



PREMIO CIOCCOLATO GIOVANI

2^a edizione

Torino, 13 e 14 marzo 2017

SCADENZA 31 GENNAIO 2017

REGOLAMENTO

Organizzazione

Il Premio è organizzato dall'Associazione Culturale Pièce (che riunisce "Pasticceria Internazionale" e "Piemonte Mese") e si avvale della direzione tecnica di Gianfranco Rosso ("Capitano Rosso").

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, di chiara tradizione italiana, 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 delle scuole di settore, di età compresa, indicativamente, fra i 17 e i 21 anni.

La partecipazione è individuale.

Può partecipare **un solo studente per ciascuna scuola**. Sarà la scuola medesima a scegliere il proprio candidato con i criteri che riterrà più opportuni.

Chi intende partecipare dovrà inviare un progetto 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 la preparazione descritta nel rispettivo progetto.

Scadenza dei termini e gara

I progetti dovranno essere inviati entro e non oltre il **31 gennaio 2017** (compreso).

La gara si terrà a **Torino il 13 e 14 marzo 2017**, secondo il seguente programma:

1° giorno **ore 13**: inizio della gara (tempo concesso: 4 ore)

2° giorno: **Premiazione dei vincitori (mattino) e Masterclass (pomeriggio)**

Tema

Ai candidati è richiesta l'ideazione e realizzazione di **due tipi di snack/merenda monoporzione** (libero e in stampo) e la **decorazione all'italiana di un uovo di cioccolato**.

1. SNACK LIBERO

La pezzatura dovrà essere di circa **35-45 g. a pezzo** per una quantità complessiva di **6-8 pezzi**

Il prodotto potrà contenere anche ingredienti e componenti di altra natura, ma **l'ingrediente fondamentale e caratterizzante della preparazione dovrà essere il cioccolato**.

Nel rispetto della pezzatura indicata, viene lasciata completa libertà creativa per forma e ingredienti, purché questi valorizzino i prodotti italiani.

Gli ingredienti dovranno inoltre includere **un ingrediente dal valore nutrizionale particolarmente significativo, ovvero un cosiddetto superfood**, in linea con le crescenti esigenze e tendenze del settore.

Tale **superfood** dovrà essere **prodotto in Italia**. Questo sia in ottemperanza alla valorizzazione dei prodotti italiani che è una delle finalità del Premio, sia in considerazione della vasta gamma di prodotti italiani aventi tali caratteristiche. A titolo di esempio citiamo mirtillo, more di gelso, melograno, olio d'oliva, semi di lino/canapa/zucca, frutta secca, olio d'oliva ecc. Sono ammessi anche prodotti di origine esotica ma con una produzione italiana attestata e di qualità riconosciuta (es. avocado di Sicilia).

2. SNACK STAMPATO

La pezzatura dovrà essere di circa **35-45 g. a pezzo** per una quantità complessiva di **6-8 pezzi**

I partecipanti **dovranno utilizzare esclusivamente gli stampi indicati dall'organizzazione**, che saranno selezionati dal catalogo di un'azienda del settore sponsor della manifestazione.

I dettagli in merito a marca e modello sono in fase di definizione e saranno forniti quanto prima

3. DECORAZIONE ALL'ITALIANA di un uovo di cioccolato (fornito dall'organizzazione)

L'organizzazione fornirà gusci (mezzo uovo) al latte e fondenti, che i candidati potranno abbinare e decorare con piena libertà creativa. La pezzatura dell'uovo intero sarà di **500-600 g. (altezza 25-30 cm circa)**.

La decorazione dovrà comprendere una scritta benaugurale, eseguita al cornetto, a scelta del candidato.

N.B.: 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.

Caratteristiche delle preparazioni

I candidati dovranno ideare e realizzare **preparazioni riproducibili e proponibili in un contesto commerciale**. Non devono quindi creare pezzi unici ideati solo in funzione del Premio.

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. È tuttavia ammesso lo stecco.

Gara

- Il tempo concesso sarà di **4 ore effettive**.
- I partecipanti dovranno presentarsi in completa tenuta professionale. 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 tuttavia tenuti ad indossare grembiuli e copricapi eventualmente forniti dall'organizzazione e riportanti il logo della manifestazione e/o di sponsor 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**. Il mancato rispetto di questa regola potrà comportare decurtazioni di punteggio o squalifica.

Ingredienti e attrezzature

- I candidati dovranno usare il cioccolato fornito dal main sponsor Icam Linea Professionale.; le varietà disponibili saranno fondente, al latte, bianco.
- Altri prodotti messi a disposizione dagli sponsor potranno essere usati dai partecipanti a seconda delle rispettive esigenze.
- Gli ingredienti effettivamente impiegati per la gara dovranno essere esattamente quelli indicati nella ricetta. Nel caso di variazioni motivate, o di non reperibilità di taluni ingredienti, i candidati sono tenuti ad informarne preventivamente l'organizzazione;
- È ammesso l'uso di prodotti e componenti la cui preparazione richieda tempi non compatibili con la durata della gara (es. confetture, frutta candita).
- I partecipanti avranno a disposizione attrezzature, vasellame e posateria normalmente in dotazione agli istituti alberghieri, oltre a temperatrici messe a disposizione dagli sponsor.
- 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.

