coloranti sono ammessi solo per la decorazione artistica.
- Le torte gelato devono includere un rivestimento esterno freddo (sorbetto o gelato).
- Le torte gelato possono essere portate già pronte e montate negli stampi, ma sarà in gara che la squadra completerà lo smodellamento dagli stampi, il glassaggio e la decorazione.
- Tutti gli elementi della decorazione devono essere commestibili.
- La torta gelato fac- simile deve essere creata con prodotti commestibili che resistono a temperatura positiva e anch'essa si può portare già assemblata e montata nello stampo, ma sarà in gara che la squadra completerà lo smodellamento dallo stampo, il glassaggio e la decorazione, con il posizionamento sulla pièce.
- Entro il 20 luglio la squadra deve comunicare se porterà le torte già pronte oppure se le creerà direttamente in loco.

### **PROVA PIECE IN ZUCCHERO**

La pièce in zucchero, come da regolamento europeo, deve avere un'altezza massima di 145cm compresa la base. Questa base, non commestibile, ha un'altezza massima di 20cm e deve essere portata dalla squadra.

- La pièce in zucchero deve essere completamente in zucchero artistico e/o in zucchero e pastigliaggio, a discrezione dei candidati. La pièce dovrà essere interamente realizzata in gara.
- La pièce in zucchero deve includere almeno il 50% di zucchero tirato e zucchero soffiato; lo stampato rimane obbligatorio vuoto all'interno.

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 eseguire solo in gara, davanti alla giuria.
  - È obbligatorio utilizzare la tecnica dei nastri in zucchero tirato in proporzione variabile.

### **GIURIA**

La giuria sarà costituita dal Comitato di allenatori del Club Campioni del Mondo e dal Presidente del Club Italia.

### **PRODOTTI NON AUTORIZZATI**

- Glasse già pronte
- Qualsiasi preparazione, comprese le materie prime assemblate o miste
- Elementi decorativi e semilavorati (es. stampe)
- Pastigliaggio colorato e/o assemblato
- Basi non commestibili
- Bevande alcoliche di accompagnamento
- Coloranti, biossido di titanio (E171) o ossido di ferro (E172)

**NOTA IMPORTANTE:**

Tutti i prodotti finiti e/o semilavorati portati dalle squadre saranno confiscati ad eccezione delle tre torte gelato e il dessert al piatto fac simile che le squadre sono autorizzate a portare.

**INGREDIENTI E ATTREZZATURE**

Gli unici ingredienti messi a disposizione dall'organizzazione: cioccolato VALRHONA, polpe di frutta surgelate CAPFRUIT e paste di frutta secca AGRIMONTANA. L'eventuale lista di quanto necessita dovrà essere inviata entro e non oltre il **28 luglio 2023**, presso la segreteria del Club: **info@coppadelmondopasticceria.com**

In caso di non invio della suddetta lista, i candidati dovranno portarsi in gara tutto il necessario.

Tutti gli altri ingredienti dovranno essere portati dai partecipanti.

Tutte le minuterie dovranno essere portate dai partecipanti.

**INGREDIENTI DI BASE AUTORIZZATI**

Sciropo 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.

**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. L'allestimento del buffet finale sarà di 145cm di altezza massima e 120 di diametro massimo.

Misure al di fuori di quelle indicate come massime, subiranno una penalizzazione da parte della giuria.

Il termine della gara e dell'allestimento dei tavoli di presentazione sarà alle **ore 14.00** dell'8 settembre.

### **SVOLGIMENTO DELLA GARA**

I giurati controlleranno il corretto svolgimento della competizione. La selezione italiana si svolgerà presso CAST Alimenti e la durata delle prove sarà di **6 ore + 1 ora** di preparazione prima della gara al mattino + 30 minuti di pulizie finali del box.

Ispezione del box alle ore 14.30.

### **MEETING DEL GIORNO PRECEDENTE**

Il giorno precedente della gara, il 7 settembre alle ore 18, è previsto un briefing ufficiale nella sala conferenze di CAST Alimenti, durante il quale i partecipanti potranno consegnare le ricette e porre le ultime domande, prima di scaricare le attrezzature, i prodotti e allestire la propria postazione di lavoro per 1 ora, sotto la supervisione dei giurati.

### **CONSEGNA RICETTE**

Le ricette (con tutto il documento relativo a composizione, schemi delle pièce...) 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 che rappresenterà l'Italia alla Coupe Europe de la Pâtisserie 2024 avranno luogo il medesimo giorno e nella stessa sede di svolgimento della competizione.

La prima squadra classificata composta da due candidati parteciperà alla Coupe Europe 2024.

Per la seconda squadra classificata, il miglior punteggio tra i due componenti porterà alla definizione del terzo candidato, che entrerà in squadra, nel momento in cui l'Italia riuscirà a classificarsi alla Coupe d'Europe per la finale del 2025 a Lione. Il secondo componente della squadra seconda classificata alle selezioni italiane sarà la riserva ufficiale.

### **ABBIGLIAMENTO**

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.

### **ISCRIZIONI**

L'iscrizione risulta formalizzata al momento della ricezione del modulo d'iscrizione insieme al versamento della quota d'iscrizione più il deposito. Unitamente al modulo d'iscrizione viene richiesto copia del CV con foto.

**SIRH/+**  
**COUPE DU MONDE**  
**DE LA PÂTISSERIE**  
TEAM ITALY

Per qualsiasi altra informazione, la segreteria del Club c/o CAST Alimenti è a disposizione: tel. 030 2350076 int 101 o [info@coppadelmondopasticceria.com](mailto:info@coppadelmondopasticceria.com)

Il testo del regolamento è anche consultabile su [www.coppadelmondopasticceria.com](http://www.coppadelmondopasticceria.com)

**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](http://www.coppadelmondopasticceria.com) –  
[info@coppadelmondopasticceria.com](mailto:info@coppadelmondopasticceria.com)**