



**CAMPIONATO ITALIANO PASTICCERIA SENIORES  
ORGANIZZATO DA CONPAIT E SIGEP  
SIGEP 2024**

**Aggiornato al 4 Agosto 2023**

Il futuro della categoria è nelle mani dei giovani.

Il Campionato Italiano Pasticceria e Cioccolateria SENIORES – con cadenza annuale - è una manifestazione unica nel suo genere e si rivolge a tutti i pasticceri/e di età superiore 18 anni di cittadinanza italiana, offrendo loro un'occasione altamente formativa per mettere alla prova le proprie capacità e trovare degni stimoli per dare il via ad una carriera gratificante e di successo.

Un momento di massimo valore professionale, pensato ed organizzato - su principi di serietà ed equità - nella culla dell'arte dolciaria il Sigep, fiera specializzata che dal 1979 si rivolge a pasticceri, gelatieri, cioccolatieri e panificatori di tutto il mondo.

Un'occasione di confronto ed un'esperienza di crescita per coloro che in futuro faranno grande la pasticceria italiana e mondiale.

Assicurando professionalità e spettacolo, il tutto per dare visibilità al futuro della categoria, diffondendo tra i giovani sano orgoglio di appartenenza e proficui messaggi di bontà, qualità, passione per il lavoro, amore per il bello, creatività, collaborazione e rispetto.

Tali fattori etici costituiscono le fondamenta di un settore forte, con solide radici e concrete prospettive future.

Proprio per valorizzare e incentivare i futuri talenti sono previsti premi speciali non solo per i primi classificati. Questo per dare vita ad un circolo virtuoso, un sistema concreto, fra le varie realtà del settore – scuole, associazioni, che sappiano “prendere sotto l'ala” i giovani motivati, seguendo nel tempo e affiancandoli nella loro crescita professionale.

### **CARATTERISTICHE E TEMA DEL CONCORSO**

Il tema del concorso è: In viaggio verso l'Oriente.

Il tema dovrà essere illustrato attraverso gli elaborati descritti nel regolamento.

### **REGOLAMENTO**

#### **Regola 1**

Per il 2024 l'iscrizione è aperta fino al 23 luglio 2023.

La domanda di iscrizione al concorso si effettua entro tale data mediante il seguente iter:

- invio alla segreteria del concorso del **presente regolamento firmato**
- invio alla segreteria del concorso dell'**application form** compilato in ogni suo campo
- invio alla segreteria organizzativa del **proprio cv in formato digitale**

ORGANIZZATO DA



Italian Exhibition Group SpA  
Via Emilia, 155 – 47921 Rimini RN  
Tel. 0541 744513 Fax 0541 744740  
valentina.sorgente@iegexpo.it  
C.F. P.IVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.  
Reg.Imp. di Rimini 00139440408 – R.E.A. n. 224453





I 3 documenti sopra elencati dovranno essere inviati via email all'indirizzo: [sigepevents@iegexpo.it](mailto:sigepevents@iegexpo.it)

Le candidature saranno valutate dal comitato organizzatore.

Tutti i concorrenti riceveranno una mail con l'esito della candidatura entro il 28 luglio 2023.

Successivamente l'organizzazione provvederà ad inviare ai concorrenti ufficialmente confermati la fattura relativa alla quota d'iscrizione, pari a € 200 (+ IVA); tale quota non potrà essere rimborsata in caso di ritiro del concorrente.

Costituirà causa di esclusione dal concorso il mancato o ritardato pagamento della quota di iscrizione.

Ai concorrenti ammessi al concorso si propone di partecipare ad una giornata di formazione che si svolgerà a settembre presso CAST Alimenti (Brescia). La data dell'evento verrà comunicata successivamente all'iscrizione dei concorrenti.

## **Regola 2**

### **PROGRAMMA LOGISTICO**

Il Campionato Italiano Pasticceria si svolgerà in occasione di SIGEP 2024, presso la Pastry Arena, collocata nel Padiglione B5.

## **Regola 3**

### **SVOLGIMENTO DELLA GARA**

Il Campionato Italiano Seniores 2024 si svolge nella Pastry Arena durante il Sigep.

Tempi e organizzazione di gara:

Il giorno precedente la gara alle ore 16.30 i concorrenti avranno la possibilità di entrare nei box e preparare la mise en place per il giorno seguente.

Alle ore 6,00 del giorno di gara tutti i concorrenti entreranno nei propri box, ove potranno organizzare i tavoli e posizionare le macchine e le materie prime; in tale circostanza sarà severamente vietato – pena l'esclusione dalla gara - iniziare qualsiasi tipo di lavoro di pasticceria o concordato con giuria e commissari.

Alle ore 6,10 inizieranno le ispezioni nei box eseguite dai commissari. Verrà ispezionato ogni cassetto o scatola portato dal concorrente, nulla escluso e non potendo il concorrente rifiutare l'ispezione, pena l'esclusione dalla gara. Tutto ciò che verrà trovato non coerente alle regole del concorso sarà sequestrato e riconsegnato al concorrente a fine concorso.

Alle ore 6,15 inizierà la gara che finirà improrogabilmente alle ore 15,00. Alle ore 15,00 verranno posizionate le opere.

Dalle 15.30 ogni concorrente avrà a disposizione 30 minuti per liberare e pulire il box gara.

Alle ore 16.00 i commissari controlleranno il laboratorio per ciò che riguarda la pulizia generale di tavoli, frigoriferi, forno, macchine, pavimenti e verranno ispezionati anche i cestini dei rifiuti che verranno consegnati dall'Organizzazione ai concorrenti in numero di tre per ogni partecipante, uno per la carta, uno per i rifiuti organici e uno per vetro e plastica. Se si ha la necessità di cambiare il sacchetto dello sporco, si deve avvisare il commissario di gara.

ORGANIZZATO DA



Italian Exhibition Group SpA  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN  
Tel. 0541 744513 Fax 0541 744740  
valentina.sorgente@iegexpo.it  
C.F. P.IVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.  
Reg.Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453





#### Regola 4

##### MODALITÀ DI VIAGGIO e SOGGIORNO

L'organizzazione del Campionato Italiano di Pasticceria Seniores offrirà alloggio a tutti i concorrenti per il pernottamento della notte precedente il concorso e della notte della giornata di concorso. È tassativamente escluso che l'Organizzazione si accoli altre spese di qualsiasi genere e/o natura (quindi sono ad esempio escluse tutte le spese di viaggio per raggiungere Rimini o l'ospitalità per frequentare la giornata di formazione presso CAST Alimenti).

Eventuali notti di soggiorno precedenti o successive a quelle sopra indicate, saranno a carico del concorrente. L'eventuale soggiorno di accompagnatori della squadra (assistenti, colleghi, parenti) **non** sarà a carico dell'organizzazione.

#### Regola 5

##### INGREDIENTI E ATTREZZATURE A DISPOSIZIONE

1- L'organizzazione del Concorso mette a disposizione, le materie prime di base: uova panna, latte, farina bianca di frumento, zucchero. Tutti gli altri ingredienti dovranno essere portati dai partecipanti. È obbligatorio fornire all'organizzazione tassativamente entro il 30 novembre 2023 la lista completa di tutti gli ingredienti di cui il concorrente necessita rispetto alla lista di prodotti sopra elencati, specificandone le quantità.

È preferibile che gli ingredienti per la gara vengano portati già pesati o misurati in anticipo durante l'allestimento dei box in contenitori usa e getta, senza marchio, esclusivamente anonimi e con etichetta adesiva che specifichi il peso e il prodotto (es. 100 g cioccolato fondente 70%).

Tutti i concorrenti devono portare – pena l'esclusione del concorso - le pesate già pronte e sistemarle nel frigo la sera prima.

L'uso di qualsiasi prodotto specifico è ammesso previo permesso del comitato organizzativo e sempre che non sia visibile in alcun modo la marca commerciale del prodotto.

2 – L'Organizzazione metterà a disposizione le seguenti attrezzature: tavoli in acciaio, lavandini, macchine temperatrici per il cioccolato, forno, forni a microonde, planetaria da banco con una bacinella, piastra ad induzione, abbattitori, frigoriferi.

Tutta la piccola attrezzatura (bilance, aerografi, spruzzatori, ecc.) e minuteria (coltelli, raschietti, pentole - anche quelle per induzione, carta per le mani, ecc.) dovranno essere portate dai concorrenti, i quali dovranno a propria cura accertarsi che i voltaggi elettrici e gli attacchi siano adatti a tali macchinari e dovranno altresì portare anche le eventuali riduzioni necessarie per le prese elettriche e i trasformatori.

ORGANIZZATO DA



Italian Exhibition Group SpA  
Via Emilia, 155 – 47921 Rimini RN  
Tel. 0541 744513 Fax 0541 744740  
valentina.sorgente@iegexpo.it  
C.F. P.IVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.  
Reg.Imp. di Rimini 00139440408 – R.E.A. n. 224453





## Regola 6

### ABBIGLIAMENTO DEI PARTECIPANTI

Il Concorrente dovrà indossare una divisa completa di:

- Giacca da lavoro (fornita dall'organizzazione);
- Cappello (fornito dall'organizzazione);
- Grembiule (fornito dall'organizzazione);
- Pantaloni neri (a carico del Concorrente);
- Calzature idonee (a carico del Concorrente).

