



REGOLAMENTO CONTEST FIPGC 2023

IL PANE RACCONTATO DALLA SARDEGNA

Il giorno 23 aprile 2023 presso la cooperativa LARISO sita in Nuoro località Pratosardo si svolgerà il contest organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria per decretare il:

MIGLIOR PANE ARTIGIANALE DELLA SARDEGNA FIPGC 2023

a CHI È RIVOLTO

• Il concorso è aperto a tutti i Panificatori e operatori o amanti dell'Arte Bianca maggiorenni. La domanda d'iscrizione (vedi modulo allegato al regolamento) dovrà pervenire presso la Segreteria Regionale FIPGC all'indirizzo: fipgc.sardegna@gmail.com entro e non oltre il 20.04 2023, compilata direttamente sul sito.

INFO & CONTATTI

Segreteria regionale FIPGC: fipgc.sardegna@gmail.com

Delegato Regionale Albano Manolo cell.379/2855532

ORGANIZZAZIONE CONTEST SARDEGNA PANIFICAZIONE FIPGC 2023

I candidati si possono cimentare nelle tre categorie elencate di seguito ma **ANCHE SOLO IN UNA**:

1) MIGLIOR PANE TRADIZIONALE DELLA FIPGC 2023

I concorrenti dovranno presentare un pane per un numero di 2 pezzi uguali tra loro nella composizione e nel peso di 1Kg ciascuna (scarto massimo considerato 5%).

Per pane tradizionale si intende un pane realizzato con lievito madre, lievito di birra o misto e con farina (anche macinata a pietra) di grano tenero tipo 0, 00, 1 oppure integrale, oppure semola di grano duro senza inserimento di altri prodotti.

CRITERI DI VALUTAZIONE

- Profumo – 20 punti
- Taglio – 15 punti
- Cottura – 15 punti
- Gusto – 20 punti
- Presentazione - 10 punti
- Alveolatura – 10 punti

2) MIGLIOR DOLCE DA FORNO DELLA SARDEGNA FIPGC 2023

I concorrenti dovranno presentare un dolce da forno per un numero di 2 pezzi uguali tra loro. Per dolce da forno si intende un dolce realizzato con cottura al forno di tutti gli ingredienti. Tale dolce deve rispecchiare le tradizioni della terra del partecipante e per tale motivo potranno essere utilizzati ingredienti dolci (canditi, frutta secca, cioccolato, marmellata o confettura, ecc.) che rimandino alla tradizione locale o comunque alla terra di provenienza del partecipante. Saranno esclusi categoricamente tutti i dolci contenenti creme o qualsiasi cosa di spalmabile aggiunte successivamente alla cottura.

CRITERI DI VALUTAZIONE

- Profumo – 20 punti
- Taglio – 20 punti
- Cottura – 20 punti
- Gusto – 20 punti
- Presentazione - 20 punti

N.B. Ogni concorrente PUO' consegnare n. 6 *Brochure* di presentazione con ricettario completo nelle grammature e nelle descrizioni. Le *brochure* devono essere inserite all'interno dello scatolo contenente il dolce da forno.

3) MIGLIORE PANE ARTISTICO DELLA SARDEGNA FIPGC 2023

I concorrenti dovranno presentare un'opera interamente realizzata di pane (il diametro del vassoio non deve superare i 60 cm, mentre non ci sono limitazioni per l'altezza). Il tema del concorso è a libera discrezione del partecipante; il pezzo va montato in diretta

Le opere dovranno essere consegnate il giorno 23 APRILE 2023 presso i locali della LARISO di NUORO L'opera dovrà essere presentata con l'indicazione del nome e cognome del concorrente sulla base del vassoio. **Qualora venisse consegnata un'opera senza l'indicazione del concorrente, verrà considerata non valido per il giudizio finale da parte della giuria.**

I candidati dovranno presentare una scultura di pane con decorazioni "inedite al pubblico", cioè che non siano apparse in altre manifestazioni, concorsi e/o esposizioni a queste riconducibili, postate su social o strumenti simili pena l'esclusione dal concorso anche con possibile retroattività. Si potranno utilizzare tutte le tecniche

ammesse per i concorsi di panificazione artistica e sculture di pane, si potranno utilizzare paste lievitate e le decorazioni potranno essere realizzate con tutto quello che afferisce al mondo del pane (es. grissini, fette biscottate, ecc.).

LE OPERE VALUTATE IL GIORNO 23 APRILE DALL'APPOSITA COMMISSIONE NON POSSONO ESSERE UTILIZZATI PER ALTRI CONCORSI SIMILI.

L'opera ovviamente non verrà assaggiata, ma verrà valutata considerando i criteri di seguito riportati.

CRITERI DI VALUTAZIONE

- Tema – 20 punti
- Paste lievitate – 30 punti
- Pulizia dell'opera – 20 punti
- Colorazione cotture – 30 punti

N.B. Ogni concorrente **PUO'** preparare n. 6 *Brochure* di presentazione con la descrizione delle tecniche e dei materiali utilizzati, nonché della descrizione in generale dell'opera e del significato che alla stessa si è voluto dare.

