



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.
- 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

SPECIFICHE TECNICHE PER IL CONCORRENTE DELLE PRE SELEZIONI

DISPOSIZIONI SPECIFICHE PICCOLO PEZZO ARTISTICO

Quantità: 1 pezzo
Dimensioni massime: 30x30 altezza 50 cm.
Tempo di consegna: dopo 8 ore e 30 minuti dall' inizio dei lavori

- La base su cui sarà appoggiato il pezzo artistico deve essere scelta e portata nel luogo della manifestazione dal partecipante, le misure massime consentite sono (50x50 altezza 10 cm).
- Tutti gli elementi che servono a costruire il pezzo artistico, dovranno essere creati sul posto, l'organizzazione mette a disposizione dei concorrenti 3 temperatrici con i relativi cioccolati fondente, al latte e bianco. Sono previsti inoltre dei frigoriferi per il raffreddamento del cioccolato.
- E' concesso l'utilizzo di cioccolato temperato con l'apposita macchina.

DISPOSIZIONI SPECIFICHE PRALINA AD IMMERSIONE

Quantità : minimo 50 pezzi
Peso massimo per pralina: 15g incluse le decorazioni
Tempo di consegna: dopo 3 ore e 30 minuti dall' inizio dei lavori

- Il ripieno della pralina dovrà essere realizzato in precedenza e quindi portato dal partecipante, presso l'area in cui si svolgerà la manifestazione, già pre cristallizzato ed eventualmente tagliato. L'organizzazione metterà a disposizione una chitarra per l'eventuale taglio sul posto del ripieno, ed uno scioglitore da banco per facilitare la ricopertura.
- Il cioccolato per ricoprire la pralina dovrà essere temperato a mano dal partecipante utilizzando i seguenti metodi:
 - 1) Pre cristallizzazione su di una superficie (tavolo)
 - 2) Pre cristallizzazione per insemminazione (aggiunta di gocce con aiuto di uno scioglitore)
 - 3) Mantenimento dei cristalli stabili (microonde)
- Per la pralina ad immersione **non** si potrà utilizzare il cioccolato temperato dalla macchina.
- Il concorrente, dovrà comunicare il tipo e la quantità di cioccolato, a scelta fra le gamme Callebaut, Cacao Barry, Perugina o Chocovic, che vorrà utilizzare per ricoprire la pralina ad immersione. La comunicazione dovrà essere inoltrata alla seguente e-mail: alberto_simionato@barry-callebaut.com 30 giorni prima della data dell'evento, diversamente, il concorrente dovrà provvedere da solo a portarsi il cioccolato per ricoprire la pralina.

AN INITIATIVE OF:





CAMPIONATO ITALIANO DI CIOCCOLATERIA

DISPOSIZIONI SPECIFICHE SPECIALITA' RIVISITATA

Quantità:	Una creazione per otto persone oppure otto creazioni individuali.
Composizione:	Il cioccolato dovrà essere l'elemento caratterizzante della creazione
Tempo di consegna:	Dopo 6 ore dall'inizio dei lavori.

- 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.
- Le ricette dovranno essere create da zero o utilizzando basi da forno (es. il pan di Spagna per la preparazione di una "zuppa inglese") che possono essere portate da casa e finite durante la competizione.
- Non è consentito l'uso del forno.
- Il concorrente dovrà portarsi tutte le attrezzature di minuteria (anelli, spatole, coltelli, ecc...) che ritiene opportune per la realizzazione della ricetta.
- Questa prova è un vero e proprio test di abilità artigiana creativa.

ALTRE DISPOSIZIONI

- Il partecipante dovrà portare la propria attrezzatura (ed il ripieno pronto ad essere ricoperto) presso l'area in cui si svolgerà la manifestazione. Il trasferimento del tutto potrà avvenire il giorno antecedente la gara, l'orario di accesso può variare in base all'organizzazione della manifestazione ospitante, indicativamente si potrà accedere all'area nel tardo pomeriggio.
- Il concorrente potrà portare solo piccoli macchinari da banco funzionanti con corrente 220w, ad esempio un piccolo compressore, scioglitore, microonde ecc... Non sono ammesse le attrezzature dell'elenco a pagina cinque.

AN INITIATIVE OF:





CAMPIONATO ITALIANO DI CIOCCOLATERIA

COSA OSSERVERA' 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 ad immersione:

- Rispetto del tema e delle regole.
- Aspetto visivo: qualità della cristallizzazione e abilità di ricopertura manuale.
- Gusto complessivo.
- Struttura/consistenza complessiva.
- Creatività.

La Ricetta Classica Rivisitata:

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

AN INITIATIVE OF:





CAMPIONATO ITALIANO DI CIOCCOLATERIA

PROGRAMMAZIONE "TIPO" DELLA GIORNATA

- ore 09:00 inizio lavori
- ore 12:30 consegna della pralina
- ore 15:00 consegna ricetta tradizionale rivisitata
- ore 17:30 consegna del pezzo artistico
- ore 18:00 premiazione

L'orario d'inizio potrà variare in base all'organizzazione della manifestazione, mentre il tempo per la realizzazione delle tre prove sarà il medesimo per ogni pre-selezione.

ELENCO ATTREZZATURE MESSE A DISPOSIZIONE DALL'ORGANIZZAZIONE

IN COMUNE AI PARTECIPANTI

- Abbattitore -35°C.
- Frigorifero +4°C.
- Congelatore -18°C.
- Piccola zona per il lavaggio
- Chitarra Lira per taglio delle ganache o cremi con telai da 1 cm, 2 cm, 2,5 cm, 3 cm, 4 cm
- Temperatrice con cioccolato bianco
- Temperatrice con cioccolato al latte
- Temperatrice con cioccolato fondente

PERSONALI PER IL PARTECIPANTE

- Planetaria 7 lt. Kitchen aid
- Cappello
- Grembiule
- Giacca

AN INITIATIVE OF:

