



## PASTRY EVENTS

**39<sup>th</sup> International Exhibition**  
for the Artisan Production of  
Gelato, Pastry, Confectionery,  
Bakery and Coffee

**39° Salone Internazionale**  
Gelateria, Pasticceria, Panificazione  
Artigianali e Caffè



**20-24 GENNAIO JANUARY 2018 Rimini, Expo Centre Italy**

**THE PASTRY QUEEN  
TPQ  
CAMPIONATO MONDIALE DI PASTICCERIA FEMMINILE  
Sigep, 22-23 gennaio 2018**

Unico nel suo genere, questo campionato mondiale - a cadenza biennale - 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 di Rimini, fiera specializzata nel settore che, dal 1979, si rivolge a pasticciere, gelatieri, cioccolatieri e panificatori di tutto il mondo.

"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 **L'ASTROLOGIA**

Il tema dovrà essere illustrato attraverso l'elaborato artistico in zucchero e pastigliaggio, cercando armonia anche con i prodotti richiesti, ovvero:

- Tarte moderna monoporzione
- Dessert al bicchiere gelato al caffè
- Dessert al piatto monoporzione al cioccolato
- Mignon a forma di anello gioiello

ORGANISED BY

CON IL PATROCINIO DI / WITH THE PATRONAGE:



**ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA**  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy  
Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772  
info: pastryevents@iegexpo.it

C.F. PIVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.  
Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453

**ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP**  
A merger of  
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza



## PASTRY EVENTS

**39<sup>th</sup> International Exhibition**  
for the Artisan Production of  
Gelato, Pastry, Confectionery,  
Bakery and Coffee

**39° Salone Internazionale**  
Gelateria, Pasticceria, Panificazione  
Artigianali e Caffè



**20-24 GENNAIO JANUARY 2018 Rimini, Expo Centre Italy**

### REGOLAMENTO

#### Regola 1

La partecipazione alla gara è aperta a tutte le donne pasticciere di età superiore ai 20 anni e di nazionalità del Paese che rappresentano.

Per il concorso edizione 2018 l'iscrizione sarà aperta fino al 30 settembre 2017.

Il Concorso ha cadenza biennale ed è aperto a tutti i Paesi del mondo.

L'iscrizione per la competizione è aperta alle prime 12 (dodici) squadre che presentano ufficiale domanda come meglio specificato nel presente articolo. Ogni squadra è composta da una concorrente e un manager.

Hanno diritto di partecipare le nazioni che accettano per iscritto tutti i dettami del presente Regolamento.

Verranno ammesse alla competizione le prime 12 (dodici) squadre che presenteranno ufficiale domanda compilando i due moduli di iscrizione e versando la quota di Euro 400,00 a squadra, precisandosi che la quota di Euro 400,00 dovrà essere versata esclusivamente dalle squadre ammesse alla gara come meglio oltre specificato. La domanda d'iscrizione dovrà essere anticipata a mezzo e-mail e spedita a mezzo raccomandata a/r entro e non oltre il 30 SETTEMBRE 2017 alla segreteria del concorso presso Italian Exhibition Group SpA, Via Emilia 155 – 47921 Rimini (RN).

Lo schema delle due domande d'iscrizione e il presente regolamento sono pubblicate sul sito [www.sigep.it/pastryqueen](http://www.sigep.it/pastryqueen) e dallo stesso liberamente scaricabili. Per ogni informazione relativa al concorso i concorrenti potranno inviare un fax al n. 0541/744772 oppure inviare una E-mail: [pastryevents@iegexpo.it](mailto:pastryevents@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;
- un Curriculum vitae per ogni membro della squadra in lingua italiana e inglese (con fotografie digitali in alta risoluzione in divisa con sfondo bianco sul retro per il formato da inviarsi a mezzo posta elettronica).

