



## **REGOLAMENTO CAMPIONATO ITALIANO DI CIOCCOLATERIA 2009**

### 1. Presentazione della sfida Campionato Italiano di Cioccolateria 2009

#### **Campionato Italiano di Cioccolateria: la selezione nazionale del "World Chocolate Masters 2009"**

Da settembre 2008 a maggio 2009, Callebaut, Cacao Barry e Carma, leader nella produzione del cioccolato di alta qualità, organizzano le selezioni nazionali per questa competizione, nella quale cioccolatieri, pasticceri, e altri professionisti del settore si affronteranno in ambito nazionale.

La selezione italiana prende il nome di "Campionato italiano di cioccolateria".

I concorrenti devono realizzare: **una grande opera in cioccolato, una torta al cioccolato, due differenti tipi di praline ed una monoporzione al cioccolato.** Durante lo svolgimento della gara riceveranno anche **una "Mystery Box"** con istruzioni specifiche per creare un **dolce al bicchiere.** Una giuria professionale giudicherà tutte le creazioni per il modo in cui sono presentate, il loro gusto e la tecnica applicata.

#### **Il tema: "Alta Moda"**

Ogni candidato deve esprimere il tema della gara secondo una personale interpretazione. **Sia per le selezioni nazionali sia per la Finale il tema è: "Alta Moda".** Il tema si intende riferito a tutte le prove previste.

#### **I vincitori:**

Il vincitore della sfida italiana si guadagnerà il titolo di: **"Campione Italiano di Cioccolateria 2009".**

Il Campione Italiano di Cioccolateria 2009 si aggiudicherà l'accesso alla finale del World Chocolate Masters, come unico finalista italiano. I migliori artigiani da tutto il mondo concorreranno per il titolo di **"World Chocolate Master 2009".**



## 2. Regole generali

### **1. Come iscriversi al Campionato Italiano di Cioccolateria?**

#### **1. Inviare il modulo ufficiale**

Compilare accuratamente in tutte le sue parti il modulo di iscrizione ed inviarlo all'indirizzo riportato in calce. Il candidato dovrà allegare anche **2 ricette personali corredate di fotografie:**

- una ricetta di una torta al cioccolato di propria invenzione
- una ricetta di una pralina di propria invenzione

Queste ricette devono fornire la chiara impressione delle abilità professionali e dell'esperienza nell'ambito della lavorazione del cioccolato.

#### **2. Al Comitato Organizzatore spetta l'approvazione delle candidature.**

Lo stesso non contribuirà in alcun modo al giudizio delle creazioni. Questo sarà compito esclusivo della giuria.

Sarà comunque accettata la candidatura di non oltre 16 partecipanti. Qualora il numero di aspiranti candidati dovesse essere in esubero, la selezione spetterà al Comitato di Esperti, sulla base della valutazione del curriculum e delle ricette inviate.

#### **3. Conferma**

Chiunque inoltri domanda di partecipazione al "Campionato Italiano di Cioccolateria", riceverà dal Comitato Organizzatore risposta scritta entro e non oltre due mesi prima della competizione.

#### **4. Regolamento**

In allegato il regolamento completo del "Campionato Italiano di Cioccolateria 2009". Iscriversi equivale ad accettare pienamente tutte le regole del concorso.

#### **5. Rinuncia**

E' possibile ritirare la propria domanda di iscrizione senza incorrere in alcuna penale fino a due mesi prima della competizione. Successivamente Il Comitato Organizzatore si riserverà di addebitare al rinunciataro eventuali spese già sostenute per la sua partecipazione.

### **2. Condizioni di partecipazione**

I seguenti criteri costituiscono condizione indispensabile per essere ammessi alla competizione. Qualora il numero di candidati globali fosse insufficiente, la Finale potrebbe essere annullata.

#### **1. Professione**

La competizione è aperta a chiunque sia impiegato nel settore della pasticceria, cioccolateria, ristorazione e catering o educazione professionale di settore, fatta eccezione per gli impiegati, gli Ambasciatori ed i Technical Advisors Barry Callebaut ed i loro congiunti o conviventi.

#### **2. Nazionalità**

Tutti i candidati devono essere di nazionalità italiana oppure dimostrare di vivere e lavorare in Italia da almeno due anni.

#### **3. Età**

Tutti i candidati devono essere nati prima del 1 gennaio 1988.

Tutte le informazioni fornite nell'iscrizione devono essere corrette e complete, pena l'esclusione dalla competizione.



