



PREMIO CIOCCOLATO GIOVANI - IV edizione 4 e 5 marzo 2024 - Torino



Scadenza dei termini di partecipazione: **28 gennaio 2024**

Direttore Tecnico: **Salvatore Toma**

REGOLAMENTO

ORGANIZZAZIONE E DIREZIONE

Il Premio è ideato e organizzato dall'**Associazione Culturale Pièce** e si avvale della direzione tecnica del M° **Salvatore Toma**.

ETICA E OBIETTIVI

In armonia con la ferma e storica volontà degli organizzatori di investire sulle giovani leve, il concorso promuove la cultura dell'arte dolciaria nelle scuole offrendo ai giovani opportunità di approfondimento tecnico, confronto con allievi/e di ogni regione e contatto diretto col mondo professionale.

CANDIDATI

Il concorso è riservato a **ragazzi/e di tutte le regioni italiane** che frequentano gli **ultimi 2 anni** di istituti alberghieri e scuole di settore (pubbliche e/o private) e di età compresa **fra i 17 e i 19 anni**.

La partecipazione alla gara è individuale. Tuttavia, il singolo è considerato rappresentante della propria scuola. Ciò significa che *la partecipazione individuale va intesa come esito di un progetto e di un lavoro di squadra che deve coinvolgere la collettività di intere classi o gruppi di lavoro.* A sottolineare questo intento è il fatto che i premi sono conferiti sia ai singoli in gara sia alle rispettive scuole.

Può partecipare un solo allievo/a per ciascuna scuola.

PREPARAZIONI RICHIESTE

Nel corso della gara, i partecipanti dovranno realizzare **tre preparazioni commerciali: un cremino snack in stampo; una gelatina di frutta e cioccolato; una composizione da vetrina (e vendita) di ispirazione pasquale.**

Per "preparazioni commerciali" si intendono preparazioni ideate ed elaborate per essere *proponibili in un contesto commerciale reale* (pasticceria, cioccolateria). Dovranno pertanto unire attrattiva estetica (esponibili in vetrina), qualità organolettiche (sapori, profumi, golosità) e riproducibilità con uniformità qualitativa e ottimizzazione di tempi e fasi di lavorazione.

I lavori proposti dovranno essere **originali**, non aver cioè partecipato ad altre rassegne, concorsi o esposizioni.

Ogni parte delle preparazioni dovrà essere commestibile. Non sono ammesse decorazioni o guarnizioni artificiali.

Le ricette del cremino e delle gelatine devono avere una denominazione o un titolo. La mancanza di questo importante aspetto comporterà una penalizzazione di 3 punti per ciascuna occorrenza. Per la composizione, il titolo è consigliato, ma facoltativo.

Caratteristiche delle preparazioni

1. Cremino snack in stampo

- Pezzatura:** 20-30 g. a pezzo, per una quantità complessiva di 8-10 pezzi (a seconda di quanti ne rende lo stampo).
- Composizione:** dovrà comporsi di 3 strati, inclusa la base, più una copertura
- Base:** croccante o friabile, a base di frolla/crumble/streusel e/o frutta secca, a scelta. Dovrà essere portata già pronta dai partecipanti.
- Interno:** 2 strati, a base di cioccolato, di consistenza, colore e aromatizzazione a discrezione dei partecipanti.
- Copertura:** ogni pezzo dovrà avere copertura parziale o totale di cioccolato (colore, forma o combinazioni a scelta dei partecipanti), uguale per tutti i pezzi
- Decorazione:** i pezzi dovranno presentare una semplice decorazione a cornetto eseguita in cioccolato o ghiaccia reale, uguale per tutti i pezzi

Gli snack dovranno essere realizzati con **uno dei seguenti stampi Silikomart linea Chocadò**, a scelta dei partecipanti:

