



CAMPIONATO ITALIANO DI CIOCCOLATERIA

REGOLAMENTO SELEZIONI NAZIONALI

SELEZIONI NAZIONALI obbligatorie per accedere al Campionato Italiano di Cioccolateria, unico concorso riconosciuto per l'abilitazione al World Chocolate Masters

- ❑ Tutti i partecipanti iscritti alla selezione italiana del World Chocolate Masters dovranno superare delle selezioni regionali per garantirsi l'accesso al Campionato Italiano di Cioccolateria.
- ❑ Le selezioni si terranno nel mese di ottobre e novembre 2012, in occasione di affermati festival del cioccolato e fiere di settore.
- ❑ Saranno accettati massimo 8 partecipanti per ogni competizione.
- ❑ Le prove richieste sono:
 - + *piccolo pezzo artistico*, costruito interamente sul posto di fronte al pubblico e alla giuria (dimensioni massime: 30 x 30 di lato e 50 cm altezza),
 - + *pralina ad immersione* (con cioccolato temperato a mano),
 - + *Rivisitazione di una ricetta tradizionale della pasticceria italiana con caratterizzazione al cioccolato, in chiave moderna e a scelta dei candidati.*
- ❑ Tutti gli elaborati devono ispirarsi allo stesso tema della Finale Nazionale e Mondiale "L'architettura del gusto".
- ❑ Ciascuna gara durerà 1 giorno: i candidati potranno accedere il giorno precedente alla competizione solo per allestire la propria postazione, senza preparare alcun elaborato. L'orario di accesso può variare in base all'organizzazione della manifestazione ospitante, indicativamente si potrà accedere all'area nel tardo pomeriggio.
- ❑ Il vincitore di ogni preselezione accederà di diritto al Campionato Italiano di Cioccolateria. Gli altri concorrenti saranno selezionati in base ad un'apposita graduatoria derivante dalle selezioni e comunque a giudizio insindacabile del Comitato di Esperti. In totale quindi saranno selezionati 8 finalisti, abilitati a partecipare al Campionato Italiano di Cioccolateria di Rimini.
- ❑ Ad ogni selezione nazionale sarà garantita la presenza in giuria di almeno 2 membri del Comitato Esperti. Potranno essere eventualmente invitati altri professionisti locali o membri della stampa a discrezione dell'organizzazione.
- ❑ Ripartizione criteri di valutazione: 30% pezzo artistico, 30% pralina, 30% specialità rivisitata, 10% abilità tecniche e igiene.
- ❑ Tutte le specifiche tecniche e location delle selezioni regionali saranno comunicate entro il 15 luglio 2012. Compilare accuratamente in tutte le sue parti il modulo di iscrizione ed inviarlo all'indirizzo riportato in calce, entro il 10 settembre 2012.

PRESIDENTE COMITATO ESPERTI

ROSSO GIANFRANCO

COMITATO ESPERTI

MASSARI	IGINIO
SANTORO	VITTORIO
PINA	GIOVANNI
FABBRI	GINO
FREGUJA	DANILO
SLITTI	ANDREA
LE ROSE	ANTONIO
ANZELLOTTI	FEDERICO

AN INITIATIVE OF:





CAMPIONATO ITALIANO DI CIOCCOLATERIA

RICHIESTA DI PARTECIPAZIONE "CAMPIONATO ITALIANO DI CIOCCOLATERIA 2013"

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 5 anni.

Indirizzo:

.....
Codice postale: Città:

Tel: Cellulare :

Fax: E-mail :

Taglia Giacca (indicare misura in cifre):

Diplomi/attestati:

Indicare titolo del diploma	Anno	Nome dell'istituto	Città
.....
.....
.....

Esperienze professionali:

Posizione:	Anno	Nome della società	Città
.....
.....
.....

Gare e concorsi:

Nome del concorso:	Anno	Città	Titolo conquistato:
.....
.....

Motivazione:

Quale ragione principale ti ha condotto a voler partecipare al Campionato Italiano di Cioccolateria ? 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
- Una foto di un pezzo artistico realizzato precedentemente

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 57514487 – Fax: +39 02 575183 51

Responsabile segreteria: Alessandra Ferrario
Email: alessandra_ferrario@barry-callebaut.com

AN INITIATIVE OF:

