



**PREMIO CIOCCOLATO GIOVANI – III edizione**  
**Torino, 23 e 24 marzo 2020**

**SCADENZA PRESENTAZIONE PROGETTI: 16 FEBBRAIO 2020**

## **REGOLAMENTO**

### **ORGANIZZAZIONE**

Il Premio è organizzato dall'Associazione Culturale Pièce e si avvale della direzione tecnica di **Salvatore Toma e Alessandro Racca**.

### **ETICA E OBIETTIVI**

In armonia con la ferma e storica volontà degli organizzatori di investire sulle giovani leve, il concorso si prefigge di nobilitare la cultura del cioccolato artigianale nelle scuole, offrendo ai giovani l'opportunità di confrontarsi, mettersi in discussione ed apprendere, entrando anche in contatto con il mondo dei professionisti.

### **CANDIDATI**

Il concorso è aperto a **studenti di tutte le regioni italiane** che frequentano gli ultimi anni degli Istituti Alberghieri e delle scuole di settore (età compresa fra i 17 e i 20 anni).

**La partecipazione è individuale.**

Può partecipare **un solo studente per ciascuna scuola**.

Chi intende partecipare dovrà inviare una ricetta rispondente ai requisiti delineati nel presente Regolamento. I progetti saranno esaminati dal Comitato Tecnico e i migliori saranno ammessi alla gara, durante la quale i candidati dovranno realizzare le preparazioni descritte nei rispettivi progetti.

### **DATE**

La gara si terrà a **TORINO il 23 e 24 marzo 2020**

**I progetti dovranno essere inviati entro e non oltre il 16 febbraio 2020**

### **TEMA**

Nel corso della gara, i partecipanti dovranno realizzare:

#### **1. Un cioccolatino ripieno formato in stampo**

La pezzatura dovrà essere di circa 10-12 g. a pezzo, per una quantità complessiva di 20-25 pezzi o un peso di 250-300 grammi circa.

Per realizzare il cioccolatino i candidati dovranno scegliere fra uno dei seguenti stampi del catalogo **Chocolat Form**

**CF0218** (pagina 27)

**CF0219** (pagina 21)

**CF0232** (pagina 5)

**CF0616** (pagina 19)

Il catalogo è visionabile e scaricabile al seguente link: [https://www.chocolateworld.be/pdf/CF\\_catalogo2019.pdf](https://www.chocolateworld.be/pdf/CF_catalogo2019.pdf)

**N.B.:** I candidati **dovranno specificare nella ricetta la consistenza del ripieno** (liquido, semiduro, cremoso ecc.). La giuria provvederà a valutare la corrispondenza fra quanto indicato in ricetta e il prodotto finito.

#### **2. Un prodotto di piccola pasticceria secca a base di cioccolato** avente le seguenti caratteristiche:

a) Dovrà essere realizzato con **uno dei seguenti stampi Silikomart**, a scelta del candidato

**Small Square Savarin** – mod. SF080 (pag. 188)

**Small Oval Savarin** – mod. SF083 (pag. 187)

**Small Lingotto** – mod. SF092 (pag. 188)

**Small Passion** – mod. SF089 (pag. 73)

(Gli stampi si possono usare sia a temperature negative fino a -60°C sia in forno fino a 230°C)

I modelli si trovano nel catalogo Silikomart Professional 2019, visionabile e scaricabile al seguente link: <https://professional.silikomart.com/ita/catalogs>.

b) Dovrà essere **ricoperto, parzialmente o interamente, di cioccolato, oppure decorato con cioccolato**

#### **3. Decorazione all'italiana\* di un uovo di cioccolato**

L'organizzazione fornirà gusci che i candidati potranno decorare con piena libertà creativa utilizzando i prodotti forniti.

L'uovo sarà quello incluso alla pagina 68 del catalogo Chocolateworld, modello E7001/290 (mm. 290x195x95). Il catalogo è visionabile e scaricabile al seguente link: [https://www.chocolateworld.be/pdf/CW\\_Collection2019.pdf](https://www.chocolateworld.be/pdf/CW_Collection2019.pdf)

- **La decorazione dovrà comprendere una scritta** (es. "Buona Pasqua" o altra, a scelta del candidato).

I candidati dovranno decorare una sola metà dell'uovo, ma dovranno presentare l'uovo assemblato, come verrebbe esposto in vetrina. I sostegni saranno forniti dall'organizzazione.