- Cupola-B (121x20,5x15,5 mm, vol. 27 ml), codice 52.918.86.0065 – Catalogo Chocadò 2021 p. 13
- Riga-B (119,5x18,17 mm, vol. 25 ml), codice 52.906.86.0065 – Catalogo Chocadò 2021 p. 46
- Onda-B (120x20x11,9 mm, vol. 26 ml), codice 52.903.86.0065 – Catalogo Chocadò 2021 p. 43
- Goccia-B (120x25x16 mm, vol. 30 ml), codice 52.909.86.0065 – Catalogo Chocadò 2021 p. 21
- Bolla-B (115x25x15 mm, vol. 25 ml), codice 52.912.86.0065 – Catalogo Chocadò 2021 p. 45

2. Gelatine di frutta al cioccolato realizzate con chitarra

- Pezzatura:** ciascuna gelatina dovrà misurare 2,5 cm. di lato per un peso non superiore ai 12 g, copertura e decorazione comprese. Ciò significa che, per rispettare i parametri di peso prescritti, lo spessore delle gelatine grezze dovrà essere di circa 1 cm. Per comodità dei partecipanti, si specifica che la quantità complessiva di composto necessaria sarà di circa 900 g.
- Interno:** le gelatine dovranno essere composte da frutta e cioccolato. Varietà, abbinamenti e proporzioni sono a discrezione dei partecipanti.
- Copertura:** le gelatine dovranno essere interamente ricoperte di cioccolato (colore, forma o combinazioni a scelta dei partecipanti) uguale per tutti i pezzi.
- Decorazione:** ogni pezzo dovrà essere completato da una semplice decorazione a cornetto, uguale per tutti i pezzi. La decorazione potrà essere realizzata in cioccolato o in ghiaccia reale. Per evitare perdite di tempo ai partecipanti, si richiede la decorazione di 20 pezzi, anche se quelli ottenuti dal taglio saranno in numero superiore.

N.B.: L'organizzazione fornirà sia la chitarra per il taglio delle praline sia i quadri nei quali versare la gelatina da far rassodare e tagliare. Chi volesse realizzare le gelatine con tecnica diversa dovrà indicarlo nella ricetta e portarsi l'attrezzatura necessaria.

3. Una composizione commerciale di ispirazione pasquale

Viene richiesta l'ideazione e realizzazione di una **composizione da vendita e da vetrina**, interamente di cioccolato, avente le seguenti caratteristiche:

- a. **Dimensioni**: base quadrata di cm. 15x15. Altezza totale (base inclusa) cm 20-25. Peso complessivo 250-300 g;
- b. **Elementi costitutivi**: la composizione dovrà essere realizzata interamente con **corpi cavi di cioccolato** (uova, mezze uova, sfere e semisfere). I corpi cavi dovranno essere portati già pronti dai partecipanti.
- c. **Soggetto**: il tema dovrà essere di **ispirazione pasquale**. Nel rispetto di peso, dimensioni ed elementi costitutivi indicati, è completamente libero in merito al soggetto/i raffigurato e alla forma complessiva. Potrà essere figurativo o astratto, ma comunque di immediata comprensibilità;
- d. **Decorazione**: potrà essere effettuata a cornetto oppure a pennello, o una combinazione di entrambi.
- e. **Cioccolato plastico**: è richiesto l'uso del cioccolato plastico nella proporzione di 10% del peso totale. In fase di gara, il cioccolato plastico sarà fornito dall'organizzazione e le modalità di impiego nel contesto della composizione sono a completa discrezione dei partecipanti

N.B.: *I corpi cavi (mezze uova e/o semisfere) necessari alla realizzazione della composizione commerciale da vetrina dovranno essere portati già pronti dai partecipanti, che potranno realizzarli con le tecniche e i tipi di cioccolato (fondente, bianco, al latte, colorato ecc.) che preferiscono. La base, le parti in cioccolato plastico, l'assemblaggio e la decorazione dovranno essere fatti in sede di gara. Inoltre, è obbligatorio l'uso del cornetto: tale uso potrà avere funzione strutturale (es. per saldare le varie parti) e/o per la decorazione*

SUPPORTO DIDATTICO

In coerenza con le finalità formative del concorso, i temi e soggetti di questa edizione sono stati illustrati e approfonditi nel corso di una **masterclass propedeutica in streaming** tenuta dal Direttore tecnico, M° Salvatore Toma nel mese di novembre 2023.