Saranno esclusi dalla gara quei concorrenti che indosseranno una divisa diversa da quella indicata, che riporti su di essa marchi commerciali o pubblicitari differenti dai loghi degli sponsor della Selezione.

Tutti i concorrenti dovranno portare una giacca di scorta, senza nessun marchio.

## Regola 7

### CONSEGNA DELLE RICETTE

La segreteria organizzativa provvederà ad inviare ad ogni concorrente il form ufficiale del ricettario, da compilare in ogni sua parte. Non è possibile utilizzare formati diversi dal form ufficiale per inviare le ricette della propria squadra.

Entro e non oltre il 30 novembre 2023 il concorrente dovrà inviare alla segreteria organizzativa il ricettario completo; ogni ricetta dovrà essere completa di ingredienti, allergeni e procedimento tecnico. Non verranno accettate ulteriori mail di modifica o integrazioni oltre la data del 30 novembre 2023.

La mancata consegna di queste informazioni, entro la data prevista, e l'imprecisione nello stilare le ricette comporta una penalità di 5 punti per ogni giorno di ritardo, tolta dal punteggio finale. È severamente vietata la citazione di qualsiasi marchio in commercio in qualsiasi ricetta.

## Regola 8

### PRESENTAZIONE DELLE OPERE

L'elaborato in zucchero e pastigliaggio verrà realizzato su tavoli di dimensione 200x70x85 cm, esposti davanti ai box, dalle 15.00 alle ore 15.30 del giorno di gara. I tavoli di presentazione saranno forniti dall'organizzazione. Sono ammessi per la presentazione tessuti per l'allestimento del tavolo, faretti, e altri elementi decorativi a scelta dei concorrenti. Le basi delle opere dovranno essere portate dai partecipanti nel materiale che preferiscono.

ORGANIZZATO DA



Italian Exhibition Group SpA  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN  
Tel. 0541 744513 Fax 0541 744740  
valentina.sorgente@iegexpo.it  
C.F. P.IVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.  
Reg.Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453





La presentazione di tutto il tavolo sarà oggetto di valutazione da parte della giuria. Per assicurare il buon svolgimento della prova, due commissari di gara, insieme ai giurati, controllano l'intero svolgimento della competizione con il compito di segnalare le mancanze tecniche e/o igieniche nella realizzazione delle opere.

## **Regola 9**

### **CONSEGNA DELLE BROCHURE**

I candidati dovranno inviare entro il 20 dicembre 2024 alle ore 12,00, al responsabile della segreteria dell'organizzazione le brochure in formato digitale di presentazione del programma di lavoro con all'interno curriculum del candidato con le fotografie e le ricette dettagliate in lingua italiana. La versione cartacea della brochure dovrà essere consegnata dal concorrente alla segreteria organizzativa del concorso presso la Pastry Arena di Sigep entro le ore 17 del giorno precedente la gara.

## **Regola 10**

### **PRESENTAZIONE ARTISTICA IN ZUCCHERO E PASTIGLIAGGIO O IN CIOCCOLATO**

La scultura deve essere preparata e assemblata davanti alla giuria all'interno del box durante l'orario di gara e l'eventuale aerografia deve essere realizzata in diretta durante l'orario di gara, con l'obbligo di almeno un fiore per tutte due le discipline e nastri per la scultura in zucchero. L'opera deve essere di un'altezza massima di 120 cm e minima di cm 100 calcolata dalla parte superiore della base di supporto alla parte superiore del lavoro.

La base di supporto può essere in materiale non commestibile come plexiglas, vetro, legno, ecc. (scelto e portato dai concorrenti), ma non deve superare cm 60x60xH20.

Il pastigliaggio già modellato non deve essere portato disegnato oppure aerografato ma da ultimare davanti la giuria durante le ore di gara. Non sono ammesse pistole con silicone o colle speciali per attaccare il pastigliaggio, ma solo zucchero o pastigliaggio.

Sono vietati supporti strutturali non commestibili. L'utilizzo di supporti strutturali comporta l'immediata squalifica del pezzo. Sono autorizzati i colori alimentari a norma di legge. Qualsiasi membro della giuria potrà chiedere di verificare qualsiasi materiale o alimento.

Ogni pasticcere deve completare il montaggio della scultura dentro al proprio laboratorio.