**N.B.:** I candidati dovranno indicare nella ricetta il tipo di guscio che intendono decorare (fondente o al latte) e come intendono montarlo (con altra metà dello stesso cioccolato o di cioccolato diverso), per consentire all'organizzazione di predisporre la giusta quantità di gusci.

\* Si ricorda che per "decorazione all'italiana" si intende la tecnica caratterizzata dall'uso del cornetto e dalla realizzazione di motivi decorativi, classici o moderni, in ghiaccia reale e/o pasta di zucchero. È ammessa la decorazione mista. Non saranno ammesse decorazioni di altro tipo (es. cioccolato plastico, applicazioni di scaglie, riccioli o simili)

## INVIO DEGLI STAMPI

Per agevolare l'effettuazione delle prove, **a tutte le scuole ammesse alla gara verranno inviati gratuitamente gli stampi di cioccolatino e di piccola pasticceria indicati nelle rispettive ricette.** Per questo motivo è **fondamentale che i progetti vengano inviati con la massima puntualità.**

Per le prove di decorazione dell'uovo, i partecipanti dovranno provvedere autonomamente

## INGREDIENTI E ATTREZZATURE

- I partecipanti dovranno utilizzare esclusivamente i prodotti forniti dalle aziende sostenitrici ove previsti dalle rispettive ricette.
- Gli ingredienti effettivamente impiegati per la gara dovranno essere esattamente quelli indicati nella ricetta. Nel caso di variazioni motivate, o di sopravvenuta non reperibilità di taluni ingredienti, i candidati sono tenuti ad informarne preventivamente l'organizzazione;
- I candidati potranno portare già pronti solo ingredienti e componenti la cui preparazione richiede tempi non compatibili con la durata della gara e che non rientrano fra quelli fornibili dalle aziende sostenitrici;
- I partecipanti avranno a disposizione attrezzature, vasellame e posateria normalmente in dotazione agli istituti alberghieri, oltre a temperatrici, abbattitori e forni;
- L'elenco completo degli ingredienti e delle attrezzature forniti dall'organizzazione sarà comunicato a tempo debito agli ammessi alla gara. Conseguentemente, i partecipanti saranno tenuti a portare tutto quello di cui hanno bisogno e che non è espressamente incluso nell'elenco.

## CARATTERISTICHE DELLE PREPARAZIONI

1. I lavori proposti dovranno essere **originali**, non aver cioè partecipato ad altre rassegne, concorsi o esposizioni.
2. I candidati dovranno ideare e realizzare **preparazioni riproducibili e proponibili in un contesto commerciale.** Questo si applica anche alla decorazione dell'uovo.
3. **Ogni parte delle preparazioni dovrà essere commestibile.** Non sono ammesse decorazioni o guarnizioni artificiali.

## GARA

- Il tempo concesso sarà di **4 ore effettive**;
- I candidati **non** potranno portare gli ingredienti già dosati. Verrà concesso un tempo supplementare di 30 minuti per sistemarsi alla postazione assegnata ed effettuare le pesate;
- **Prima dell'inizio della gara, i direttori tecnici e componenti della giuria esamineranno le postazioni per verificare il rispetto del regolamento**;
- I partecipanti dovranno presentarsi in completa tenuta professionale, copricapo incluso. Potranno indossare la giacca con il logo della scuola di appartenenza. Non sono ammesse giacche o altri elementi di vestiario riportanti loghi commerciali di qualunque genere. I candidati saranno tenuti ad indossare i grembiuli eventualmente forniti dall'organizzazione e riportanti il logo della manifestazione e/o di sostenitori della medesima;
- I candidati dovranno eseguire tutto il lavoro nel corso della gara e personalmente, senza alcun tipo di suggerimento o aiuto da terze persone, pena la squalifica immediata.
- I candidati dovranno lasciare pulite e in ordine le postazioni di lavoro e le attrezzature utilizzate.
- L'accesso ai laboratori in cui si svolgono le prove è riservato a candidati, giurati, organizzatori, personale tecnico e fotografi autorizzati. Ospiti e visitatori potranno accedere solo se preventivamente autorizzati dall'organizzazione. In ogni caso è **vietato l'ingresso di accompagnatori o insegnanti, se non nella fase di carico-scarico del materiale. Accompagnatori e insegnanti NON potranno stazionare nel corridoio antistante i laboratori.** Il mancato rispetto di questa regola potrà comportare decurtazioni di punteggio o squalifica.