Il video dell'intera lezione si trova sul canale Youtube di Associazione Pièce e il link diretto è stato inviato via email a tutte le scuole, unitamente al presente regolamento e ai moduli di iscrizione. Potrà ovviamente essere richiesto all'organizzazione.

GARA

La gara si svolgerà a **Torino**, ospitata presso l'Ipsseoa "G. Colombatto" (Via Gorizia, 7), nella giornata di **lunedì 4 marzo 2024**. L'orario sarà comunicato a tempo debito.

Il **tempo concesso** a ciascun partecipante sarà di **4 ore complessive**. I candidati **non** potranno portare gli ingredienti già dosati. Verrà concesso tempo supplementare per sistemare la postazione assegnata a ciascuno ed effettuare le pesate.

Prima dell'inizio della gara, il direttore tecnico e i componenti della giuria avranno facoltà di esaminare le postazioni per verificare il rispetto del regolamento.

I candidati dovranno lavorare in completa tenuta professionale e potranno indossare la giacca con il logo della scuola di appartenenza. Non sono invece ammessi casacche o accessori riportanti loghi commerciali di qualunque genere. I candidati saranno tenuti ad indossare grembiuli e/o copricapi riportanti il logo della manifestazione o di sostenitori della medesima, se forniti dall'organizzazione.

I candidati dovranno eseguire tutto il lavoro personalmente, senza alcun tipo di suggerimento o aiuto da terze persone.

Il personale tecnico fornirà ai partecipanti tutta l'assistenza necessaria al corretto utilizzo delle attrezzature.

I candidati sono tenuti a lasciare pulite e in ordine le postazioni di lavoro e le attrezzature utilizzate. In caso contrario, potranno essere applicate penalizzazioni di punteggio.

Durante la gara, l'accesso ai laboratori è riservato a organizzatori, personale tecnico e fotografi **autorizzati**. Ospiti e visitatori potranno accedere solo se autorizzati e/o accompagnati dall'organizzazione. Gli insegnanti accompagnatori possono accedere solo nelle fasi di carico e scarico del materiale necessario alla gara. Il mancato rispetto di questa regola potrà comportare decurtazioni di punteggio o squalifica.

INGREDIENTI E ATTREZZATURE

I partecipanti dovranno impiegare, ove pertinenti alle rispettive ricette, le materie prime e attrezzature fornite dalle aziende sostenitrici, vale a dire:

Stampi per snack: Silikomart Professional (scegliendo uno fra i modelli indicati precedentemente)

Cioccolato: Icam Professional

Coloranti alimentari e cioccolato plastico: Co.Ve. srl

Preparati di frutta: Fructital S.p.A. *I candidati che non trovassero nel catalogo Fructital i prodotti di cui necessitano, o che intendessero utilizzare prodotti tipici del territorio di provenienza, potranno realizzare le basi in autonomia, ma dovranno dimostrare di aver operato in modo conforme alle norme di sicurezza alimentare secondo gli standard HACCP previsti per i laboratori professionali.*

Panna, burro, latte: Frascheri S.p.A.

Farine: Agugiaro & Figna S.p.A.

In sede di gara i partecipanti troveranno stampi e ingredienti forniti dalle aziende sostenitrici. Dovranno però procurarsi autonomamente stampi e ingredienti per fare le prove nei rispettivi laboratori.

Stampi e ingredienti saranno disponibili nei tipi e quantità calcolati in base a quanto indicato nelle ricette inviate. Si raccomanda pertanto di fornire informazioni accurate.

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 l'organizzazione entro la settimana precedente la gara.

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.

GIURIA

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

Qualora i partecipanti, nel corso della gara, ritenessero di ravvisare delle irregolarità, dovranno comunicarlo immediatamente al Direttore Tecnico oppure a un componente della giuria o dell'organizzazione.

Non saranno ammessi reclami o recriminazioni a posteriori.

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

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

Chi intende partecipare dovrà inviare, **entro e non oltre il 28 gennaio 2024**, una **ricetta** rispondente ai requisiti delineati nel presente Regolamento. Potranno anche includere una sintetica presentazione degli ingredienti, ma solo nel caso in cui siano prodotti di nicchia o davvero poco noti (evitare, ad esempio, digressioni sulla storia del cioccolato, della nocciola o simili, o aneddoti facilmente reperibili online).

