



PREMIO CIOCCOLATO GIOVANI – III edizione

22 marzo 2021

REGOLAMENTO RIVEDUTO E CORRETTO a seguito della riformulazione del Premio alla luce della situazione generale

QUESTA VERSIONE ANNULLA E SOSTITUISCE LA PRECEDENTE

PREMESSA

La III edizione del Premio Cioccolato Giovani, il cui svolgimento era originariamente previsto per il 23 e 24 marzo 2020 a Torino, è stata rimandata a seguito del lockdown imposto dall'emergenza Covid19.

La nuova data di svolgimento è stata fissata per il giorno **22 marzo 2021**.

Stante la ferma volontà degli organizzatori di garantire lo svolgimento del concorso, appare evidente che anche nel migliore dei casi non sarebbe opportuno effettuare la manifestazione in presenza.

Per assicurare la realizzazione della III edizione del Premio Cioccolato Giovani si è quindi proceduto a divisare una soluzione che consiste in una **formula "mista"** che non prevede la presenza fisica dei partecipanti ma consente la valutazione effettiva dei prodotti da parte della giuria.

Nello specifico, i partecipanti dovranno **inviare i prodotti all'istituto ospitante** entro la settimana precedente il concorso, e **realizzare due video** di documentazione del lavoro, da inviare all'organizzazione del concorso, secondo le modalità di seguito illustrate.

VIDEO: caratteristiche e invio

I partecipanti dovranno inviare **due video**:

- Nel **primo**, della lunghezza massima di **6 minuti**, dovranno **spiegare a voce e realizzare praticamente le fasi operative relative sia al cioccolatino ripieno sia al prodotto di piccola pasticceria secca**;
- Nel **secondo**, della lunghezza massima di **3 minuti**, i partecipanti dovranno **dimostrare la decorazione dell'uovo** di cioccolato secondo le modalità richieste dal regolamento.

I partecipanti dovranno lavorare nei laboratori delle rispettive scuole e dovranno presentarsi in completa tenuta professionale, preferibilmente la divisa della scuola. Non dovranno indossare giacche, grembiuli o elementi di vestiario riportanti loghi commerciali di alcun genere.

Nei video non dovranno essere visibili i marchi commerciali dei prodotti impiegati

La partecipazione resta individuale: dovrà essere un solo allievo/a a realizzare i prodotti. È ovviamente ammessa la collaborazione di uno o più compagni, esclusivamente per realizzazione del video.

I video, o i link di download e visione, dovranno essere **inviati esclusivamente tramite email** all'organizzazione del Premio, all'indirizzo **premio@cioccolatogiovani.it**, entro e non oltre il giorno **10 marzo 2021**

PARTECIPAZIONE

Come specificato in comunicazioni precedenti, **sono confermati i partecipanti ammessi all'edizione 2020 e le rispettive ricette**. I partecipanti che per l'edizione 2020 frequentavano l'ultimo anno potranno essere sostituiti da altri allievi/e, che prepareranno i medesimi prodotti.

Riapertura termini di partecipazione

In considerazione delle nuove modalità di svolgimento del concorso, l'organizzazione ha deciso di ammettere un massimo di 5 nuovi partecipanti, in aggiunta a quelli originali.

I partecipanti ammessi all'edizione 2020 che per qualche motivo decidessero di ritirarsi sono quindi pregati di comunicarcelo al più presto, in modo da consentirci di ammettere nuove scuole.

I nuovi aspiranti dovranno inviare i moduli di partecipazione e le ricette entro e non oltre il **25 gennaio 2021**, in modo da consentire la valutazione dei progetti. Se i progetti saranno valutati positivamente, valgono le scadenze precedentemente indicate per l'invio dei video e dei prodotti.

TEMA

Per praticità di consultazione, si riepilogano di seguito i prodotti richiesti e le loro caratteristiche.

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 totale di 250-300 grammi circa.

Per realizzare il cioccolatino i candidati dovranno scegliere uno fra i 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

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'uovo sarà quello incluso alla pagina 68 del catalogo Chocolatworld, modello E7001/290 (mm. 290x195x95). Il catalogo è visionabile e scaricabile al seguente link: 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.