NOTE INTEGRATIVE CONTEST DELLA SARDEGNA PANIFICAZIONE FIPGC 2023

L'organizzazione si riserva il diritto di modificare il regolamento dandone tempestiva comunicazione agli iscritti tramite mail e/o pubblicazione sul sito nell'apposita sezione indicare la sezione predefinita.

Tutto quanto non descritto o specificato è da considerarsi a carico del concorrente.

I candidati non potranno essere presenti durante gli assaggi della giuria, né tanto meno all'esito dei risultati.

La giuria sarà composta da Professionisti che fanno parte dell'Equipe Eccellenze Internazionali della Federazione, selezionati dall'organizzazione, più due membri della Federazione che negli ultimi anni si sono distinti per i loro ottimi risultati professionali.

Gli attestati con la TARGA ORO; ARGENTO E BRONZO saranno consegnati direttamente ai concorrenti durante la cerimonia di premiazione.

Tutti i concorrenti riceveranno dall'organizzazione un Diploma per la partecipazione al Concorso "CONTEST DELLA SARDEGNA DELLA PANIFICAZIONE FIPGC 2023".

La valutazione delle giurie è insindacabile.

SI PRECISA CHE VERRANO DIVULGATE SOLO I PRIMI TRE CLASSIFICATI PER OGNI CATEGORIA LASCIANDO NEL RISERVO I PARTECIPANTI E LA LORO POSIZIONE IN GRADUATORIA CHE VERRA CONSEGNATA SOLO SU RICHIESTA DEL PARTECIPANTE

I concorrenti iscritti al Contest accettano tutte le condizioni di cui al presente regolamento; esonerando

l'organizzazione da ogni responsabilità per danni da loro provocati a terzi, sollevando l'organizzazione (la operativa Lariso e la Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria), da qualsiasi responsabilità di ordine civile e penale.

Il giorno della premiazione i concorrenti dovranno indossare:

se iscritti alla Federazione, la divisa ufficiale della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria, pantalone nero e scarpe nere;

Oppure una giacca bianca, pantalone nero e scarpe nere.

I concorrenti cedono all'organizzazione, sin dal momento dell'ammissione al concorso, il diritto di poter utilizzare foto e video per fini propagandistici e tutto quanto ad esso correlato, in tutte le sue forme di utilizzo e comunicazioni.

I concorrenti non potranno, dopo il concorso, diffamare o commentare negativamente sui *social* (o in altra sede pubblica) i risultati del concorso. La Federazione si riserva di agire per vie legali contro tutti coloro che avranno un comportamento scorretto (art. 595 C.P. comma 3).

I concorrenti si obbligano dal momento che hanno inviato missiva di conferma dell'accettazione alla partecipazione del concorso e del presente regolamento, a sottoscrivere in originale il presente atto. In difetto potranno essere esclusi, a discrezione dell'organizzazione, dal concorso senza che ciò comporti responsabilità alcuna per quest'ultima rinunciando i concorrenti, sin d'ora, ad ogni richiesta di ordine risarcitorio ed a titolo di rimborso spese.

Il concorrente autorizza l'organizzazione, nonché le persone dalla stessa delegate, al trattamento dei dati personali e dell'azienda limitatamente alla predisposizione del concorso ed alla sua pubblicità, presente e futura, per la quale abbiamo conferito espressa accettazione alla partecipazione, ai sensi e per gli effetti del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

La manifestazione sarà seguita e divulgata da importanti mezzi di comunicazione locali e nazionali, riviste specializzate, giornali e TV.

Per accettazione, il concorrente

D. L.g.s. n. 196 del 30/06/2003 e succ. mod. ed int. "Codice in materia di protezione dei dati personali": Tutela della privacy

Informativa: In riferimento all'art. 13 del Decreto legislativo 196 del 30/06/2003, La informiamo che il trattamento dei dati che la riguardano sarà effettuato (direttamente e/o attraverso società, enti o consorzi) per le finalità strettamente connesse alla richiesta di cui sopra. I dati saranno trattati in modo lecito e secondo correttezza, saranno registrati e conservati in archivi informatici e/o cartacei, nonché pubblicati sul web e/o su supporto cartaceo (guide, brochure, materiale promozionale, a diffusione nazionale ed internazionale). Come stabilito dall'art. 7, Lei ha diritto, in qualsiasi momento, a consultare, a richiedere la modifica (qualora dovesse riscontrare errori e/o variazioni) o la cancellazione dei dati comunicati. L'eventuale rifiuto a fornire, in tutto o in parte, i dati richiestigli comporterebbe automaticamente, anche senza bisogno di alcuna comunicazione specifica al riguardo, l'esclusione dell'instaurazione o continuazione di un qualsiasi rapporto nei suoi riguardi. **Consenso:** Dichiaro di aver ricevuto l'informativa di cui all'art. 13 del D. Lgs. 196/03 e succ. mod. ed integraz., del cui contenuto sono a conoscenza, ed esprimo, dopo attenta valutazione e libera determinazione, il consenso al trattamento dei miei dati personali come descritto nell'informativa stessa.

Firma per esteso del concorrente