Criteri di valutazione e punteggio

Il massimo del punteggio conseguibile è di **300 punti**, così suddivisi:

- *Capacità tecnica complessiva: 0-20 punti*
- *Organizzazione del lavoro e pulizia: 0-20 punti*
- *Presentazione e descrizione dei prodotti alle giurie: 0-10 punti*

Snack a stampo (90 punti)

- *Creatività/originalità: 0-10 punti*
- *Grado di difficoltà: 0-10 punti*
- *Uso e valorizzazione dei prodotti nazionali: 0-5 punti*
- *Aspetto finale: 0-20 punti*
- *Sapore: 0-25 punti*
- *Commerciabilità del prodotto finito: 0-20 punti (*)*

Snack libero (90 punti)

- *Creatività/originalità: 0-10 punti*
- *Grado di difficoltà: 0-10 punti*
- *Uso e valorizzazione del superfood italiano: 0-5 punti*
- *Aspetto finale: 0-20 punti*
- *Sapore: 0-25 punti*
- *Commerciabilità del prodotto finito: 0-20 punti (*)*

Uovo (70 punti)

- *Creatività/originalità: 0-10 punti*
- *Grado di difficoltà: 0-10 punti*
- *Aspetto finale: 0-25 punti*
- *Commerciabilità del prodotto finito: 0-25 punti (*)*

Il giudizio della commissione è insindacabile e inappellabile.

Qualora i partecipanti, nel corso della prova pratica, ritenessero di ravvisare delle irregolarità, dovranno comunicarlo immediatamente alle giurie o agli organizzatori. Non saranno ammessi reclami o recriminazioni a posteriori.

() Per “commerciabilità del prodotto finito” si intende il complesso dei fattori che lo rendono effettivamente vendibile al pubblico. Ad esempio, il rapporto fra tempi e costi di produzione e l'esigenza di mantenere il prezzo finale coerente al contesto della cioccolateria artigianale e al tipo di clientela al quale ci si rivolge.*

Premi

Saranno premiati sia i tre candidati che avranno ottenuto il più alto punteggio complessivo sia le rispettive scuole. Per i primi, i premi consistono in importanti opportunità formative.

Alle scuole verranno conferite attrezzature e forniture di materie prime.

Inoltre, le scuole i cui studenti avranno ricevuto un riconoscimento avranno la possibilità di ospitare giornate di studio e masterclass condotte da tecnici e professionisti delle aziende sponsor e rivolte ad allievi e insegnanti.

L'elenco dei premi e informazioni dettagliate sugli stessi sarà reso noto e periodicamente aggiornato, contestualmente alla conferma ufficiale della loro disponibilità.

Ospitalità

La gara avrà luogo a Torino. Per facilitare la partecipazione, ai candidati provenienti da altre regioni 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 ad un insegnante accompagnatore per ciascun partecipante. 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.

Modalità di partecipazione

I candidati dovranno inviare una ricetta rispondente ai requisiti delineati nel presente Regolamento, con esatta indicazione di ingredienti, dosi e descrizione delle fasi di lavorazione. Potranno anche includere una breve presentazione della ricetta e degli ingredienti (solo quando siano rari o inconsueti).

La partecipazione è gratuita.

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.

I moduli compilati (uno per il progetto, l'altro con le generalità del candidato) dovranno essere inviati esclusivamente via email a: premio@cioccolatogiovani.it

N.B. Non saranno accettati progetti recapitati personalmente dai candidati o da loro delegati.

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.

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

L'intera manifestazione sarà filmata e i video potranno essere utilizzati a scopi informativi e didattici e messi in rete.

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 del D. Lgs. 196/2003 (“Codice in materia di protezione dei dati personali”) la segreteria organizzativa dichiara, ai sensi dell'art. 13 (“Informativa resa al momento della raccolta dei dati”), che il trattamento dei dati dei partecipanti al concorso è finalizzato unicamente alla gestione del Premio e all'eventuale invio agli interessati dei bandi degli anni successivi; dichiara inoltre, ai sensi dell'art. 7 (“Diritto di accesso”) che gli interessati possono richiedere la cancellazione, rettifica o aggiornamento dei propri dati rivolgendosi al Responsabile dati nella persona di Lucilla Cremoni (l.cremoni@piemontemese.it)



Contatti

www.associazionepiece.org

info@associazionepiece.it

FB: Premi Cioccolato & Gelato Giovani

Michelangelo Carta - tel. 373 7039855, m.carta@piemontemese.it

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

Livia Chiriotti - livia@chiriottieditori.it