



**Campionato Italiano di Pasticceria**  
**CATEGORIA JUNIORES**

**CONCORSO IN DIRETTA AL FORUM DALLA PASTICCERIA - SIGEP 2010 - RIMINI**

La Confederazione Pasticceri Italiani e l'Ente Autonomo di Fiera Rimini in occasione del SIGEP 2010 domenica 24 gennaio, indicano un concorso in diretta riservato ai giovani Pasticceri nati dopo l' 01/01/1987 incluso. Nell'intento di valorizzare la produzione di Pasticceria Artigianale e spronare i giovani Pasticceri a cimentarsi in concorsi in diretta davanti al pubblico ed alla Giuria, s'indica questa prova, atta a valorizzare i giovani e prepararli ai grandi concorsi internazionali.

**Tema del concorso:**

**“L'ITALIA”**

STORIA, ARTE, CULTURA, MONUMENTI, MUSICA, SPETTACOLO E TRADIZIONI

Le prove:

**1. DUE TORTE A FORMA E GUSTO LIBERI**

Le tonde del diametro 18/24 cm. con peso minimo di 800 gr. e massimo di 1200 gr.

Se di altre forme con peso simile.

Una serve da integrare nella presentazione artistica in zucchero o cioccolato; l'altra per la degustazione.

Tutte e due le torte sono da presentare decorate.

**2. UN ELABORATO DI PRESENTAZIONE CHE ACCOMPAGNI LA TORTA**

L'elaborato di presentazione potrà essere in zucchero, in cioccolato, oppure in zucchero e cioccolato.

Se l'elaborato è in zucchero è possibile utilizzare tutti i tipi di zucchero e le varie tecniche.

Dovrà essere fatto completamente sul posto eccetto gli elementi che necessitano di essiccazione.

Sono ammesse placche di zucchero cotto pronte per essere riscaldate, anche colorate.

Gli elementi in zucchero essiccati potranno avere un qualsiasi colore di fondo: bianco, verde, etc. Dovranno essere decorati, colorati, aerografati, assemblati sul posto.

E' ammessa solo colla alimentare, ovvero è vietato l'uso di materiali collanti non commestibili.

Se l'elaborato è in cioccolato, tutto il pezzo deve essere preparato e assemblato sul posto.

**3. RICETTARIO D'OBBLIGO**

Ogni concorrente dovrà consegnare agli organizzatori, prima dell'inizio della gara, in forma cartacea e informatica, ricetta e procedimento del suo elaborato, cioè un ricettario ufficiale e una fotocopia del tale per ogni giurato ( i giurati sono 5). La mancanza della documentazione richiesta prevede l'esclusione dalla gara.

Nel momento del conteggio finale, ci sarà un incontro tra la giuria e i partecipanti, per un colloquio.

Al campionato italiano di pasticceria, possono concorrere, tutti i pasticceri italiani under 22, che risultino regolarmente iscritti alla Conpait alla data delle selezioni;. La gestione dell'immagine del vincitore è della Conpait.

Per partecipare alla finale è obbligatorio sostenere e vincere, le selezioni regionali, che l'Associazione organizza. Dette selezioni possono essere organizzate per singola regione, o per macro regioni, i posti riservati rimangono comunque uno per regione. Pertanto in caso di selezione per macro regione, passano tanti concorrenti per quante sono le regioni raggruppate, indipendentemente dalla regione di provenienza. Si può partecipare alle selezioni della regione di residenza, della regione dove si lavora, o liberamente in altre regioni che organizzano le selezioni.

### ASSEGNAZIONE DEI PUNTI

Organizzazione del lavoro e manualità	da 1 a 10
Pulizia del posto di lavoro durante il concorso e alla fine	da 1 a 10

### PUNTEGGIO TORTA

Presentazione aspetto esterno	da 1 a 10
Aspetto interno, taglio e cromaticità	da 1 a 10
Degustazione	da 1 a 10 x 3

### PUNTEGGIO PEZZO ARTISTICO

Ricerca artistica	da 1 a 10
Esecuzione e pulizia del lavoro	da 1 a 10
Tasso di difficoltà	da 1 a 10
Aspetto visivo generale	da 1 a 10

<u>RICETTARIO D'OBBLIGO</u>	da 1 a 10
-----------------------------	-----------

<b>TOTALE PUNTI</b>	<b>120</b>
---------------------	------------

Tutti i partecipanti devono lavorare da soli, e non ricevere aiuto da nessuno.