Verranno ammesse alla gara le prime dodici squadre che presenteranno la domanda, a tal fine farà fede la data di ricevimento della raccomandata (e non la data della e-mail) da parte dell'Organizzatore. In ogni caso Italian Exhibition Group SpA non risponderà in alcun modo per i ritardi o smarrimenti di corrispondenza addebitabili ai servizi postali. Chiuse le iscrizioni l'Organizzatore pubblicherà sul sito [www.sigep.it/pastryqueen](http://www.sigep.it/pastryqueen) la lista delle squadre ammesse alla gara. Entro 10 giorni dalla pubblicazione sul sito, ogni squadra sarà tenuta ad effettuare il pagamento in unica soluzione della predetta somma di Euro 400,00 (quattrocento) a squadra tramite bonifico bancario intestato a ITALIAN EXHIBITION GROUP SPA alle seguenti coordinate:

ORGANISED BY

CON IL PATROCINIO DI / WITH THE PATRONAGE:



**ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA**  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy  
Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772  
info: [pastryevents@iegexpo.it](mailto:pastryevents@iegexpo.it)

C.F. PIVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.  
Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453

**ITALIAN EXHIBITION GROUP**  
A merger of  
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza



## PASTRY EVENTS

**39<sup>th</sup> International Exhibition**  
for the Artisan Production of  
Gelato, Pastry, Confectionery,  
Bakery and Coffee

**39° Salone Internazionale**  
Gelateria, Pasticceria, Panificazione  
Artigianali e Caffè



**20-24 GENNAIO JANUARY 2018 Rimini, Expo Centre Italy**

Causale: The Pastry Queen 2018 + nome del concorrente

Coordinate bancarie: UNICREDIT BANCA SpA Via Martin Luther King 38 - 40132 BOLOGNA

IBAN: IT71G0200802515000003175843

BIC/SWIFT: UNCR IT MMOEE

Costituirà causa di esclusione dal concorso il mancato o ritardato pagamento della quota di iscrizione di Euro 400,00.

### Regola 2

Ogni squadra è composta:

N. 1 Manager - membro della giuria internazionale.

N. 1 Lady Pastry Chef – concorrente.

Il Manager deve presentare alla segreteria organizzativa i nomi, con curriculum in lingua italiana e inglese e fotografie in alta risoluzione di se stesso e della concorrente in divisa da pasticciere colore bianco. Le suddette presentazioni possono essere inviate tramite e\_mail oppure su CD o dischetto entro il 30 settembre 2017.

Se la concorrente dovesse ritirarsi per qualsiasi ragione, è compito del Manager trovare una sostituta.

Se dovesse ritirarsi il manager, la ragazza ne dovrà nominare un altro entro il 15 novembre 2017 e comunicarlo all'organizzazione, con relativi curriculum e foto aggiornati.

### Regola 3

#### PROGRAMMA LOGISTICO

Tutte le squadre devono arrivare a Rimini il venerdì 19 gennaio 2018, entro le ore 18.00 e ripartire il mercoledì 24 gennaio 2018.

Le squadre devono essere a completa disposizione dell'organizzazione per tutto il loro soggiorno a Rimini: per tale motivo, verrà dato un programma dettagliato per le sessioni fotografiche, le interviste e tutti gli impegni previsti.

Nella giornata di mercoledì 24 gennaio, la vincitrice del concorso dovrà presenziare in fiera per scattare le foto ufficiali con gli sponsor partner del concorso presso gli stand degli stessi.

#### SVOLGIMENTO DELLA GARA

Il Campionato 2018 si svolge nella Pastry Arena durante la manifestazione Sigep, nelle giornate di lunedì e martedì.

Il programma di gara prevede:

ORGANISED BY

CON IL PATROCINIO DI / WITH THE PATRONAGE:



**ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA**  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy  
Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772  
info: pastryevents@iegexpo.it

C.F. PIVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.  
Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453

**ITALIAN EXHIBITION GROUP**  
A merger of  
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza



## PASTRY EVENTS

**39<sup>th</sup> International Exhibition**  
for the Artisan Production of  
Gelato, Pastry, Confectionery,  
Bakery and Coffee

**39° Salone Internazionale**  
Gelateria, Pasticceria, Panificazione  
Artigianali e Caffè



**20-24 GENNAIO JANUARY 2018 Rimini, Expo Centre Italy**

**Primo giorno** – lunedì 22 gennaio - dalle 8.30 alle 17.30

Ore 11,30: Dessert gelato al bicchiere al caffè

Ore 15,00: Tarte monoporzione moderna

**Secondo giorno** – martedì 23 gennaio - dalle 8.00 alle 15.00

Ore 11,00: Dessert mignon a forma di anello gioiello

Ore 13,00: Dessert al piatto monoporzione al cioccolato

Ore 15,00: Termine gara

Ore 15,05: Uscita delle sculture

I tavoli d'esposizione verranno messi davanti ad ogni box alle ore 14.00.

