

THE PASTRY QUEEN TPQ CAMPIONATO MONDIALE DI PASTICCERIA FEMMINILE Sigep 2023

Aggiornato al 15 settembre

Unico nel suo genere, questo campionato mondiale si rivolge alle donne pasticciere di tutto il mondo, offrendo loro un'occasione importante per mettere alla prova le proprie capacità e trovare nuovi stimoli per una carriera gratificante e di successo.

Un momento di massimo valore professionale, pensato e organizzato su principi di serietà ed equità, che trova in Italia, culla dell'arte dolciaria, un teatro naturale per il suo svolgimento. Il campionato si svolge in particolare all'interno della manifestazione SIGEP 2023, The Dolce World Expo.

“The Pastry Queen” si pone quindi il nobile obiettivo di entrare tra i grandi eventi internazionali della pasticceria, assicurando professionalità e spettacolo, per dare visibilità alla categoria, diffondendo tra le donne pasticciere proficui messaggi di bontà, qualità, passione e amore per il lavoro, creatività, collaborazione e rispetto.

Tutti fattori etici che costituiscono le fondamenta di un settore forte, con solide radici e concrete visioni future.

Un'occasione di confronto e un'esperienza di crescita per coloro che trasmettono con il loro stile ed eleganza un assoluto esempio di professionalità per fare grande la pasticceria mondiale.

CARATTERISTICHE DEL CONCORSO

Il tema del concorso è **Il genio di Leonardo Da Vinci**

Il tema dovrà essere illustrato attraverso le seguenti prove:

- *Dessert al bicchiere con gelato al caffè espresso*
- *Dessert al piatto caldo e freddo al cioccolato e marron glacé*
- *Bon bon mignon a forma di anello gioiello al cioccolato*
- *Piccola scultura vassoio in cioccolato*
- *Torta realizzata con stampo dell'azienda sponsor*
- *Elaborato artistico in zucchero e pastigliaggio*

REGOLAMENTO

Regola 1

Il Concorso è aperto a tutti i Paesi del mondo.

La partecipazione alla gara è aperta a tutte le donne pasticciere di età superiore ai 20 anni, di nazionalità del Paese o area geografica che rappresentano. Hanno diritto di partecipare le nazioni che accettano per iscritto tutti i dettami del presente Regolamento.

Per il concorso edizione 2023 l'iscrizione sarà aperta fino al 10 ottobre 2022. La domanda d'iscrizione dovrà essere inviata a mezzo e-mail entro e non oltre il 10 ottobre 2022 alla segreteria del concorso, all'indirizzo: silvia.sacchetti@iegexpo.it.



Alla domanda di partecipazione dovranno essere allegati a pena di esclusione dalla manifestazione:

- il presente regolamento sottoscritto da tutti e due i componenti della squadra;
- l'application form compilato per ogni membro della squadra

Una volta ricevuta dall'organizzazione conferma del ricevimento della domanda di partecipazione, il team manager deve comunicare alla segreteria organizzativa i dati necessari affinché IEG possa emettere la fattura relativa alla quota d'iscrizione, che ammonta per singola squadra a € 600 (+ IVA per la squadra italiana).

Una volta ricevuta la conferma di ricezione dei dati da parte di IEG, andrà effettuato il versamento della quota d'iscrizione). Le coordinate bancarie verranno comunicate da IEG una volta ricevuta la domanda di iscrizione.

La quota di iscrizione di Euro 600,00 a squadra, dovrà essere versata esclusivamente dalle squadre ammesse alla gara e non potrà essere rimborsata in caso di ritiro della squadra. Costituirà causa di esclusione dal concorso il mancato o ritardato pagamento della quota di iscrizione di Euro 600,00.

Regola 2

Ogni squadra è composta:

- N. 1 Manager - membro della giuria internazionale.*
- N. 1 Lady Pastry Chef – concorrente.*

Il Manager della squadra sarà il referente per l'organizzazione e sarà lui ad occuparsi dell'invio della domanda di partecipazione corredata da tutti gli allegati richiesti e a lui verranno inviate tutte le comunicazioni da parte dell'Organizzazione. Se la concorrente dovesse ritirarsi sarà compito del Manager trovare una sostituta.

Se dovesse ritirarsi il manager, la ragazza ne dovrà nominare un altro entro il 15 dicembre 2022 e comunicarlo all'organizzazione, con relativi curriculum e foto aggiornati. Se entro dieci giorni dal ritiro del Manager o del concorrente, e comunque entro il 15 novembre 2022, non sarà inviata la nuova scheda del concorrente o del Manager in sostituzione, l'organizzazione sostituirà l'intera squadra con la squadra di riserva. Nel caso di mancato ricevimento della nuova scheda del concorrente o del Manager entro la data stabilita, la squadra verrà eliminata e la competizione si svolgerà fra le restanti squadre in gara. La quota di partecipazione della squadra eliminata non verrà restituita.

Regola 3

MODALITÀ DI SOGGIORNO

Tutte le squadre devono arrivare a Rimini **sabato 21 gennaio** 2023, entro le ore 15.00.

