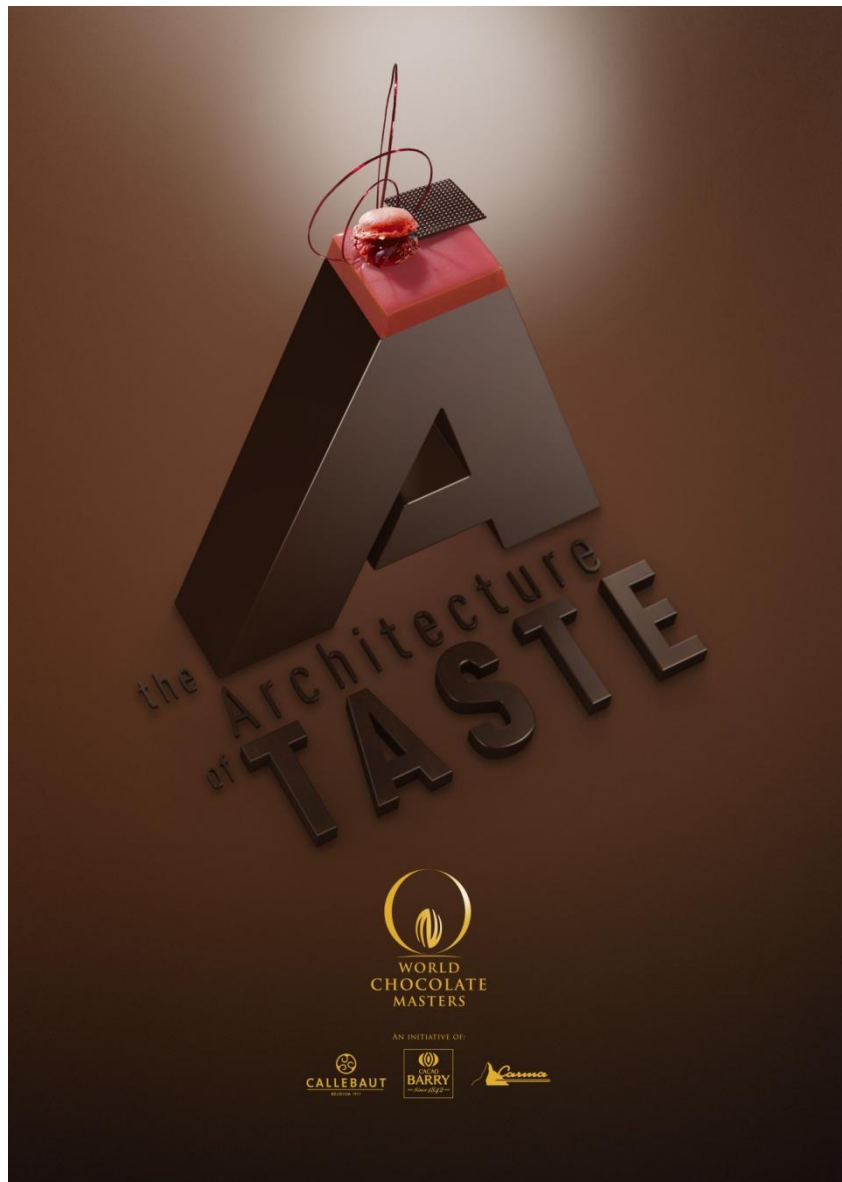




## V EDIZIONE WORLD CHOCOLATE MASTERS

### REGOLAMENTO SELEZIONI NAZIONALI Campionato Italiano di Cioccolateria





## I. La Quinta edizione del World Chocolate Masters

Se sei cioccolatiere, pasticciere o chef pasticciere e hai una sfrenata passione per il cioccolato, non perdere questa opportunità unica di diventare una star internazionale. Come? Partecipando al “World Chocolate Masters”, la prestigiosa competizione in cui uniche chiavi di successo sono l’abilità e la creatività nella lavorazione del cioccolato.

Campionato Italiano di Cioccolateria: unica selezione valida per l’accesso al “World Chocolate Masters 2013”.