### 3. Regolamento per il Campionato Italiano di Cioccolateria 2009

#### **1. Le Ricette**

- Almeno 30 giorni prima della competizione, ogni partecipante deve fornire per iscritto al Comitato Organizzativo i nomi e delle brevi descrizioni di entrambe le praline, della torta, della monoporzione e del pezzo artistico che intende presentare (gli ingredienti più importanti e le altre caratteristiche, in massimo 5 righe per ogni creazione).
- Il giorno della gara, ogni partecipante deve presentare 10 copie cartacee rilegate con le ricette di tutte le creazioni, oltre ad una copia digitale (Word o Power Point su Cdrom o chiavetta USB). Ciascuna ricetta deve comprendere una dettagliata lista di ingredienti, una descrizione dell'esecuzione, ed un prospetto di composizione (cross-section).

#### **2. Il tema della competizione: ALTA MODA**

- Il tema al quale tutte le prove si devono ispirare è "Alta Moda". Ne è prevista una libera interpretazione.
- Una creativa interpretazione del tema ed una rappresentazione chiara costituiscono elementi molto importanti ai fini della valutazione.

#### **3. Gli elaborati**

Ogni candidato deve eseguire i suoi elaborati personalmente e senza alcuna assistenza da parte di altre persone.

Ricette creative ed innovative saranno altamente apprezzate dalla giuria.

Ogni partecipante deve preparare sul posto gli elaborati di seguito specificati, con l'apporto di **ingredienti/attrezzature** portati da sé, se non diversamente ed espressamente specificato.

**Il cioccolato non può essere portato dai candidati, ma deve essere ordinato anticipatamente a Barry Callebaut entro il 30/11/08.**

Tutti i partecipanti sono tenuti ad indossare una giacca professionale bianca senza alcun logo e pantaloni neri.

Gli organizzatori forniranno un cappello che dovrà essere indossato durante tutta la competizione e la premiazione.

Durante la parte pratica i candidati sono giudicati per le loro abilità tecniche e per la loro creatività.

I candidati hanno 12 ore e 30 minuti di tempo a disposizione per completare gli elaborati :

- Pezzo artistico
- Praline ad immersione
- Praline stampate
- Torta al cioccolato
- Monoporzione
- Mystery box

Per nessuna prova è previsto l'uso del forno. Sarà cura di ogni candidato portarsi eventuali basi già cotte.

#### **3.1 Pezzo artistico**

Ogni candidato deve assemblare sul posto un'opera in cioccolato delle seguenti dimensioni:

Dimensioni della base: 60 cm x 60 cm massimo.

Nessuna parte del pezzo deve estendersi oltre la base 60x60.

Altezza del pezzo: minimo 1m.

E' consentito portare già fatte le singole parti che comporranno l'opera e che saranno assemblate in diretta davanti al pubblico ed alla giuria.

Specifiche: L'opera è costituita al 100% da cioccolato e altri derivati del cacao, con la sola



eccezione di oro, argento, rame, in polvere o in fogli.

Sono ammessi solo colori a base di burro di cacao.

L'utilizzo del cioccolato plastico è consentito solo in dosi minime.

Può essere trattata con spray fino al 50 % (e non oltre) della superficie.

Non è ammesso alcun materiale rigido a scopo di supporto, fortificazione o decorazione, incluso zucchero, colla e vernice.

La giuria si riserva il diritto di sondare il pezzo per verificare l'assenza di sostegni. I pezzi nei quali fossero riscontrate irregolarità saranno automaticamente squalificati.

L'Organizzazione provvede a fornire cioccolato fuso nelle temperatrici (fondente, latte e bianco).

**Presentazione** Il pezzo deve essere installato su di un piedistallo fornito dall'Organizzazione. Non è permesso utilizzare una base supplementare o uno sfondo che non sia di cioccolato e che non faccia parte dell'opera stessa.

E' cura del candidato procurarsi una adeguata teca in plexiglass.

### **3.2 Pralina ad immersione**

Ogni candidato realizza un tipo di pralina ad immersione

Quantità : minimo 50 pezzi

Specifiche : L'interno della pralina potrà essere realizzato precedentemente e quindi portato già fatto.

Peso massimo per pralina: 15g incluse le decorazioni.

I candidati devono portarsi tutti gli ingredienti ed il materiale necessario (fatta eccezione per il cioccolato).

### **3.3 Pralina stampata**

Ogni partecipante realizza un tipo di pralina stampata.

Quantità : minimo 50 pezzi

Specifiche : Queste praline sono interamente preparate durante la competizione.

Massimo peso per pralina è 15 g incluse le decorazioni .

I partecipanti devono portarsi tutti gli ingredienti, gli stampi ed altro materiale necessario (fatta eccezione per il cioccolato).

### **3.4 Torta al cioccolato**

Ogni candidato realizza un tipo di torta al cioccolato a strati.