Le squadre devono liberare i propri box di gara entro le 16.00 e averli svuotati da tutto il materiale.

I banchi e il pavimento dovranno essere lasciati completamente puliti.

L'eventuale mancanza di pulizia sarà penalizzata.

### Tempi e organizzazione di gara

**Lunedì:** alle ore 7.00 è prevista la partenza dall'hotel per la fiera. Alle 7.30 tutte le Pastry Queen entrano nei propri box, ove possono organizzare i tavoli e posizionare le macchine e materie prime, senza però iniziare nessun tipo di lavoro di pasticceria.

Alle ore 7,45 iniziano le ispezioni nei box eseguite dai commissari.

Viene ispezionato ogni cassetto o scatola portati dalle concorrenti.

Tutto ciò che viene trovato non coerente alle regole del concorso viene tolto dai commissari e riconsegnato a fine concorso. **La gara inizia alle 8.30 e finisce alle 17.30.**

**Martedì:** alle ore 6.30 è prevista la partenza dall'hotel per la fiera. La seconda giornata di **gara inizia alle 8.00 e finisce alle 15.00.**

**Dalle 15.05 tutti i concorrenti dovranno posizionare le sculture sui tavoli secondo l'ordine di estrazione dei box ogni 3 minuti.**

Alle ore 16.00 viene controllato il laboratorio che dovrà essere completamente vuoto: pulizia generale, tavoli, frigoriferi, forno, macchine e pavimenti; verranno ispezionati anche i cestini dei rifiuti. Di questi ne verranno consegnati tre: 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.

ORGANISED BY

CON IL PATROCINIO DI / WITH THE PATRONAGE:



**ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA**  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy  
Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772  
info: pastryevents@iegexpo.it

C.F. PIVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.  
Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453

**ITALIAN EXHIBITION GROUP**  
A merger of  
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza



## PASTRY EVENTS

**39<sup>th</sup> International Exhibition**  
for the Artisan Production of  
Gelato, Pastry, Confectionery,  
Bakery and Coffee

**39° Salone Internazionale**  
Gelateria, Pasticceria, Panificazione  
Artigianali e Caffè



**20-24 GENNAIO JANUARY 2018 Rimini, Expo Centre Italy**

### Regola 4

#### MODALITÀ DI VIAGGIO e SOGGIORNO

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

Ogni squadra deve presentare all'organizzazione tutte le informazioni relative al viaggio entro il 10 ottobre 2017. Qualsiasi squadra che non presenta le informazioni richieste entro tale data riceverà un biglietto d'andata e ritorno dall'aeroporto più vicino alla loro residenza.

Qualsiasi modifica a questi biglietti sarà sotto l'esclusiva responsabilità e spese della squadra.

L'organizzazione del TPQ offrirà alloggio e biglietto d'andata e ritorno per ogni squadra. Si farà di tutto per assicurare che ognuna possa viaggiare nel modo più diretto possibile dalla città di partenza a Rimini. Le soste oppure gli itinerari speciali saranno a spese d'ogni singolo passeggero. Ogni squadra dovrà pagare per i bagagli che eccedono il peso massimo consentito dalle linee aeree.

Durante il soggiorno a Rimini, il Comitato Organizzatore ospiterà a proprie spese tutte le 12 squadre (due componenti per compagine: concorrente e manager/giurato). Saranno messe a disposizione per il manager e la concorrente, nel caso siano di sesso diverso, due stanze separate.

### 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. Verranno in seguito comunicate le date e i tempi per la spedizione, ma indicativamente servono circa 50/60 giorni per trasporto e dogana, per le spedizioni via mare.

I bancali dovranno essere inviati presso Fiera di Rimini (Via Emilia 155, Rimini) e verranno aperti solamente dal Team all'arrivo nella Pastry Arena.

A coloro che non cureranno personalmente il bancale per il rientro non verrà rispedito nulla.

### Regola 6

#### INGREDIENTI E ATTREZZATURE A DISPOSIZIONE

1 - L'organizzazione del TPQ mette a disposizione dei concorrenti le seguenti materie prime di base offerte dalle aziende sponsor: uova fresche e tuorli pastorizzati, panna 35% m.g., latte fresco, cioccolato e caffè.