Tutti i preparativi di viaggio verranno concordati tramite la segreteria organizzativa.

L'organizzazione del TPQ offrirà vitto e alloggio per ogni squadra. Durante il soggiorno a Rimini, il Comitato Organizzatore ospiterà a proprie spese tutte le squadre (due componenti per compagnie: concorrente e manager/giurato) per le notti di **sabato 21**, domenica 22, lunedì 23, martedì 24, mercoledì 25. Eventuali notti di soggiorno precedenti o successive a quelle sopra indicate, saranno a carico della squadra. L'eventuale soggiorno di accompagnatori della squadra (assistenti, colleghi, parenti) non sarà a carico dell'organizzazione. Saranno messe a disposizione per il manager e la concorrente, nel caso siano di sesso diverso, due stanze separate.

MODALITÀ DI VIAGGIO

L'organizzazione provvederà a rimborsare al team il costo dei voli acquistati per partecipare al concorso.

Il rimborso per le spese di viaggio sarà interamente versato sul conto corrente comunicato dal Team Manager.

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

44TH International Trade Show
of Artisan Gelato, Pastry,
Bakery and the Coffee World

21-25 JANUARY 2023
RIMINI EXPO CENTRE
ITALY

sigep.it

IN COLLABORATION WITH



ORGANIZED BY

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP



Il Team Manager, sotto la propria totale responsabilità, dovrà poi ridistribuirlo alla concorrente.

Il costo di tali voli sarà calcolato dall'Organizzazione, sulla base dei seguenti parametri:

- classe economy
- partenza e ritorno nella medesima città
- con arrivo e partenza presso aeroporto di Bologna.

Regola 4

SVOLGIMENTO DELLA GARA

Il Campionato 2023 si svolgerà nella Dolce Arena durante la manifestazione Sigep, nelle giornate di martedì 24 e mercoledì 25 gennaio.

Gli orari delle gare sono:

- 1° giorno di gara: dalle 8.00 alle **19.00**;
- 2° giorno di gara: dalle 7.00 alle **13.30**.

TEMPI E ORGANIZZAZIONE DI GARA

I sorteggi dei box di gara avverranno il 20 novembre 2022 presso IEG alla presenza del Presidente del concorso Roberto Rinaldini. Alle ore 7.00 del primo giorno di gara tutte le squadre entreranno nei propri box, ove potranno organizzare i tavoli e posizionare le macchine e le materie prime, senza però iniziare nessun tipo di lavoro di pasticceria. Alle ore 7.15 del primo giorno di gara inizieranno le ispezioni nei box eseguite dai commissari. Verrà ispezionato ogni cassetto o scatola portato dalla squadra e sarà il portavoce di ogni nazione a togliere e mettere il materiale che il commissario desidera vedere.

Tutto ciò che verrà trovato non coerente alle regole del concorso sarà sequestrato e riconsegnato alla squadra a fine concorso. Alle ore 8.00 del primo giorno inizierà la gara. Alla chiusura 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 alle squadre. Se si ha la necessità di cambiare il sacchetto dello sporco, si deve avvisare il commissario di gara. Ogni squadra dovrà portare il necessario per la pulizia del box, quindi, una scopa, uno spazzolone, due stracci per lavare il pavimento, un rotolo di carta e spugne per il lavaggio delle piccole attrezzature.

Il secondo giorno la gara inizierà alle ore 7.00. L'allestimento del tavolo buffet deve essere fatto nel tempo di gara entro le **13.30**. Dalle **13.35** ogni squadra avrà 5 minuti per portare fuori le due sculture artistiche, nell'ordine di estrazione e solo quando verranno chiamati dagli speaker. Ogni squadra deve liberare il laboratorio entro le ore **15.00** del secondo giorno e dovrà essere lasciato completamente vuoto, e pulito come è stato trovato due giorni prima; la giuria tecnica effettuerà il controllo sulla pulizia dei locali.

Domenica 22 gennaio:

Ore 7.30: Colazione in hotel

Ore 8.30: Partenza da hotel

Ore 9.00: Arrivo squadre in fiera

Ore 9.00 – 13.00: Preparazioni

Ore 13.00: Pranzo

Ore 14.00 – 17.00: Preparazioni

Ore 17.30: Partenza pullman per hotel

Ore 20.00: Cena

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

44th International Trade Show
of Artisan Gelato, Pastry,
Bakery and the Coffee World

21-25 JANUARY 2023
RIMINI EXPO CENTRE
ITALY

sigep.it

IN COLLABORATION WITH



ORGANIZED BY

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP



Lunedì 23 gennaio:

Ore 06.30: colazione in hotel
Ore 07.20: partenza da hotel
Ore 08.00: arrivo in fiera
Ore 12.00: ingresso partecipanti nei box di gara
Ore 13.00: pranzo giudici
Ore 20.00: rientro in hotel