Quantità: 4 torte identiche da 8 porzioni

Composizione: il cioccolato deve corrispondere al 50% degli ingredienti contenuti nell'elaborato.

**Specifiche:** Le torte sono preparate e decorate interamente durante la gara. Solo la base può essere portata precotta, ma non obbligatoriamente. Non è comunque consentito l'uso del forno.

Forma e dimensioni possono essere scelte liberamente.

Peso per torta: minimo 800g. - massimo: 1 kg (incluso il vassoio dorato e le decorazioni).

**Presentazione:** Presentazione su vassoi dorati (che devono essere portati dai candidati stessi).

La giuria porzionerà la torta e adagerà le fette nei piatti (procurati dall'Organizzazione).

### **3.5 Monoporzione**

Ogni partecipante realizza sul posto un tipo di monoporzione da pasticceria, nella quale il cioccolato riveste un ruolo caratterizzante.



Quantità: 6

Specifiche : La monoporzione deve essere composta da almeno 4 differenti texture o elementi (es. panna, mousse, strato croccante, salsa etc). Uno degli elementi deve essere una salsa o un coulis.

La monoporzione deve contenere cioccolato o cacao a sufficienza in modo da avere un esplicito gusto di cioccolato.

Presentazione: I partecipanti devono portare tutti gli elementi per la presentazione della propria monoporzione, che sarà liberamente scelta da ciascun candidato. La giuria valuterà sia la presentazione che il gusto della monoporzione.

### **3.6 Mistery Box: dolce al bicchiere**

Ciascun candidato deve preparare un di dolce al bicchiere, seguendo le istruzioni che saranno rivelate nella Mistery Box.

Quantità: 10

Specifiche: potranno essere utilizzati esclusivamente gli ingredienti ed i bicchieri contenuti nella Mistery box. Dovranno inoltre obbligatoriamente essere utilizzati almeno la metà + 1 degli ingredienti proposti. La giuria valuterà positivamente il maggior numero di ingredienti utilizzati.

Ci sarà un tempo stabilito entro il quale consegnare l'elaborato terminato (circa due ore).

Questa prova è un vero e proprio test di abilità artigiana creativa e sarà giudicata sulla base del gusto, del suo aspetto globale e della capacità del candidato di presentare l'elaborato. E' infatti previsto un colloquio con la giuria, contestualmente alla presentazione del dolce al bicchiere.

Presentazione: ogni ulteriore dettaglio sarà eventualmente rivelato all'apertura della Mistery Box.



#### 4. La selezione nazionale: Informazioni pratiche

##### 1. Data e location

La selezione italiana avrà luogo al Sigep di Rimini dal 17 al 20 gennaio 2009.

##### 2. Tempistica:

La selezione nazionale dura 3 giorni. Ciascun partecipante riceve una tabella oraria prima dell'inizio della competizione, che potrebbe anche differire dalla seguente, che è solo indicativa:

##### 1° GIORNO:

- 09:00h Presenza di tutti i partecipanti e dei membri della Giuria
- 09:30h Inizio assemblaggio pezzo artistico
- 14:30h Termine lavori e valutazione dei pezzi artistici

##### 2° GIORNO (I° turno di candidati):

- 08:00h Inizio della competizione
- 11:00h Consegna delle praline
- 12.00h Consegna torta al cioccolato
- 13:00h Consegna monoporzione
- 13:00h Apertura Mystery Box
- 13.30h Inizio lavori Mystery Box
- 16.00h Termine lavori Mystery Box e valutazione

##### 3° GIORNO (II° turno di candidati):

- 08:00h Inizio della competizione
- 11:00h Consegna delle praline
- 12.00h Consegna torta al cioccolato
- 13:00h Consegna monoporzione
- 13:00h Apertura Mystery Box
- 13.30h Inizio lavori Mystery Box
- 16.00h Termine lavori Mystery Box e valutazione
- 17.00h Proclamazione risultati

- I partecipanti sono liberi di gestirsi il tempo come meglio ritengono. Solamente le scadenze di tempo per le valutazioni della Giuria vanno strettamente rispettate.
- L'attribuzione degli spazi di lavoro e la sequenza delle degustazioni saranno stabilite tramite estrazione.
- Al termine di ciascuna giornata di competizione, lo spazio di lavoro deve essere completamente pulito. Se ciò non avvenisse, la Giuria si riserva la facoltà di penalizzare il punteggio finale!

##### 3. Ingredienti ed attrezzature

I partecipanti portano tutto il materiale di lavoro e gli ingredienti, fatta eccezione per il cioccolato. Sarà consentito l'utilizzo sia di frutta fresca sia di frutta congelata (naturalmente quanto più sarà inserita frutta fresca nelle ricette quanto più la Giuria sarà impressionata favorevolmente). Gli ingredienti possono essere portati già pesati in contenitori, ma devono essere chiaramente etichettati.