La selezione italiana, che si terrà al Sigep di Rimini 2013, prende il nome di “Campionato italiano di cioccolateria”.

**Come per la passata edizione i concorrenti che intendono partecipare al Campionato Italiano di Cioccolateria di Rimini, dovranno obbligatoriamente sostenere una ulteriore selezione. Tutte le informazioni nell’allegato A.**

La finale del Campionato Italiano sarà caratterizzata dalle seguenti prove: **una grande opera in cioccolato, una torta al cioccolato a strati, una pralina a stampo e un dessert al piatto al cioccolato.** Per l’ultima prova, ciascun partecipante dovrà **rivisitare una ricetta classica** che rifletta la tradizione nazionale.

Una giuria professionale giudicherà tutte le creazioni per il modo in cui sono presentate, il loro gusto e la tecnica applicata.

### Il Tema: L’Architettura del Gusto

Il tema per tutte le selezioni nazionali è “Architettura del Gusto”.

#### Definizione del tema:

**Il gusto è armonia e contrasto.** È agrio e dolce. Il gusto è amare ciò che si conosce e la curiosità per ciò che ancora non si conosce. Il gusto è colore e texture. È emozione ed è sofisticato. E, al contempo, il gusto è una percezione che differisce da una persona all’altra.



**Il gusto è architettura.** È costruire strati e diverse dimensioni. Il gusto può commuovere le persone per la sua intensità e può anche essere qualcosa di epocale, senza tempo e monumentale, quando implica nuove grandi intuizioni. Oppure può essere semplice e puro, e rassicurare le persone con la sua familiarità.

**L’architettura del gusto** è il tema di questa edizione del World Chocolate Masters. I pasticceri e i cioccolatieri diventano architetti. Si troveranno ad analizzare e comporre nuovi sapori. Creare e combinare texture. Studiare e progettare nuove forme, ma, soprattutto, **innovare.** Creare un’architettura completamente nuova del gusto, nella quale il cioccolato svolge un ruolo fondamentale.



Il vincitore:

Il vincitore della sfida italiana si guadagnerà il titolo di: **“Campione Italiano di Cioccolateria 2013”**. Un titolo indubbiamente prestigioso e di grande appeal per la clientela del vincitore.

Il Campione Italiano di Cioccolateria 2013 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 Masters 2013”**.

### **I partecipanti:**

Per tutti i partecipanti sarà non solo un’esperienza indimenticabile, ma anche una vetrina rivolta verso i più prestigiosi professionisti del mondo del cioccolato, oltre che verso la stampa sia di settore che non: un vero e proprio trampolino per iniziare una carriera internazionale.

Non mancherà naturalmente un interessante pacchetto premio, comprendente cioccolato ed altri importanti premi.

## **II. Regole generali del Campionato Italiano di Cioccolateria**

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

#### **1.1 Inviare l’Allegato A**

Compilare accuratamente in tutte le sue parti il modulo di iscrizione (ved. Allegato A) ed inviarlo all’indirizzo riportato in calce, entro il 10 settembre 2012.

Il modulo d’iscrizione può anche essere scaricato sul sito ufficiale del WCM [www.worldchocolatemasters.com](http://www.worldchocolatemasters.com) e spedito alla responsabile segreteria Alessandra Ferrario

Email: [alessandra\\_ferrario@barry-callebaut.com](mailto:alessandra_ferrario@barry-callebaut.com)

#### **1.2 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.

#### **1.3 Conferma**

Chiunque inoltri domanda di partecipazione al “Campionato Italiano di Cioccolateria”, riceverà dal Comitato Organizzatore risposta scritta entro 15 giorni dalla data di iscrizione. In caso di accettazione il candidato potrà partecipare alla selezione regionale (vedi allegato A).

#### **1.4 Regolamento**

In allegato il regolamento completo del “Campionato Italiano di Cioccolateria”. Iscrivere equivale ad accettare pienamente tutte le regole del concorso

#### **1.5 Cancellazione della partecipazione**

Un partecipante può ritirare la sua domanda di partecipazione alla Selezione Nazionale per i World Chocolate Master inviando una notifica scritta tre mesi prima della data del concorso. In caso di ritiro successivo a tale data, il Comitato Organizzatore potrà addebitare al candidato gli eventuali costi sostenuti in relazione alla sua domanda di partecipazione.