Martedì 24 gennaio

Ore 06.00: colazione in hotel
Ore 06.30: partenza da hotel
Ore 07.00: arrivo in fiera ed entrata dei concorrenti nei box
Ore 07.15: ispezione box da parte dei commissari
Ore 07.45: fotografia di gruppo con giuria
Ore 08.00: inizio gara
Ore 12.00: dessert al bicchiere con gelato al caffè espresso con giuria giornalisti internazionali
Ore 13.30: pranzo giudici
Ore 16.00: dessert al piatto caldo e freddo al cioccolato e marron glacé
Ore 19.00: termine gara
Ore 19.30: Navetta per hotel
Ore 20.00: Rientro in hotel
Ore 20.30: Cena in hotel

Mercoledì 25 gennaio

Ore 05.00: colazione in hotel
Ore 05.30: partenza da hotel
Ore 06.00: arrivo in fiera
Ore 06.30: ispezione box da parte dei commissari
Ore 07.00: inizio gara
Ore 09.00: dessert bon bon mignon a forma di anello gioiello al cioccolato
Ore 11.30: torta realizzata con stampo libero
Ore 13.00: pranzo giudici
Ore 13.30: termine gara
Ore 13.35: inizio allestimento tavolo buffet
Ore 15.00: i box di gara devono essere liberi e puliti
Ore 15.30: premiazione
Ore 16.30: Navetta per hotel

Le squadre devono essere a completa disposizione dell'organizzazione per tutto il loro soggiorno a Rimini per interviste e tutti gli impegni previsti.

Regola 5

SPEDIZIONI MERCI

L'organizzazione non ha responsabilità sui ritardi e non si occupa delle spedizioni, sia in andata che in ritorno. Le spese di spedizione e la responsabilità delle merci (attrezzature inserite nei bancali) sono a carico della squadra che dovrà accertarsi che il materiale arrivi in tempo utile per la manifestazione e sarà sempre cura della squadra ricomporre il bancale con il materiale, seguendo le stesse modalità con cui è arrivato, per non creare problemi con i trasportatori internazionali. Indicativamente servono circa 80 giorni per trasporto e dogana, per le spedizioni via mare. Le squadre che dovessero avere necessità di inviare la merce in Italia dovranno contattare direttamente la società Expotrans incaricata da Italian Exhibition Group di seguire questo tipo di pratiche.

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

44TH International Trade Show
of Artisan Gelato, Pastry,
Bakery and the Coffee World

21-25 JANUARY 2023
RIMINI EXPO CENTRE
ITALY

sigep.it

IN COLLABORATION WITH



ORGANIZED BY

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP



Di seguito i contatti di Expotrans a cui le squadre potranno fare riferimento:

Tel. +39 0541 744791

E-mail: info.rimini@expotrans.net

I bancali dovranno essere inviati presso Fiera di Rimini (Via Emilia 155, Rimini) e verranno aperti solamente dal Team all'arrivo nella Dolce Arena. A coloro che non cureranno personalmente il bancale per il rientro non verrà rispedito nulla.

Regola 6

INGREDIENTI E ATTREZZATURE A DISPOSIZIONE

L'Organizzazione fornirà solo le materie prime fresche di base: uova fresche, tuorli pastorizzati, panna 35% m.g., latte fresco, farina bianca di frumento e zucchero. Anche il cioccolato verrà fornito: quello da utilizzare in gara sarà offerto dallo sponsor. È obbligatorio fornire all'organizzazione entro il 20 ottobre 2022 la lista completa delle quantità degli ingredienti sopra citati a mezzo posta elettronica all'indirizzo email della Segreteria Organizzativa.

TUTTE LE ALTRE MATERIE PRIME NON CITATE SONO A CARICO DI OGNI TEAM.

Gli ingredienti dovranno essere già pesati o misurati per la gara 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%). Qualsiasi prodotto specifico è utilizzabile previa autorizzazione della commissione e dell'organizzazione ed oscurando la marca commerciale in modo che non sia visibile.

Saranno a disposizione per ogni box:

- 3 tavoli in acciaio;
- 1 lavandino;
- 1 macchina temperatrice;
- 1 forno;
- 1 forno a microonde;
- 2 planetarie da banco con 2 bacinelle;
- 2 piastre ad induzione;
- 1 carrello porta teglie;
- 20 teglie 40x60 cm.
- 1 macchina da caffè
- 1 abbattitore di temperatura a -30° C;
- 1 frigoriferi + 4°C;
- 1 freezer - 20°C;
- 1 macchina per gelato mantecatore
- 8 macchine temperatrici 4 per cioccolato bianco e 4 per cioccolato latte da utilizzare in comune per tutti i 10 team

Tutta la piccola attrezzatura (bilance, aerografi, spruzzatori, ecc.) e minuterie (coltelli, raschietti, pentole - anche quelle per induzione, carta per le mani) - dovranno essere portate dai partecipanti e dovrà essere loro cura accertarsi che i voltaggi elettrici e le prese presso l'area di svolgimento della gara siano conformi alle piccole attrezzature da loro portate. Ogni squadra dovrà anche provvedere alle riduzioni per le prese elettriche e ai trasformatori necessari per potere utilizzare i macchinari portati da ogni singola squadra.