#### **4. La valutazione della Giuria**

La Giuria è costituita da esperti nella lavorazione del cioccolato, impiegati in pasticcerie, cioccolaterie, ristoranti, aziende di catering o istituti di formazione.

La Giuria valuta i candidati per:

- pezzo artistico in cioccolato **(30% del punteggio)**
- Mystery Box **(25% del punteggio)**
- capacità tecniche **(10% del punteggio)**:
  1. 1/3 del punteggio per il rispetto delle regole di gara
  2. 2/3 del punteggio per la vera e propria abilità artigiana
- gusto degli elaborati **(35% del punteggio)**
  - o 1/3 del punteggio per le praline (ogni pralina metà dei punti)
  - o 1/3 del punteggio per la torta al cioccolato
  - o 1/3 del punteggio per la monoporzione

#### **2.5 Chi sarà il vincitore?**

- Il partecipante che ottiene il più alto punteggio totale sarà insignito del titolo di **"Campione Italiano di Cioccolateria 2009"**. Venti campioni nazionali provenienti da tutto il mondo avranno accesso alla finale internazionale dove si contenderanno il titolo di **"World Chocolate Master 2009"**
- Saranno inoltre proclamati il 2° e 3° classificato.

#### **2.6. Condizioni Generali**

- Non è consentita alcuna forma di supporto/aiuto da parte di terzi.
- In caso di mancata osservanza di una o più regole per un determinato elaborato, la Giuria si riserva il diritto di squalificare l'elaborato stesso dal punteggio finale.
- La Giuria è sovrana nell'ambito della competizione: ogni decisione è vincolante e definitiva.
- Il Comitato organizzatore si riserva la facoltà di introdurre modifiche o adattamenti al regolamento e addirittura di revocare la gara qualora possa provarne la necessità ed è tenuto a dare comunicazione ai partecipanti quanto prima possibile. Errori di battitura, di stampa o di altra natura non possono essere usati contro il Comitato organizzatore.
- Partecipando alla gara, ciascun candidato riconosce a Callebaut, Cacao Barry e Carma il diritto di pubblicare il proprio nome, città di provenienza e fotografie scattate durante la competizione. D'altra parte si garantisce la massima discrezionalità, finché la partecipazione di ciascun candidato non sia confermata.
- Tutte le ricette ed il materiale fotografico potrebbero essere utilizzati per pubblicazioni editoriali e commerciali da parte della stampa e di Callebaut, Cacao Barry e Carma. L'Organizzazione si adopererà per garantire – nel limite del possibile – che il nome dell'autore della ricetta sia menzionato nell'ambito di articoli rilevanti.

#### **2.7. Il Comitato organizzatore**

Il Campionato italiano di Cioccolateria è un evento organizzato da Callebaut, Cacao Barry e Carma.

Il Comitato organizzatore può essere contattato per qualsiasi richiesta al seguente indirizzo:

**Barry Callebaut Italia Spa**

**Viale Milanofiori – Strada 1 - Pal. E2**

**20090 Assago (MI)**

**tel. ++39 02 57 51 42 94 – Fax: ++39 02 57 51 45 51**

**Email: [valentina\\_sada@barry-callebaut.com](mailto:valentina_sada@barry-callebaut.com)**



**RICHIESTA DI PARTECIPAZIONE "CAMPIONATO ITALIANO DI CIOCCOLATERIA 2009"**

Nome: ..... Cognome: .....

Data di nascita: ..... Sesso: M / F

Nazionalità (\*): .....

(\*). Nel caso di nazionalità diversa da quella italiana, allegare certificato di residenza in Italia da almeno 1 anno.

Indirizzo: .....

Codice postale: ..... Città: .....

Tel: ..... Cellulare : .....

Fax: ..... E-mail : .....

Diplomi/attestati:

Indicare anno del conseguimento del diploma/attestato nome dell'istituto Città

.....

.....

.....

Esperienze professionali:

Posizione: Anno Nome della società Città

.....

.....

.....

Gare e concorsi:

Nome del concorso: Anno Città Titolo conquistato:

.....

.....

Motivazione:

Quale è la ragione principale che ti ha condotto a voler partecipare al Campionato Italiano di Cioccolateria 2009? Cosa ti aspetti da questa esperienza?

.....

.....

Allegati richiesti:

- Una ricetta di una torta al cioccolato di tua esclusiva creazione
- Una ricetta di una pralina di tua esclusiva creazione

Ti Ringraziamo per averci inoltrato la tua gentile richiesta di partecipazione. Riceverai conferma almeno due mesi prima della competizione.