## **2. Condizioni di partecipazione alle Selezioni Nazionali del World Chocolate Masters**

Il Comitato Organizzatore del World Chocolate Masters deciderà quali paesi possono organizzare le Selezioni Nazionali. Possono presentare domanda di partecipazione alle Selezioni Nazionali tutti coloro che soddisfano i criteri stabiliti qui di seguito. Il Comitato Organizzatore di ciascun paese deciderà quali saranno coloro che potranno partecipare al concorso, sulla base dell'esperienza professionale dei candidati e delle ricette da loro inviate. Nel caso in cui il numero di candidati per paese sia insufficiente, il Comitato Organizzatore del paese in questione ha il diritto di cancellare il concorso.

### **2.1 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.

### **2.2 Nazionalità**

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

### **2.3. Età**

Tutti i candidati devono essere nati prima del 1 gennaio 1992.

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

## **III. Regolamento per la finale del Campionato Italiano di Cioccolateria 2013**

### **1. Le ricette**

Almeno 30 giorni prima della competizione, ogni partecipante deve fornire per iscritto al Comitato Organizzativo i nomi e le ricette delle creazioni che presenterà tramite e-mail o chiavetta USB. Vi preghiamo di utilizzare il format presente sul sito del World Chocolate Masters, format approvato dall'organizzazione.

**Barry Callebaut Italia Spa, Viale Milanofiori – Strada 1 - Pal. E2, 20090 Assago (MI)**

**tel. +39 02 57514487 – Fax: +39 02 57518351**

**Responsabile Segreteria: Alessandra Ferrario**

**Email: [alessandra\\_ferrario@barry-callebaut.com](mailto:alessandra_ferrario@barry-callebaut.com)**

Il giorno della gara, ogni partecipante deve presentare 15 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: l'architettura del gusto**

Il pezzo artistico di ciascun partecipante deve essere coerente con il tema dei World Chocolate Masters: "L'architettura del gusto". Ogni partecipante può immaginare e interpretare il tema a proprio modo. Il tema dovrebbe inoltre essere seguito anche nelle altre prove assegnate. La giuria valuterà l'interpretazione creativa e la rappresentazione del tema. I punti verranno assegnati in base alla bravura nel rappresentare il tema nella pièce e nelle altre prove.



### **3. La realizzazione delle creazioni**

Le ricette innovative e creative sono fortemente apprezzate dalla giuria. Ciascun partecipante preparerà le sue creazioni in loco di fronte alla giuria, presso la sede in cui si svolgerà il concorso.

Durante il concorso ciascun partecipante lavorerà in autonomia. Il concorso consiste in una gara individuale e i partecipanti potranno farsi aiutare soltanto per caricare e scaricare il materiale e per il trasporto delle pièce artistiche una volta create, all'interno della sede del concorso. Si precisa che ai partecipanti non sarà consentito avvalersi di assistenti che li aiutino a lavare gli utensili durante il concorso.

Salvo diversamente indicato, ciascun partecipante dovrà arrivare presso la sede del concorso con tutti gli ingredienti (diversi dal cioccolato) pesati singolarmente e chiaramente etichettati. Un'etichetta con il nome dovrebbe essere apposta anche su tutta l'attrezzatura che porterà con sé.

Tutti i materiali o l'attrezzatura che verranno forniti dai nostri sponsor verranno comunicati in anticipo ai partecipanti dal rappresentante locale di Barry Callebaut.

Lista completa delle attrezzature disponibili per la finale di Rimini vi sarà comunicata al termine delle selezioni regionali.

Il cioccolato non potrà essere portato dai partecipanti, che dovranno ordinarlo attraverso il Comitato Organizzatore sei settimane prima della data del concorso. Per ordinare il cioccolato i partecipanti dovranno utilizzare l'apposito modulo, con un massimo di 5 kg per riferimento.

Cioccolato fondente, al latte e bianco, saranno disponibili nelle temperatrici installate nell'area World Chocolate Masters.