Il tempo a disposizione è complessivamente di 7 ore e ½ lavorative del giorno 27 gennaio'08 domenica, e vanno dalle ore 9 alle 16.30.

Entro le ore 13 deve esser pronta la torta per la 1° degustazione. A turno in funzione dell'estrazione si susseguono le degustazioni.

Entro le ore 16.30 dovrà esser pronta la presentazione

I tavoli di presentazione: ognuno dei partecipanti avrà a disposizione uno spazio di 2 mt. x 0,75/0,80 su una fila lineare di tavoli non coperti.

Tutti i materiali da utilizzare per la presentazione (stoffe, luci, supporti, ecc.), debbono essere portati dal concorrente.

La Giuria potrà verbalmente chiedere illustrazioni al concorrente, sul tema coreografico, materie contenute nell'elaborato e degustazione consigliata (a quale temperatura, uso delle posate, vino di abbinamento consigliato). Ogni concorrente dovrà presentarsi in perfetta e completa divisa da Pasticcere tenuta in ordine e pulita.

E' obbligatorio portare una seconda divisa per le foto e le premiazioni.

Nel caso che l'organizzazione fornisca materiale di vestiario, come grembiuli, cappelli o altro, questi dovranno essere indossati.

Tutti i materiali usati, sia per le torte, le decorazioni e guarnizioni devono essere in materia commestibile.

I concorrenti possono portare i prodotti da forno già cotti: pandispagna, sfoglia, biscotti, meringhe etc., anche le bagne possono essere già preparate, così come pasta di mandorle, cioccolato plastico, massa ticino, zucchero fondente, gelatine e marmellate. Creme pasticcere, panna, ripieni, interni, glasse che servono per la farcitura e la copertura, vanno preparate sul posto nel periodo previsto per la gara.

Le guarnizioni, siano esse di cioccolato, zucchero caramello od altro, vanno fatte tutte sul posto nell'orario di lavoro previsto.

I concorrenti dovranno portare tutte le materie prime che servono alla loro composizione prevista nella gara, ed anche le altre attrezzature che non siano contemplate nell'elenco del posto di lavoro e del laboratorio centrale.

L'organizzazione mette a disposizione dei concorrenti le seguenti attrezzature:

1. Sul posto di lavoro.
  - ✓ Banco di lavoro; Banco di presentazione; Piastra ad induzione, senza pentole; Planetaria da banco; Forno a microonde
2. Nel laboratorio centrale:
  - ✓ Forno elettrico multicamera; Sfogliatrice; Planetaria da 30/40 lt.; Freezer abbattitore di freddo e freezer a -20°C; Frigorifero temperatura positiva; Temperatrici cioccolato; Lavello.

## Giuria

La giuria sarà composta da N° 6 persone incluso il Presidente con diritto di voto più un segretario verbalizzante. 2 dei giurati avranno il compito di ispettori.

Ogni concorrente dovrà comportarsi in modo corretto e civile.

Non dovrà disturbare gli altri concorrenti e dovrà essere presente ad interviste anche durante il lavoro, foto e premiazioni.

La mancanza a quanto previsto sopra, può portare a delle penalizzazioni.

Il giudizio della Giuria è insindacabile.

Ogni eventuale contestazione o reclamo va fatto su carta semplice scritta, firmata e presentata alla Giuria, la quale avrà il dovere di dare doverosa risposta.

La Giuria stilerà un verbale di votazione con relativa valutazione e motivazione

## Premi

- 1° Classificato
- 2° Classificato
- 3° Classificato

Ad ogni concorrente sarà consegnato un riconoscimento di partecipazione, la Giuria potrà assegnare premi per meriti particolari.

**Ogni giorno verranno selezionati degli avventori ( n. 20) che assaggeranno i prodotti presentati dai concorrenti e daranno un giudizio. Sara dato un premio di riconoscimento da parte del pubblico**