



*Coppa del Mondo della Gelateria*  
*Selezione Italia* 

## **INTEGRAZIONI AL PROGRAMMA DI LAVORO**

### **Lunedì 24 gennaio**

#### **a. Per i cioccolatieri**

1. Ritrovo al Forum della gelateria (pad C 3) ore 8,30
2. Ore 8,30-9,30 – scarico merci, deposito in magazzini e prima sistemazione. Le attrezzature saranno controllate dal Commissario di gara  
Ore 09.30 - Inseediamento della Giuria e estrazione delle postazioni di lavoro  
Ore 09,45 - Sistemazione nel box assegnato  
Ore 10.00 - Inizio concorso  
Ore 17.00 – Fine lavori  
Ore 17,15 – Riunione della Giuria e valutazione schede  
Ore 17,30 – Proclamazione del vincitore  
(tot. 7 ore di lavoro)

#### **ATTENZIONE:**

1. Tutta la scultura deve essere realizzata sul campo di gara, senza pezzi precedentemente approntati, in caso contrario è prevista la penalizzazione
2. La base di legno di 50x50 cm è alzata da n. 4 piedini di 5 cm ciascuno ed è messa a disposizione dall'Organizzazione. Su questa base di legno sarà collocata la pièce artistica, la cui base di cioccolato deve essere di 40 x 40 cm (sia essa triangolare, circolare o quadrata deve poggiare sulla base quadrata e non fuoriuscire)
3. Altezza libera, larghezza libera (ovviamente, non la base che sarà 40x40 cm)
4. Le temperatrici sono 4 in tempera (1 bianco, 1 latte e 2 fondente)

Come da Regolamento, l'organizzazione fornirà:

1. Armadio negativo
2. Armadio positivo
3. Piastra a infrarossi
4. Abbattitore di temperatura
5. Bilancia
6. Forno

7. Temperatrice
8. Planetaria
9. Microonde
10. Mixer a immersione
11. Mise en place

Le attrezzature sono a uso collettivo; tutte quelle non elencate dovranno essere portate dal singolo concorrente

Al termine dei lavori, la pièce deve essere lasciata sul tavolo da lavoro per evitare rotture.

### **Per gli scultori di ghiaccio**

- ❖ Ore 10.00 Primo turno di lavoro
- ❖ Ore 13.00 Fine
- ❖ La Giuria esaminerà gli elaborati
- ❖ Ore 13.30 Secondo turno di lavoro
- ❖ Ore 16.30 Fine
- ❖ La Giuria esaminerà gli elaborati
- ❖ Ore 16.30 La Giuria proclamerà il vincitore

### **ATTENZIONE:**

L'Organizzazione mette a disposizione di ogni concorrente un blocco di ghiaccio (cm. 30x50x60); la eventuale base d'appoggio della scultura dovrà essere portata dal concorrente così come l'attrezzatura occorrente per la lavorazione. Tema: libero.

## **Martedì 25 gennaio 2011**

### **Per gli chef**

1. Ore 08.30 - Ritrovo al Forum della Gelateria (pad C 3)  
Ore 8.30-9.00 – scarico merci, deposito in magazzini e prima sistemazione  
Ore 09.00 - Insediamento della Giuria e estrazione delle uscite e postazioni di lavoro  
Ore 09.15 - Sistemazione nel box assegnato
2. Il concorrente ha 30 min. di tempo per mettere in linea e organizzare il box di gara senza però procedere ad attività di cucina se non quelle relative al preriscaldamento delle attrezzature che possono essere utili (es.: forno, bollitori, friggitrici, abbattitori, frigo e elettrodomestici vari).
3. Trascorso tale tempo, il concorrente ha a disposizione 45 min. per eseguire la ricetta e presentarla. Quindi, ha ancora a disposizione 15 min per svuotare e pulire completamente il campo di gara, rendendolo usufruibile al concorrente successivo. Organizzazione e pulizia del box, del campo gara durante la preparazione e il riassetto finale fanno parte del giudicato della Giuria.
4. Riunione della Giuria e valutazione delle schede
5. Proclamazione del vincitore.

ATTENZIONE:

Lo stadio di avanzamento della mise en place dell'elaborato presentato alla selezione è a discrezione del singolo concorrente.

**Martedì 25 gennaio 2011**

**Ore 15.30**

**Presentazione alla stampa, alle autorità, al pubblico del Team al completo,  
che rappresenterà l'Italia alla Coppa del Mondo della Gelateria nel 2012.**