Il Comitato Organizzatore fornirà la giacca bianca e il cappello da chef, che devono entrambi essere sempre indossati durante il concorso e alla cerimonia di premiazione.

I partecipanti verranno giudicati per la loro maestria e le loro capacità tecniche, nonché per la loro creatività con il cioccolato.

#### **3.1 Creazione del pezzo artistico**

Ciascun partecipante assemblerà in loco la sua Pièce di cioccolato ispirata al tema del concorso, "L'Architettura del Gusto".

**Dimensioni della base:** Una base nera di dimensioni 60 cm x 60 cm e 10 cm di altezza verrà fornita dal Comitato Organizzatore.  
Nessuna parte della creazione potrà estendersi oltre la base di 60 cm x 60 cm.

**Altezza della Pièce:** Altezza minima 1 m – altezza massima 2 m, esclusa la base nera.

**Specifiche:** L'intera creazione di cioccolato dovrà essere assemblata in loco durante il concorso. Il Comitato Organizzatore fornirà cioccolato pre-cristallizzato fondente, al latte e bianco nelle temperatrici automatiche.

Il pezzo artistico sarà composto al 100% da prodotti finiti di cioccolato e altri prodotti derivati del cacao (burro di cacao, polvere di cacao, fave di cacao,



baccelli di cacao, massa di cacao). L'utilizzo dello zucchero come ingrediente puro non è ammesso. È consentito impiegare unicamente colorazioni composte da burro di cacao nonché da polvere di colore bronzo, argento e oro.

La giuria ha il diritto di perforare i pezzi artistici per controllarle. Le creazioni esposte che contengono elementi vietati saranno automaticamente squalificate.

- Giudizio:** La creazione verrà giudicata esposta sulla sua base nell'area di lavoro di ciascun partecipante.
- Presentazione:** La creazione verrà spostata per essere esposta dopo essere stata giudicata. Per spostare la creazione sarà consentito farsi aiutare. I partecipanti non sono autorizzati ad aggiungere basi o sfondi supplementari.

### 3.2 Pralina a stampo

Ciascun partecipante preparerà praline a stampo secondo le seguenti indicazioni:

- Quantità:** **Minimo 48 pezzi e massimo 60 pezzi (i pezzi avanzati dovranno essere adeguatamente conservati. 2 praline serviranno per le fotografie)**
- Specifiche:** Queste praline devono essere interamente preparate in loco durante il concorso.
- Nota importante:** Per questa prova, i partecipanti devono temperare da soli il cioccolato. I partecipanti non possono utilizzare le temperatrici automatiche.

**Ciascuna pralina deve avere un peso compreso tra 8 g e 13 g, incluse le decorazioni.**

Ad eccezione del cioccolato che verrà fornito dall'organizzazione, tutti i partecipanti devono provvedere a portare tutti gli ingredienti, gli stampi e l'ulteriore materiale necessario.

### 3.3 Torta al cioccolato

Ciascun partecipante preparerà una torta al cioccolato a strati, tenendo conto del tema architettonico del concorso nella sua struttura e nella preparazione.

- Quantità:** Due torte identiche, ciascuna per otto persone
- Composizione:** La torta deve avere un esplicito gusto di cioccolato.
- Specifiche:** Le torte sono interamente preparate e decorate durante la gara. Soltanto il pandispagna (biscotto) può essere portato pre-cotto. La forma e le dimensioni possono essere scelte liberamente. Il peso della torta deve essere compreso tra **900 g e 1.100 g** (incluse la base dorata in cartoncino e le decorazioni).
- Presentazione:** Il partecipante presenterà la torta alla giuria e poi taglierà a fette le torte nel numero richiesto di porzioni, servite sui piatti forniti dal Comitato Organizzatore.



- 1 torta verrà assaggiata dalla giuria
- 1 torta verrà esposta per le fotografie

### 3.4 Dessert al piatto al cioccolato

Ciascun partecipante preparerà un dessert al piatto il cui ingrediente dominante sia il cioccolato.