## GIURIA

La giuria viene definita dall'organizzazione e il suo **giudizio è insindacabile e inappellabile.** L'organizzazione non è tenuta ad annunciare in anticipo i nominativi dei componenti della giuria.

Qualora i partecipanti, nel corso della gara, ritenessero di ravvisare delle irregolarità, dovranno comunicarlo immediatamente a uno dei Direttori Tecnici oppure a un componente della giuria o dell'organizzazione.

**Non saranno ammessi reclami o recriminazioni a posteriori.**

## PREMI

**Saranno premiati sia i tre candidati che avranno ottenuto il più alto punteggio complessivo sia le rispettive scuole.**

Per i partecipanti sono previsti corsi ed opportunità formative. Alle scuole saranno conferite importanti attrezzature e forniture di materie prime. Sono inoltre previsti numerosi premi speciali e riconoscimenti forniti dalle aziende sostenitrici. L'elenco dettagliato dei premi sarà comunicato a tempo debito.

A ciascun candidato sarà consegnato un attestato di partecipazione.

## MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

I candidati dovranno inviare una ricetta rispondente ai requisiti delineati nel presente Regolamento. Potranno anche includere una **sintetica** presentazione della ricetta e degli ingredienti, ma solo nel caso in cui siano inconsueti o tipici.

I candidati **dovranno utilizzare i moduli forniti per la compilazione della ricetta** e inviarla in formato testo, **NON in .pdf o come immagine.**

**Non è richiesta la presentazione di brochure o di versioni estese delle ricette.**

Nel caso in cui i candidati volessero comunque portarle, la giuria non sarà tenuta ad esaminarle e in ogni caso non ne terrà conto ai fini della valutazione.

Si esortano i partecipanti a **prestare particolare cura alla redazione della ricetta**, con esatta e coerente indicazione di dosi e procedimenti, in quanto **la cura della ricetta costituisce criterio di valutazione.**

**La partecipazione è gratuita.** Ai candidati non è richiesto alcun contributo di iscrizione

Per favorire la compilazione e la valutazione dei progetti, è stata predisposta una modulistica che può essere scaricata in formato Word dal sito [www.associazionepiece.org](http://www.associazionepiece.org) oppure richiesta direttamente all'organizzazione.

I moduli compilati (uno per il progetto, l'altro con le generalità del candidato e la liberatoria all'uso delle immagini, che nel caso di partecipanti minorenni dovrà essere firmata da un genitore o tutore) dovranno essere inviati **esclusivamente via email a: [premio@cioccolatogiovani.it](mailto:premio@cioccolatogiovani.it)**

Non saranno accettati progetti recapitati direttamente o inviati con altri mezzi.

## CRITERI DI VALUTAZIONE E PUNTEGGIO

Il massimo del punteggio conseguibile è di 350 punti, così suddivisi:

CIOCCOLATINO RIPIENO		PASTICCERIA SECCA AL CIOCCOLATO		DECORAZIONE UOVO		GENERALI	
Padronanza tecnica	0-10	Padronanza tecnica	0-10	Padronanza tecnica	0-10	Cura e completezza della ricetta	0-10
Camicia	0-10	Creatività e/o originalità	0-10	Creatività e/o originalità	0-10	Organizzazione e pulizia nel lavoro	0-20
Anima <i>Struttura, bilanciamento, formulazione generale del ripieno</i>	0-10	Grado di difficoltà	0-10	Grado di difficoltà	0-10	Limitazione degli sprechi	0-10
Aspetto finale	0-20	Aspetto finale	0-20	Aspetto finale	0-30	Comportamento ed etica in gara	0-10
Sapore	0-30	Sapore	0-30	////		Pulizia e ordine di grembiuli e casacche	0-10
Commerciabilità	0-20	Commerciabilità	0-20	Commerciabilità	0-20	Atteggiamento e capacità comunicativa	0-10
<b>Totale</b>	<b>100</b>	<b>Totale</b>	<b>100</b>	<b>Totale</b>	<b>80</b>	<b>Totale</b>	<b>70</b>

### TOTALE 350 PUNTI

Un **bonus fino a 10 punti** potrà essere conferito ai candidati che sapranno valorizzare prodotti tipici delle regioni di provenienza, o per altri motivi di merito che la giuria vorrà premiare.