Regola 7

ABBIGLIAMENTO DELLE PARTECIPANTI

Le partecipanti riceveranno giacca ufficiale e cappello dall'organizzazione. Tutte dovranno portare una divisa completa di giacca senza nessun marchio, pantalone nero, cappello, grembiule, calzature idonee di colore nero.

Regola 8

PRESENTAZIONE DELLE OPERE

La presentazione degli elaborati in zucchero e in cioccolato verrà effettuata su tavoli di dimensione 120 cm di diametro, esposti davanti ai box laboratori, forniti dall'organizzazione e saranno ricoperti con tovaglie bianche. Per assicurare il buon svolgimento della prova, tre commissari di gara, insieme ai giurati, controlleranno l'intero svolgimento della competizione e avranno altresì il compito di segnalare le eventuali carenze tecniche e/o igieniche nella produzione delle opere.

Regola 9

CONSEGNA DELLE RICETTE

Le ricette, in italiano e inglese, vanno consegnate entro il 31 ottobre 2022.

Nella redazione delle ricette, si richiede obbligatoriamente di compilare il form che verrà inviato dall'organizzazione. Ricette consegnate in formati diversi da quello fornito dall'organizzazione non saranno accettate.

Le ricette devono essere dettagliate nelle quantità degli ingredienti di gara e nei procedimenti.

La mancata consegna di queste informazioni, entro la data prevista, e l'imprecisione nello stilare le ricette comporta una penalità del 10%, tolta dal punteggio finale complessivo e verrà comunicata durante il briefing di gara con tutti i giudici e concorrenti dal Presidente. È severamente vietata la citazione di qualsiasi marchio in commercio in qualsiasi ricetta. Non aderire in gara alla ricetta consegnata comporta una penalità del 5% sul punteggio finale complessivo, a meno che l'organizzazione o il capo giudice approvi la modifica prima dell'inizio della gara.

La lingua ufficiale del concorso sarà la lingua italiana e pertanto in caso di incongruenze tra testo italiano e inglese prevarrà quello italiano.

Regola 10

DESSERT AL BICCHIERE CON GELATO AL CAFFÈ ESPRESSO

Ogni concorrente deve preparare inderogabilmente N° 13 DESSERT AL BICCHIERE CON GELATO AL CAFFÈ ESPRESSO offerto dallo sponsor che verrà comunicato dall'organizzazione, identici:

- 11 per la giuria, composta da giornalisti internazionali e dal presidente di giuria
- 1 per la fotografia
- 1 per il buffet di presentazione il secondo giorno

Ogni concorrente dovrà realizzare N° 13 dessert al bicchiere del peso netto compreso tra 100 gr e 150 gr., composti obbligatoriamente da:

- 1 sorbetto o gelato al caffè espresso
- 1 parte croccante
- 1 salsa o gelatina

I 13 bicchieri in vetro o ceramica dovranno essere portati dalle concorrenti.

I bicchieri o il decoro dovranno rispettare il tema della competizione.

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

44th International Trade Show
of Artisan Gelato, Pastry,
Bakery and the Coffee World

21-25 JANUARY 2023
RIMINI EXPO CENTRE
ITALY

sigep.it

IN COLLABORATION WITH



ORGANIZED BY

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP



Ogni concorrente si dovrà portare tutti gli ingredienti pesati per realizzare il dessert.

La miscela gelato è possibile portarla già pastorizzata.

Le infusioni possono essere portate già pronte.

Le decorazioni in zucchero, cioccolato oppure altro materiale alimentare dovranno essere realizzate durante le ore di gara.

Ciascuna concorrente deve costruire e presentare i dessert al bicchiere davanti alla giuria della stampa specializzata che degusterà anche i prodotti.

Alle 12.00 del primo giorno di gara è prevista la degustazione. Ogni concorrente dovrà aver terminato **12** bicchieri gelato alla temperatura adeguata e averli posizionati sul tavolo a filo box.

Il dessert da presentare il secondo giorno per il tavolo del buffet finale potrà essere realizzato quando il concorrente lo riterrà opportuno nelle due giornate entro l'orario stabilito al punto "svolgimento della gara".

Il bicchiere verrà pesato precedentemente dai commissari di gara assieme al notaio, o suo delegato, che ne definiranno la tara che verrà sottratta durante le operazioni di peso che precedono la degustazione.

Regola 11

DESSERT AL PIATTO CALDO E FREDDO AL CIOCCOLATO E MARRON GLACE'

Ogni concorrente deve preparare inderogabilmente N° **13** DESSERT MONOPORZIONE AL CIOCCOLATO E MARRON GLACE' identici, rispettando il tema del concorso:

- **11** per la giuria
- **1** per la fotografia
- **1** per il buffet di presentazione il secondo giorno

Tutte le preparazioni devono essere fatte davanti ai giudici, anche le basi da forno, che devono essere realizzate sul posto in diretta. I dessert monoporzione devono essere composti da una preparazione calda e da una preparazione fredda a base di creme, mousse o gelato. I gusti predominanti del dessert deve essere cioccolato e marron glacé.