- Quantità: Sei piatti da dessert (incluso uno per la fotografia)
- Specifiche: Questo dessert al cioccolato deve essere un vero “dessert gastronomico”, composto da almeno quattro diverse texture o elementi (ad esempio crema, mousse, uno strato croccante, salsa, ecc.). Il dessert deve contenere una quantità sufficiente di cioccolato o cacao da avere un chiaro gusto di cioccolato. Il dessert deve essere preparato interamente durante il concorso. Non è consentito portare biscuit o altri prodotti finiti.
- Presentazione: I partecipanti porteranno piatti, bicchieri o altri pezzi da presentazione per i dessert e saranno completamente liberi di scegliere come presentare il loro dessert gastronomico. Verranno giudicati sia la presentazione, sia il gusto dei dessert.

### 3.5 Ricetta classica rivisitata

- Quantità: Una creazione per otto persone oppure otto creazioni individuali (2 porzioni verranno utilizzate per le fotografie)
- Specifiche: Ogni partecipante dovrà preparare “Una ricetta tradizionale della pasticceria italiana rivisitata in chiave moderna” utilizzando la propria creatività, stile e immaginazione. Le ricette devono essere caratterizzate dal cioccolato.

La ricetta sarà proposta dal Comitato Esperti e approvata dal Comitato Organizzatore. Gli ingredienti di base verranno forniti dal Comitato Organizzatore.

- Le ricette dovranno essere create da zero.  
O
- Utilizzando basi da forno (es. dei bignè per la preparazione di una “Religieuse”) che possono essere portate da casa e finite durante la competizione.

Il seguente esempio mostra come ci si può cimentare nella “Ricetta Classica Rivisitata”. Si tratta di un esempio riportato semplicemente per far capire come poter reinterpretare la ricetta classica francese: la “Religieuse”.



**Ricetta classica originale**

**Ricetta classica rivisitata**

Presentazione: I candidati presenteranno le loro creazioni di fronte alla giuria utilizzando il loro materiale. Il Comitato Organizzatore fornirà i piatti per le porzioni se necessario.

#### IV. Informazioni pratiche

##### **1. Data e location**

Il Campionato Italiano di Cioccolateria – Selezione Nazionale per il WCM - avrà luogo al Sigep di Rimini

##### **2. Tempistica:**

La selezione italiana dura 3 giorni. Ciascun partecipante riceverà una tabella oraria prima dell'inizio della competizione.

##### **3. Ingredienti e attrezzatura**

I partecipanti porteranno tutto il materiale da lavoro e gli ingredienti, ad eccezione del cioccolato. Gli ingredienti che verranno portati dovranno essere pre-pesati in contenitori singoli ed essere chiaramente etichettati. Tutti gli ingredienti devono essere pesati e etichettati separatamente.

##### **4. Valutazione della giuria**

La giuria sarà composta da esperti del cioccolato provenienti dai settori della pasticceria, cioccolateria, dalla ristorazione o che si occupano di formazione professionale.

La giuria valuterà ogni partecipante per:

- La creazione del pezzo artistico: 20% del totale dei punti
- Le praline a stampo: 16% del totale dei punti
- La torta al cioccolato: 16% of del totale dei punti
- Il dessert al piatto al cioccolato: 16% del totale dei punti
- La Ricetta Classica rivisitata: 16% del totale dei punti
- I metodi di lavoro dei partecipanti (ivi compresi la professionalità, la pulizia nell'area di lavoro e





l'utilizzo appropriato del cioccolato): 16% del totale dei punti

In ciascuna prova verranno valutate le abilità tecniche.

### **Cosa osserverà la giuria?**

Per ciascuna delle creazioni assegnate, la giuria osserverà quanto segue:

#### **Pezzo artistico:**

- Rispetto del tema e delle regole
- Equilibrio e armonia: unità e proporzione degli elementi
- Abilità artistiche
- Le diverse tecniche utilizzate
- Rifiniture
- Creatività e originalità / effetto "wow" (quanto è sorprendente?)