**** 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)**

Modifica delle ricette

I partecipanti potranno modificare le ricette già ammesse alla gara **solo ed esclusivamente nel caso in cui i prodotti non siano compatibili con la spedizione.**

In ogni caso, dovranno **comunicare le variazioni** all'organizzazione, motivandole ed inviando la versione aggiornata della ricetta. La comunicazione dovrà pervenire entro e non oltre il **25 gennaio 2021**.

La mancata o ritardata comunicazione di modifiche alla ricetta potrà comportare penalizzazioni di punteggio o l'esclusione dal concorso.

STAMPI

Ciocolatino e prodotto di piccola pasticceria secca

Come precedentemente annunciato, alle scuole ammesse alla gara prevista per il 2020 saranno inviati, in tempo utile per l'effettuazione delle prove, gli stampi a suo tempo richiesti da ciascuno. I partecipanti non possono cambiare gli stampi scelti. Nel caso decidessero di farlo, dovranno provvedere direttamente all'acquisto e comunicarlo tempestivamente all'organizzazione.

Guscio di cioccolato

Per la decorazione, i partecipanti dovranno fornirsi autonomamente di un guscio di cioccolato di dimensioni uguali o simili a quelle specificate nel regolamento

N.B.: I partecipanti eventualmente ammessi dopo la riapertura dei termini dovranno procurarsi autonomamente gli stampi, sempre selezionandoli fra quelli elencati.

INGREDIENTI

I partecipanti dovranno provvedere direttamente agli ingredienti necessari e anche a tutto quanto attiene al confezionamento e all'invio dei prodotti.

INVIO DEI PRODOTTI

I partecipanti dovranno inviare tramite corriere solo i cioccolatini ripieni e i prodotti di piccola pasticceria. Non dovranno mandare l'uovo decorato, per il quale fa fede il video.

I prodotti dovranno pervenire nella settimana precedente lo svolgimento della gara, vale a dire **nel periodo compreso fra il 16 e il 20 marzo 2021.**

L'indirizzo per la spedizione è il seguente:

PREMIO CIOCCOLATO GIOVANI

c/o Ipsseoa "G. Colombatto"

Via Gorizia, 7

10136 Torino

All'interno del pacco dovranno essere inserite le generalità del partecipante e l'indicazione della scuola di appartenenza e dell'insegnante di riferimento, in modo che i lavori possano essere attribuiti con assoluta precisione ai relativi esecutori.

VALUTAZIONE DEGLI ELABORATI

I prodotti pervenuti saranno valutati dalla giuria, che si riunirà in presenza presso la scuola ospitante.

I lavori si svolgeranno a porte chiuse ma in diretta streaming secondo modalità che saranno dettagliate a tempo debito.

Scheda di valutazione

La scheda di valutazione è stata riformulata tenendo conto delle mutate condizioni, ed è pertanto così strutturata

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	0-10
Anima <i>Struttura, bilanciamento, formulazione generale del ripieno</i>	0-10	Grado di difficoltà	0-10	Grado di difficoltà	0-10	Chiarezza espositiva	0-5
Aspetto finale	0-20	Aspetto finale	0-20	Aspetto finale	0-20	Efficacia della comunicazione visiva	0-5
Sapore	0-30	Sapore	0-30			Cura e qualità del confezionamento per la spedizione	0-10
Conservabilità del prodotto	0-10	Conservabilità del prodotto	0-10				
Commerciabilità	0-10	Commerciabilità	0-10	Commerciabilità	0-10		
Totale	100	Totale	100	Totale	60	Totale	40

TOTALE 300 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.

Termine invio video: 10 marzo 2021

Termine ricevimento prodotti: 16-20 marzo 2021

**Termine invio progetti per nuovi iscritti
e comunicazione modifiche per iscritti 2020: 25 gennaio 2021**

CONTATTI



www.associazionepiece.org - FB: Associazione Pièce

Michelangelo Carta – tel. 373 7039855, m.cart@piemontemese.it

Lucilla Cremoni – tel. 334 2667151, l.cremoni@piemontemese.it

Livia Chiriotti - livia@chiriottieditori.it