Sul tavolo di presentazione non potranno essere ultimate le finiture decorative.

Sullo spazio della scultura dovrà essere posizionata la torta.

I concorrenti potranno essere aiutati per il trasporto dei pezzi artistici dal box al tavolo del buffet dove le opere verranno esposte. Se un lavoro si rompe, mentre viene trasportato al tavolo d'esposizione o mentre è collocato sopra di esso, non potrà in alcun modo essere riparato.

ORGANIZZATO DA



Italian Exhibition Group SpA  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN  
Tel. 0541 744513 Fax 0541 744740  
valentina.sorgente@iegexpo.it  
C.F. P.IVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.  
Reg.Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453





### **Regola 11**

#### **TORTA AL CIOCCOLATO CON OBBLIGO DI SFOGLIA**

Ogni concorrente deve preparare n°3 torte:

- 1 per la giuria
- 1 per la fotografia
- 1 per il tavolo di presentazione

La torta deve essere da 10 pz.

I concorrenti dovranno tassativamente utilizzare la pasta sfoglia esempio:(Guscio,Esterno,eccc..)

Non saranno ritenute valide al fine del punteggio le decorazioni in sfoglia.

Le torte avranno limite di peso compreso tra un minimo di 75 gr al massimo di 125 gr a porzione. (es. min 750gr max 1250 gr).

I Piatti possono essere portati dal concorrente. L'organizzazione fornirà piatti neutri bianchi 25x25 di cui uno deve essere lasciato vuoto affinché i commissari di gara possano verificare il peso della tara.

La degustazione del dessert avrà luogo nella Pastry Arena in base all'ordine di estrazione.

### **Regola 12**

Tutte le preparazioni devono essere preparate davanti ai giudici, - escluse le basi da forno, che possono essere portate dai concorrenti preparate e cotte nei giorni precedenti alla gara.

### **Regola 13**

#### **RESPONSABILITA'**

Ogni responsabilità in ordine ad eventuali infortuni occorsi ai concorrenti, a terzi o a visitatori, derivanti dall'improprio, errato, negligente o imprudente utilizzo degli strumenti, delle strutture, degli arredi e dei macchinari (sia per quelli forniti dall'Organizzazione sia per quelli portati dai concorrenti) ricadrà esclusivamente sui concorrenti stessi. I concorrenti risponderanno altresì di tutti i danni causati dall'improprio utilizzo delle materie prime fornite dall'Organizzazione o portate direttamente dal concorrente e/o per il mancato rispetto delle norme igieniche. In tal senso i concorrenti con la sottoscrizione del presente regolamento dichiarano di manlevare Italian Exhibition Group SpA da ogni responsabilità al riguardo.

### **Regola 14**

#### **RISERVE**

Il Campionato Italiano di Pasticceria Seniores in casi particolari o eventi di forza maggiore, si riserva il diritto di apportare modifiche al Regolamento del Concorso. Il Comitato Organizzativo si riserva, inoltre, il diritto di annullare il Concorso in caso di forza maggiore.

ORGANIZZATO DA



Italian Exhibition Group SpA  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN  
Tel. 0541 744513 Fax 0541 744740  
valentina.sorgente@iegexpo.it  
C.F. P.IVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.  
Reg.Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453





## **Regola 15**

### **PREMI e PREMIAZIONE**

La premiazione si svolgerà durante la manifestazione Sigep nella Pastry Arena (Pad. B5), il giorno della gara attorno alle ore 17.00 di fronte al pubblico, al Comitato Organizzativo, alla direzione del Sigep, agli sponsor e ai mass media.

A tutti i partecipanti verranno consegnati i diplomi di partecipazione.

I premi verranno corrisposti al primo classificato, in premi merce da parte di alcune aziende sponsor e partner della Pastry Arena.

Il concorrente che si aggiudicherà il primo posto avrà l'onore di rappresentare l'Italia in Asia presso una delle manifestazioni Sigep.

Tutti i dettagli tecnici riguardanti, premi speciali, box, ingredienti, attrezzature verranno forniti una volta avvenuta l'iscrizione in una scheda tecnica.

Il concorso è organizzato da Conpait in collaborazione con Sigep.

### **Comitato Tecnico**

Italian Exhibition Group SpA e Conpait con AMPI, APEI, Cast Alimenti, Relais Dessert.

ORGANIZZATO DA



**Italian Exhibition Group SpA**  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN  
Tel. 0541 744513 Fax 0541 744740  
valentina.sorgente@iegexpo.it  
C.F. P.IVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.  
Reg.Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453