#### **Le praline a stampo:**

- Rispetto del tema e delle regole
- Aspetto visivo: qualità della cristallizzazione e abilità nell'utilizzo dello stampo
- Gusto complessivo
- Texture complessiva
- Creatività

#### **La torta al cioccolato a strati:**

- Rispetto del tema e delle regole
- Aspetto visivo: aspetto generale
- Gli strati della torta: quanto sono precisi gli strati e la tecnica
- Gusto complessivo: chiaro gusto di cioccolato / adeguatezza della temperatura al momento dell'assaggio
- Texture complessiva
- Creatività

#### **Il dessert al piatto:**

- Rispetto del tema e delle regole
- Aspetto visivo: aspetto generale
- Gusto: gusto complessivo e nettezza del gusto del cioccolato
- Creatività

#### **La Ricetta Classica Rivisitata:**

- Rispetto del tema e delle regole
- Aspetto visivo: aspetto generale
- Gusto: gusto complessivo/chiaro gusto di cioccolato
- Texture: texture complessiva
- Creatività/effetto "wow"



#### **Abilità tecniche e igiene** (valutate in ciascuna delle prove)

- Abilità tecniche
- Igiene generale/pulizia della zona di lavoro
- Flusso di lavoro / organizzazione dei materiali
- Professionalità

Il programma dettagliato verrà divulgato dal Comitato Organizzatore al termine delle selezioni regionali.

#### **5. Chi sarà il vincitore?**

- Il partecipante che ottiene il più alto punteggio totale sarà insignito del titolo di **“Campione Italiano di Cioccolateria 2013”**. Venti campioni nazionali provenienti da tutto il mondo avranno accesso alla finale internazionale dove si contenderanno il titolo di **“World Chocolate Masters 2013”** e parte del pacchetto premio che sarà distribuito tra i finalisti.
- Saranno inoltre proclamati il 2° e 3° classificato.

#### **6. Premi**

Per ciascuna categoria verrà assegnato un premio alla migliore creazione: Miglior pezzo artistico, Migliore pralina a stampo, Migliore torta al cioccolato, Miglior dessert al piatto al cioccolato e Migliore ricetta classica rivisitata.

Il vincitore del titolo ufficiale di Campione Italiano potrà vincere soltanto uno dei premi per il Migliore della categoria (soltanto quello in cui ottiene il punteggio più alto).

Gli altri Premi per il Migliore della categoria verranno assegnati al vincitore di ciascuna categoria. Laddove il vincitore del premio di categoria sia lo stesso di quello del Campionato Italiano di cioccolateria, il premio verrà immediatamente conferito al secondo classificato di categoria.

#### **7. 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, 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. Il Comitato Organizzatore manterrà la riservatezza di tutte le domande e non le pubblicherà, né le condividerà con terzi prima che un candidato venga ufficialmente selezionato come partecipante alle Selezioni Nazionali dei World Chocolate Masters.
- Tutte le ricette ed il materiale fotografico potrebbero essere utilizzati per pubblicazioni editoriali e commerciali da parte della stampa e di Callebaut, Cacao Barry, Carma, Perugina e Chocovic . L'Organizzazione si adopererà per garantire – nel limite del possibile – che il nome dell'autore della ricetta sia menzionato nell'ambito di articoli rilevanti.
- Ciascun partecipante rinuncia ai diritti su tutte le eventuali pubblicazioni. Si sottintende che ciascun partecipante accetti implicitamente che il Comitato Organizzatore decida di pubblicare uno



o più redazionali riguardanti la sua partecipazione al concorso, senza che sia previsto alcun compenso.

- Non è previsto che i premi siano sostituiti da altri beni o denaro contante.
- Iscrivendosi alla competizione, ciascun candidato accetta e sottoscrive il Regolamento.
- In vista della Finale del World Chocolate Masters 2013, il Campione Italiano sarà a tenuto a seguire un programma di allenamenti e di formazione, dettato dal Comitato Esperti.

### **8. Il Comitato organizzatore**

Il Campionato italiano di Cioccolateria è un evento organizzato da Callebaut, Cacao Barry, 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 44 87 – Fax: +39 02 57 51 83 51**  
**Email: [alessandra\\_ferrario@barry-callebaut.com](mailto:alessandra_ferrario@barry-callebaut.com)**  
**[www.worldchocolatemasters.com](http://www.worldchocolatemasters.com)**