Eventuali altre strutture in aggiunta a quelle obbligatorie sono consentite, a discrezione del concorrente.

I dessert monoporzione devono avere una salsa adeguata abbinata al dessert.

I piatti per il dessert verranno portati obbligatoriamente dai concorrenti.

Alle 16.00 del primo giorno di gara è prevista la degustazione. Ogni concorrente dovrà aver terminato **12** dessert alla temperatura adeguata e averli posizionati sul tavolo a filo box.

Il dessert da presentare il secondo giorno per il tavolo del buffet finale potrà essere realizzato quando il concorrente lo riterrà opportuno nelle due giornate entro l'orario stabilito al punto "svolgimento della gara".

La temperatura dei dessert verrà controllata dai commissari di gara allo scadere del tempo previsto per la preparazione.

In caso di rottura di uno o più piatti causata dal concorrente, si applicherà una penalità del 10% sul totale della prova.

In caso di rottura di uno o più piatti non causata dal concorrente, non si applicheranno penalità.

Regola 12

BON BON MIGNON ANELLO GIOIELLO AL CIOCCOLATO

Ogni concorrente deve preparare inderogabilmente N° **16** BON BON MIGNON ANELLO GIOIELLO AL CIOCCOLATO identici del peso netto massimo di 20 gr, rispettando il tema del concorso:

- **12** per la giuria
- **1** per la fotografia
- **3** per la piccola scultura in cioccolato

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

44th International Trade Show
of Artisan Gelato, Pastry,
Bakery and the Coffee World

21-25 JANUARY 2023
RIMINI EXPO CENTRE
ITALY

sigep.it

IN COLLABORATION WITH



ORGANIZED BY

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP



Il mignon anello gioiello deve essere completamente al cioccolato utilizzando obbligatoriamente due strutture:

- 1 - ganache al cioccolato a libera scelta
- 1 - fruttata a base di agrumi

Ogni concorrente dovrà portare **13** piatti oppure supporti per servizio ai giudici del mignon anello del materiale che preferisce: cioccolato, zucchero, plexiglass, vetro ecc. che verranno valutati dalla giuria nel punteggio.

Alle **9.00** del secondo giorno di gara, è prevista la degustazione. Ogni concorrente dovrà aver terminato **i 13** dessert alla temperatura adeguata e averli posizionati sul tavolo a filo box.

Per il tavolo del buffet i **3** bon bon restanti si devono presentare il secondo giorno entro l'orario stabilito al punto "svolgimento della gara".

Il piatto verrà pesato precedentemente dai commissari di gara assieme al notaio, o suo delegato, che ne definiranno la tara che verrà sottratta durante le operazioni di peso che precedono la degustazione.

L'organizzazione fornirà una foto a titolo esemplificativo dell'anello gioiello che si richiede di preparare.

Regola 13

PICCOLA SCULTURA VASSOIO IN CIOCCOLATO

Ogni squadra dovrà inoltre realizzare durante la competizione una piccola scultura vassoio in cioccolato delle seguenti dimensioni massime (esclusa eventuale base di supporto):

- base 25x25 cm o del diametro di 25 cm
- altezza 50 cm
- larghezza massima di 40 cm nella parte superiore, che porti **3** bon bon anello gioiello.

La piccola scultura in cioccolato verrà presentata alla giuria dal manager del team durante la degustazione e poi sarà a disposizione del fotografo per la fotografia. La base di supporto che porterà la piccola scultura dovrà essere portata da ogni team e dovrà essere della misura massima 30x30 cm o 30 cm di diametro e di altezza massima di 10 cm e potrà essere in materiale a libera scelta della squadra. Tutti i pezzi per la scultura si dovranno fare durante la gara. Anche eventuali parti aerografate dovranno essere realizzate in diretta nel box di gara dalla concorrente, l'eventuale parte aerografata avrà un extra punteggio di massimo 50 secondo la difficoltà del lavoro, attribuito dal presidente di giuria. E' possibile utilizzare stampi e chablon nei quali versare il cioccolato, in materiale siliconico, plastico o metallico, purché siano di tipo alimentare.

Regola 14

TORTA REALIZZATA CON STAMPO

Ogni concorrente deve preparare N° 4 torte decorate del peso netto compreso fra 1000 e i 1200 gr. Una torta dovrà essere posizionata sul buffet e 1 per la fotografia; le restanti 2 torte serviranno per la degustazione. I gusti che compongono la torta sono a libera scelta dei team.

[La torta potrà essere realizzata con stampo libero.](#)

Tutte le basi da forno della torta si dovranno fare in gara davanti ai giudici.

All'ora prestabilita per la degustazione, ogni concorrente dovrà aver terminato 3 torte, (2 per la degustazione e 1 per la fotografia) comprese tutte le decorazioni e aver posizionato le torte sul tavolo dove il commissario di gara farà la presentazione alla giuria.