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.

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 anche ai fini dell'ammissione.

NON è richiesta la presentazione di brochure o di versioni estese e/o illustrate delle ricette. Nel caso in cui i candidati volessero comunque produrle, la giuria non sarà tenuta ad esaminarle e in ogni caso non ne terrà conto ai fini della valutazione.

Invio dei progetti

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 oppure richiesta direttamente all'organizzazione.

I moduli compilati (uno per il progetto, l'altro con le generalità del candidato e la liberatoria, che nel caso di partecipanti minorenni dovrà essere firmata da un genitore o tutore) dovranno essere inviati **esclusivamente via email a: premio@cioccolatogiovani.it**. Non saranno accettati progetti recapitati direttamente o inviati con altri mezzi.

La compilazione e firma della liberatoria è indispensabile ai fini dell'ammissione.

N.B.: *la comunicazione di avvenuta ricezione del progetto non costituisce dichiarazione di ammissione al concorso, che sarà definita a seguito della valutazione dei progetti da parte del comitato tecnico.*

PREMI

Saranno premiati sia i tre candidati che avranno ottenuto il più alto punteggio complessivo sia le rispettive scuole. I candidati con punteggi successivi al terzo sono considerati quarti a pari merito.

Per i partecipanti sono previsti corsi ed opportunità formative. Alle scuole saranno conferite attrezzature e forniture di materie prime, e masterclass di professionisti. Sono inoltre previsti premi speciali e riconoscimenti forniti dalle aziende sostenitrici. L'elenco dettagliato dei premi sarà comunicato a tempo debito. Ciascun candidato riceverà un attestato di partecipazione.

CRITERI DI VALUTAZIONE E PUNTEGGIO

Il massimo punteggio conseguibile, al netto di eventuali bonus e penalizzazioni, è **370 punti**, così suddivisi:

SNACK CREMINO		GELATINA DI FRUTTA AL CIOCCOLATO		COMPOSIZIONE		GENERALI	
Padronanza tecnica	0-10	Padronanza tecnica	0-10	Padronanza tecnica	0-10	Cura e completezza della ricetta	0-10
Peso (rispetto parametri indicati)	0-10	Peso (rispetto parametri indicati)	0-10	Dimensioni e peso (rispetto parametri indicati)	0-10	Organizzazione e pulizia nel lavoro	0-10
Creatività e/o originalità	0-10	Creatività e/o originalità	0-10	Creatività e/o originalità	0-10	Pulizia e ordine della divisa	0-10
Grado di difficoltà	0-10	Grado di difficoltà	0-10	Grado di difficoltà	0-10	Comportamento ed etica in gara	0-10
Aspetto finale	0-20	Aspetto finale	0-20	Aspetto finale	0-20		
Commerciabilità	0-20	Commerciabilità	0-20	Commerciabilità	0-20		
Abbinamenti sensoriali	0-10	Abbinamenti sensoriali	0-10			Chiarezza espositiva	0-10
Valutazione gustativa	0-30	Valutazione gustativa	0-30				
Totale	120	Totale	120	Totale	80	Totale	50
Bonus: 0-10 (da motivare)				Penalità: 0-10 (da motivare)			

OSPITALITÀ

Per agevolare la partecipazione, ai candidati provenienti da altre regioni, o con tempi di spostamento non compatibili con gli orari di gara, verrà fornita a titolo gratuito ospitalità alberghiera per la durata del concorso (massimo 2 pernottamenti), nonché il trasferimento fra albergo e sede di gara. La possibilità è estesa anche a un insegnante accompagnatore per ciascun partecipante. Per l'intera durata dei lavori la scuola ospitante fornirà gratuitamente pasti, spuntini e servizio bar.

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

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 a "Pasticceria Internazionale" 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 concorso.

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.

Contatti

www.associazionepiece.org – FB, IG, YT: Associazione Pièce

Michelangelo Carta – tel. 373 7039855, info@associazionepiece.it

Lucilla Cremoni – tel. 334 2667151, info@associazionepiece.it

Livia Chiriotti - livia@chiriottieditori.it