La giuria potrà altresì applicare delle **penalizzazioni fino a 10 punti** nel caso di non corrispondenza fra quanto esposto in ricetta e il prodotto finito, o per altri motivi che la giuria stessa si premurerà di esporre.

## OSPITALITÀ

La gara avrà luogo a Torino. Per facilitare la partecipazione, ai candidati provenienti da altre regioni o con tempi di spostamento non compatibili con gli orari verrà fornita a titolo gratuito ospitalità alberghiera per la durata del Premio, nonché il trasferimento fra la struttura ospitante e il luogo in cui si svolge la gara. La possibilità è estesa anche a un insegnante accompagnatore per ciascun partecipante, ma solo se disposto ad alloggiare in stanza doppia. In tal caso, gli insegnanti interessati dovranno farne esplicita richiesta al momento dell'iscrizione. Le stanze singole sono a carico degli occupanti. Per l'intera durata dei lavori la scuola ospitante fornirà pasti, spuntini e servizio bar.

L'organizzazione provvederà direttamente alla prenotazione delle stanze presso una struttura alberghiera convenzionata i cui costi saranno comunicati a tempo debito.

Sono a carico dei partecipanti le spese di viaggio nonché quelle relative a ingredienti e attrezzature specifici alle rispettive ricette, ai pasti consumati al di fuori dell'ambito del Premio (incluse le consumazioni al bar dell'albergo).

## NOTE

Il presente Regolamento potrà essere modificato dall'organizzazione se le circostanze dovessero renderlo necessario. In tal caso, ne verrà data opportuna e tempestiva comunicazione tramite tutti gli strumenti di informazione a disposizione dell'organizzazione stessa.

Quanto detto vale anche nel caso in cui cause di forza maggiore imponessero la cancellazione dell'iniziativa.

Candidati e accompagnatori potranno essere intervistati dalle giurie e dagli operatori dell'informazione autorizzati, e le immagini relative a loro stessi e ai loro lavori potranno essere pubblicate su media cartacei e online.

Gli indirizzi email dei partecipanti maggiorenni e degli insegnanti di riferimento potranno essere forniti alle aziende sostenitrici per favorire contatti diretti in riferimento all'invio dei prodotti o attrezzature conferiti in premio e/o altre iniziative.

I candidati concedono agli organi di informazione afferenti all'organizzazione ("Pasticceria Internazionale" e "Piemontemese.it") l'esclusiva di prima pubblicazione delle rispettive ricette.

Successivamente alla pubblicazione dell'elenco degli ammessi alla gara, l'organizzazione invierà comunicazioni relative ai dettagli logistici e alla disponibilità di materiali e attrezzature. I partecipanti sono tenuti a leggere con attenzione tali comunicazioni e a inviare riscontro di ricevimento e lettura. Non saranno ammesse giustificazioni basate sulla mancata lettura delle comunicazioni medesime.

**La domanda di iscrizione è intesa come accettazione del presente Regolamento, che dovrà essere rispettato dai candidati in tutte le sue parti. La mancata osservanza di quanto prescritto dal Regolamento potrà comportare l'esclusione dal Premio.**

### **Tutela dei dati personali**

*Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento europeo (UE) 2016/679 (di seguito GDPR), si comunica che i dati personali di cui l'Associazione Pièce entrerà nella disponibilità con il ricevimento dei progetti saranno utilizzati esclusivamente per comunicazioni riguardanti le attività che riguardano direttamente o indirettamente l'Associazione stessa.*

*Titolare del trattamento è l'Associazione Pièce nella persona della Dott.ssa Lucilla Cremoni, Presidente e Legale Rappresentante dell'Associazione, con domicilio eletto in Via Enrico Cialdini, 6 – 10138 Torino, e che può essere contattata mediante email all'indirizzo [info@associazionepiece.it](mailto:info@associazionepiece.it).*

### **CONTATTI**



**[www.associazionepiece.org](http://www.associazionepiece.org)** - FB: Associazione Pièce

Michelangelo Carta – tel. 373 7039855, [m.carta@piemontemese.it](mailto:m.carta@piemontemese.it)

Lucilla Cremoni – tel. 334 2667151, [l.cremoni@piemontemese.it](mailto:l.cremoni@piemontemese.it)

Livia Chiriotti - [livia@chiriottieditori.it](mailto:livia@chiriottieditori.it)