La degustazione delle torte avrà luogo il secondo giorno e nell'ordine di estrazione che verrà comunicato.

Entro l'orario stabilito al punto "svolgimento della gara", è prevista la degustazione. Ogni concorrente dovrà aver

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

44th International Trade Show
of Artisan Gelato, Pastry,
Bakery and the Coffee World

21-25 JANUARY 2023
RIMINI EXPO CENTRE
ITALY

sigep.it

IN COLLABORATION WITH



ORGANIZED BY

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP



terminato 3 torte decorate e averle posizionate sul tavolo a filo box.

La quarta torta dovrà essere presentata sul buffet finale e potrà essere realizzata entro l'orario stabilito al punto "svolgimento della gara".

È compito della squadra portare la base di cartone o di altro materiale sotto ogni torta.

Ogni squadra dovrà portare il piatto o vassoio per il servizio della torta.

Esso verrà pesato precedentemente dai commissari di gara assieme al notaio, o suo delegato, che ne definiranno la tara che verrà sottratta durante le operazioni di peso che precedono la degustazione.

Verrà applicata una penalità del 10% sul totale della prova se il peso non corrisponderà alla regola. Ogni concorrente deve portare in gara tutti gli ingredienti già pesati, ma non amalgamati per l'esecuzione del dolce pena l'esclusione dalla gara. I piatti verranno forniti dall'organizzazione per il servizio di degustazione il giorno di gara.

Regola 15

PRESENTAZIONE ARTISTICA IN ZUCCHERO E PASTIGLIAGGIO

I pezzi della presentazione artistica dovranno essere portati già fatti dalla concorrente e non possono essere fatti durante la gara. Il soggetto artistico dovrà obbligatoriamente essere portato già fatto e assemblato. Tutti i pezzi della scultura in zucchero devono essere portati in gara già colati, i fiori o foglie già tirati e formati, con i soggetti già soffiati. La scultura deve essere di un minimo di 140 cm e massimo di 180 cm di altezza, calcolata dalla parte superiore della base di supporto alla parte superiore del lavoro.

La base di supporto alimentare è a dimensione libera proporzionata a tutta la presentazione del tavolo e può essere in materiale non commestibile come plexiglas, vetro, legno, ecc. (scelto e portato dalle concorrenti).

Il pezzo artistico deve essere composto esclusivamente di zucchero caramello o isomalto: tirato, colato, soffiato, pressato e pastigliaggio. Il pastigliaggio già modellato non deve essere portato disegnato oppure aerografato; queste lavorazioni devono essere preparate il giorno della gara davanti alla giuria.

Non sono ammesse pistole con silicone o colle speciali per attaccare il pastigliaggio, ma solo zucchero o pastigliaggio. Questo vale anche per lo zucchero tirato o soffiato.

Si può portare lo zucchero o isomalto già cotto e colorato, colato in dischi o piastre da ricuocere. Sono vietati supporti strutturali non commestibili.

L'utilizzo di supporti strutturali non commestibili comporta l'immediata squalifica del pezzo. Sono autorizzati i colori alimentari a norma di legge.

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

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

Ogni concorrente può essere aiutata a trasportare il pezzo artistico dal proprio team manager o da altre persone di propria fiducia che siano in divisa professionale previa autorizzazione dei commissari di gara.

PENALITÀ (applicabili dai commissari): qualsiasi dimensione, al di fuori di quelle previste, comporta una penalità del 10% sul totale della prova. Alle **13.35** del secondo giorno di gara, è prevista l'uscita delle sculture. Ogni concorrente dovrà aver terminato tutte le preparazioni entro le **13.30** e avere cessato il proprio lavoro.

Ogni squadra a seguito della presentazione della concorrente da parte dei presentatori, avrà 5 minuti di tempo per posizionare la scultura sul tavolo.

Se un lavoro si rompe, mentre viene trasportato al tavolo d'esposizione o mentre è collocato sopra di esso, non si potrà procedere a ulteriori lavorazioni su di esso.

Regola 16

PRESENTAZIONE TAVOLO FINALE

La presentazione del tavolo del buffet deve rappresentare il tema del concorso e si deve presentare su di esso:

- N 1 Dessert al bicchiere gelato al caffè espresso
- N 1 Dessert al piatto caldo e freddo al cioccolato e marron glacé
- N 5 Bon bon mignon a forma di anello gioiello + piccola scultura vassoio in cioccolato
- N 1 Piccola scultura artistica in cioccolato
- N 1 Torta realizzata con stampo
- N 1 Elaborato artistico in zucchero e pastigliaggio

I tavoli a disposizione sono di misura 120 cm di diametro ricoperti di tovaglia bianca (forniti dall'organizzazione), esposti davanti ai box laboratori, dalle 13.00 del secondo giorno di gara. Non sono ammessi tavoli portati dai concorrenti.

Ogni concorrente dovrà obbligatoriamente personalizzare il proprio tavolo e utilizzare tessuti per l'allestimento del tavolo, oppure altri elementi decorativi, tipo faretto o luci colorate; tali materiali NON verranno forniti dall'organizzazione ma dovranno essere portati a cura e spese della squadra. Le basi delle opere dovranno essere portate dalle partecipanti nel materiale che preferiscono (vetro, plexiglass, legno, marmo ecc.) e sono di dimensione libera purché siano contenuti nel perimetro del tavolo. Il tavolo di presentazione sarà oggetto di valutazione da parte della giuria e inciderà sul punteggio.

Regola 17

PUNTEGGI E PENALIZZAZIONI

Il giudizio viene calcolato in questo modo in base alle difficoltà:

- Dessert al bicchiere con gelato al caffè espresso: punteggi moltiplicati x 3
- Dessert al piatto caldo e freddo al cioccolato e marron glacé: punteggi moltiplicati x3
- Bon bon mignon anello gioiello al cioccolato: punteggi moltiplicati x3
- Torta realizzata con stampo: punteggi moltiplicati x3
- Presentazione artistica in zucchero e pastigliaggio + buffet + piccola scultura vassoio in cioccolato: punteggi moltiplicati x1
- Etica professionale ed igiene: punteggi moltiplicati x3

Il giudizio della giuria internazionale è INSINDACABILE, deve quindi essere rispettato e per tale accettato.

Presidente di Giuria sarà la vincitrice dell'edizione 2018 di The Pastry Queen.

La giuria sarà costituita dai manager delle varie squadre in gara.

Ogni concorrente è rappresentato da un giudice della medesima nazione, per un totale di 10 giudici.

I commissari di gara avranno inoltre il ruolo di vigilare sulla corretta applicazione delle regole di gara e dovranno applicare, al termine di ogni prova, l'eventuale penalità.

Il voto del presidente onorario verrà preso come parametro di confronto con le votazioni dei giudici, ma non verrà sommato alle votazioni finali.

Il presidente d'Onore non votante controllerà tutte le operazioni di gara.

Il punteggio del giudice inerente alla nazione dallo stesso rappresentata non verrà considerato nel conteggio finale.

Le penalizzazioni calcolate ed applicate sono del 10% sul totale della prova penalizzata e riguardano:

- mancato rispetto del regolamento su tutte le regole;
- ritardo dei tempi di uscita delle degustazioni;
- mancata pulizia del posto di lavoro durante e al termine della gara, secondo lo standard Haccp;
- mancanze durante ispezione iniziale;
- conformità al tema.

Regola 18

RISERVE

Il Comitato Organizzatore della TPQ, in casi particolari o eventi di forza maggiore, si riserva il diritto di apportare modifiche al Regolamento del Concorso. Il Comitato Organizzatore si riserva, inoltre, il diritto di annullare il Concorso in caso di forza maggiore.

Regola 19

PREMI e PREMIAZIONE

La premiazione si svolgerà a Sigep nella Dolce Arena il secondo giorno di gara, dopo il termine della competizione, alle ore **15.30** di fronte al pubblico, al Comitato Organizzatore, alla direzione del Sigep ed Italian Exhibition Group, alle Personalità Istituzionali, alla stampa, alla televisione e ai mass media.

Premi:

- 1° classificata - trofeo
- 2° classificata - targa
- 3° classificata - targa

Premi speciali:

- Premio della Stampa internazionale per il miglior dessert con gelato al caffè espresso
- Miglior dessert al piatto caldo e freddo al cioccolato e marron glacé
- Miglior Bon bon mignon anello gioiello al cioccolato
- Miglior torta realizzata con stampo
- Miglior piece in zucchero e pastigliaggio + buffet + piccola scultura in cioccolato
- Miglior Etica professionale ed igiene

Si specifica che la nazione prima classificata al campionato Mondiale di Pasticceria Femminile The Pastry Queen non potrà concorrere all'edizione successiva.

Si specifica altresì che la prima classificata del Campionato Mondiale di Pasticceria Femminile The Pastry Queen sarà invitata dall'organizzazione a partecipare alla successiva edizione del concorso in qualità di Presidentessa di Giuria.

Regola 20

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 l'organizzazione, Italian Exhibition Group SpA e tutti i partner e sponsor.

Ricette, foto, filmati sono di proprietà degli organizzatori per gli usi che riterranno più idonei.

N.B.

Tutti i dettagli tecnici riguardanti box, ingredienti, attrezzature verranno forniti una volta avvenuta l'iscrizione in una

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

44TH International Trade Show
of Artisan Gelato, Pastry,
Bakery and the Coffee World

21-25 JANUARY 2023
RIMINI EXPO CENTRE
ITALY

sigep.it

IN COLLABORATION WITH



ORGANIZED BY

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP



scheda tecnica.

Regola 21

Il presente regolamento viene redatto in lingua italiana quale lingua ufficiale a tutti gli effetti di legge. Le traduzioni in altre lingue sono da considerarsi solo come strumento di supporto.

In caso di incongruenze tra testo italiano e inglese prevarrà quello italiano.

THE PASTRY QUEEN 2023

Comitato fondatore:

Italian Exhibition Group

Livia Chiriotti

Iginio Massari Presidente d'onore

Roberto Rinaldini Presidente del Campionato Mondiale The Pastry Queen e Ideatore del concorso

Comitato Organizzatore:

Italian Exhibition Group

Cast Alimenti

Pasticceria Internazionale

Roberto Rinaldini

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

44TH International Trade Show
of Artisan Gelato, Pastry,
Bakery and the Coffee World

21-25 JANUARY 2023
RIMINI EXPO CENTRE
ITALY

sigep.it

IN COLLABORATION WITH

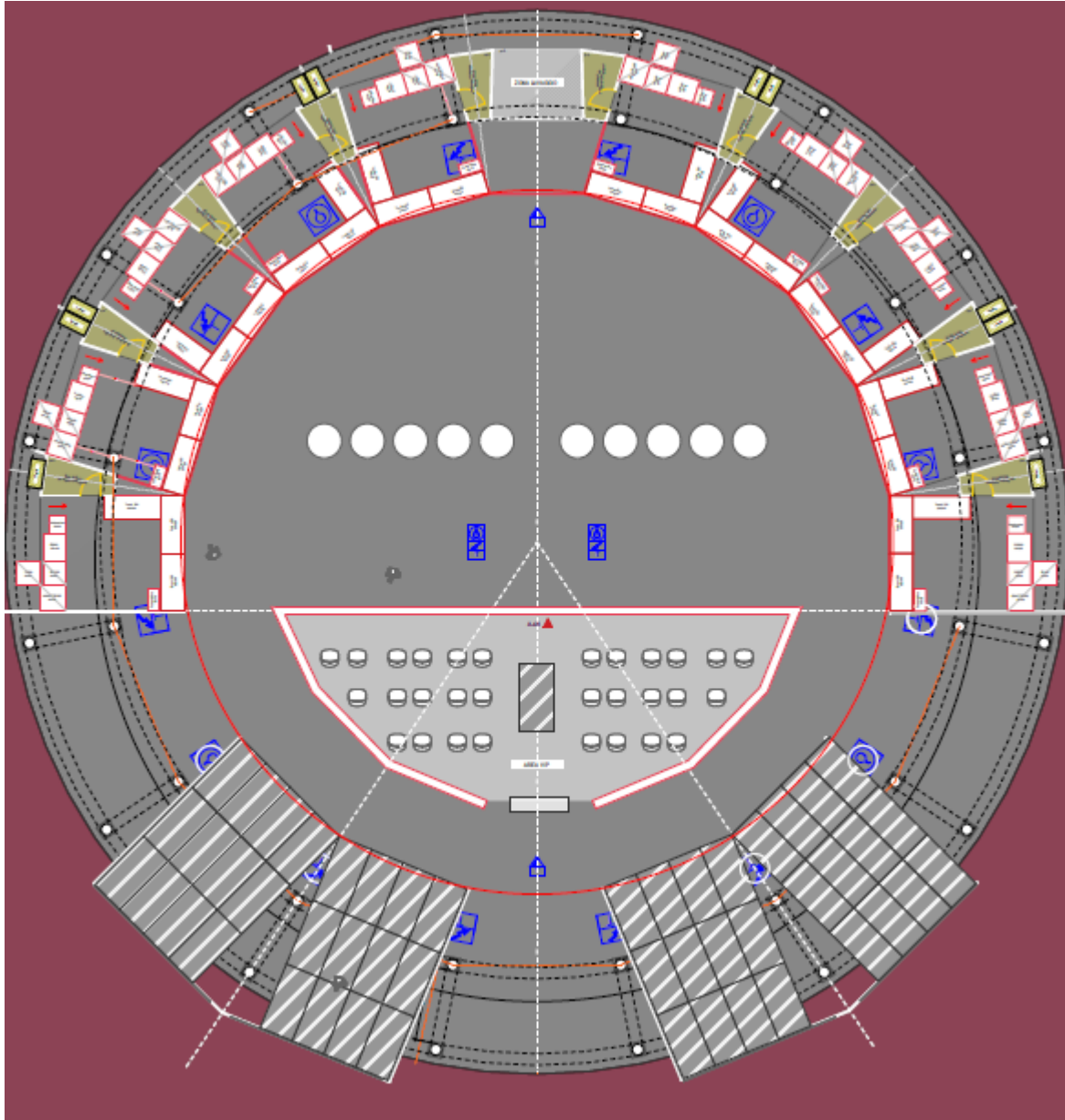


ORGANIZED BY

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP



LAYOUT DOLCE ARENA – HALL SUD



SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

44TH International Trade Show
of Artisan Gelato, Pastry,
Bakery and the Coffee World

21-25 JANUARY 2023
RIMINI EXPO CENTRE
ITALY

sigep.it

IN COLLABORATION WITH



ORGANIZED BY

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP



DETTAGLIO BOX DI GARA