È obbligatorio fornire all'organizzazione entro il 30 novembre 2017 la lista completa delle quantità

ORGANISED BY

CON IL PATROCINIO DI / WITH THE PATRONAGE:



**ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA**  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy  
Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772  
info: pastryevents@iegexpo.it

C.F. PIVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.  
Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453

**ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP**  
A merger of  
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza



## PASTRY EVENTS

**39<sup>th</sup> International Exhibition**  
for the Artisan Production of  
Gelato, Pastry, Confectionery,  
Bakery and Coffee

**39° Salone Internazionale**  
Gelateria, Pasticceria, Panificazione  
Artigianali e Caffè



**20-24 GENNAIO JANUARY 2018 Rimini, Expo Centre Italy**

degli ingredienti sopra citati.

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

Gli ingredienti per la gara dovranno essere già pesati o misurati in anticipo 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%).

Tutte le concorrenti hanno la possibilità di portare le pesate già fatte oppure farle domenica 21 gennaio. Qualsiasi prodotto specifico è autorizzato senza marca commerciale visibile, previo permesso del comitato organizzatore.

Verranno forniti nominativi e e-mail di fornitori locali che possono procurare materie prime, ma sarà poi compito di ogni team ordinare e pagare anticipatamente la merce prendendo accordi con il fornitore.

2 – L'Organizzazione metterà a disposizione: tavoli in acciaio, lavandini, macchine temperatrici per il cioccolato, forno, forni a microonde, planetaria da banco con 1 bacinella, piastra ad induzione, abbattitori, frigoriferi e conservatori negativi (a seguito dell'iscrizione, seguiranno via mail le relative schede tecniche).

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 dalle partecipanti e dovrà essere loro cura accertarsi che i voltaggi elettrici e le prese presso l'area di svolgimento della gara siano conformi ai macchinari da loro portati. 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.

### Regola 8

#### PRESENTAZIONE DELLE OPERE

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

CON IL PATROCINIO DI / WITH THE PATRONAGE:



**ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA**  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy  
Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772  
info: pastryevents@iegexpo.it

C.F. PIVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.  
Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453

ORGANISED BY

**ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP**

A merger of  
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza



## PASTRY EVENTS

**39<sup>th</sup> International Exhibition**  
for the Artisan Production of  
Gelato, Pastry, Confectionery,  
Bakery and Coffee

**39° Salone Internazionale**  
Gelateria, Pasticceria, Panificazione  
Artigianali e Caffè



**20-24 GENNAIO JANUARY 2018 Rimini, Expo Centre Italy**

- 1 scultura in zucchero e pastigliaggio
- 1 dessert al piatto monoporzione al cioccolato
- 6 tarte monoporzione
- 6 mignon anello gioiello
- 6 dessert al bicchiere con gelato

I tavoli a disposizione sono di misura 120 cm di diametro ricoperti di tovaglia bianca (forniti dall'organizzazione), esposti davanti ai box laboratori, dalle 14.00 martedì 23 gennaio 2018. Ogni concorrente dovrà obbligatoriamente personalizzare il proprio tavolo e utilizzare tessuti per l'allestimento del tavolo, oppure altri elementi decorativi, tipo faretti 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 9

#### CONSEGNA DELLE RICETTE

Le ricette con schema, in italiano e inglese, vanno consegnate entro il 30 novembre 2017. Lo schema deve mostrare una vista laterale delle preparazioni con spiegazione di ogni elemento. 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 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 di 20 punti, a meno che l'organizzazione o il capo giudice approvi la modifica prima dell'inizio della gara.

### Regola 10

Ogni concorrente deve preparare N° 22 DESSERT AL BICCHIERE CON GELATO AL CAFFÈ ESPRESSO HAUSBRANDT, offerto dallo sponsor, identici:

- 15 per la giuria
- 1 per la fotografia
- 6 per il buffet di presentazione

Ogni concorrente dovrà realizzare 22 dessert al bicchiere del peso totale compreso tra 100 gr e 150 gr., composti obbligatoriamente da:

ORGANISED BY

CON IL PATROCINIO DI / WITH THE PATRONAGE:



**ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA**  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy  
Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772  
info: pastryevents@iegexpo.it

C.F. PIVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.  
Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453

**ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP**  
A merger of  
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza



## PASTRY EVENTS

**39<sup>th</sup> International Exhibition**  
for the Artisan Production of  
Gelato, Pastry, Confectionery,  
Bakery and Coffee

**39° Salone Internazionale**  
Gelateria, Pasticceria, Panificazione  
Artigianali e Caffè



**20-24 GENNAIO JANUARY 2018 Rimini, Expo Centre Italy**

- 1 sorbetto o gelato al caffè ESPRESSO HAUSBRANDT utilizzando le basi neutre fornite dall'azienda Montebiasco, che verranno inviate con le relative schede tecniche.
- 1 parte croccante
- 1 salsa o gelatina
- I 22 bicchieri in vetro o ceramica dovranno essere portati dalle concorrenti.

Ogni concorrente si dovrà portare tutti gli ingredienti pesati per realizzare il gelato o sorbetto al caffè ed eventuali gelatine, salse o altre creme che si vogliono abbinare alla preparazione base. Le decorazioni in zucchero, cioccolato oppure altro materiale 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 11.30 del lunedì primo giorno di gara, è prevista la degustazione. Ogni concorrente dovrà aver terminato 16 bicchieri gelato alla temperatura adeguata e averli posizionati sul tavolo a filo box. Per il tavolo del buffet i 6 restanti bicchieri si devono presentare il secondo giorno, martedì 23 gennaio, entro le 15.00.

TUTTI I PUNTEGGI VERRANNO MOLTIPLICATI PER 1 O PER 3 DALL'ORGANIZZAZIONE A SECONDA DELLA DIFFICOLTA' DELLA PROVA.

### Regola 11

TARTE MONOPORZIONE MODERNA AL PISTACCHIO DI BRONTE

Ogni Pastry Chef deve preparare N. 22 TARTE MONOPORZIONE MODERNA del peso netto compreso tra 80 e 120 gr. identiche e decorate nel medesimo modo.

Le tarte devono obbligatoriamente avere:

- 1 base in pasta frolla, briséé o altro al gusto che si preferisce
- 1 crema a base di pistacchio fornita dall'azienda Montebiasco (che verrà spedito dall'azienda)
- 1 crema di diverso gusto e struttura dalla precedente
- 1 pan di Spagna, finanziere o cake a libera scelta

Tutte le basi da forno obbligatoriamente si devono realizzare e cuocere durante la gara.

Ognuna ha la possibilità di portare in gara tutti gli ingredienti già pesati, ma non amalgamati per l'esecuzione del dolce. Le eventuali infusioni a freddo possono essere portate già pronte e filtrate.

ORGANISED BY

CON IL PATROCINIO DI / WITH THE PATRONAGE:



ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy  
Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772  
info: pastryevents@iegexpo.it

C.F. PIVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.  
Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453

**ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP**  
A merger of  
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza





## PASTRY EVENTS

**39<sup>th</sup> International Exhibition**  
for the Artisan Production of  
Gelato, Pastry, Confectionery,  
Bakery and Coffee

**39° Salone Internazionale**  
Gelateria, Pasticceria, Panificazione  
Artigianali e Caffè



**20-24 GENNAIO JANUARY 2018 Rimini, Expo Centre Italy**

Ogni ingrediente per comporre il dolce deve essere messo in un contenitore con un'etichetta che riporti solamente il nome comune, è assolutamente vietato l'utilizzo di nomi commerciali.

I piatti verranno forniti dall'organizzazione per il servizio di degustazione il giorno di gara.

Alle 15.00 del lunedì, primo giorno di gara, è prevista la degustazione. Ogni concorrente dovrà aver terminato 16 tarte monoporzioni e averle posizionate sul tavolo a filo box.

Per il tavolo del buffet le 6 tarte restanti si devono presentare il secondo giorno entro le 15.00 posizionate sui piatti.

TUTTI I PUNTEGGI VERRANNO MOLTIPLICATI PER 1 O PER 3 DALL'ORGANIZZAZIONE A SECONDA DELLA DIFFICOLTA' DELLA PROVA.

### Regola 12

Ogni concorrente deve preparare N° 22 MIGNON A FORMA DI ANELLO GIOIELLO identici del peso netto massimo di 30 gr.

- 15 per la giuria
- 1 per la fotografia
- 6 per il buffet di presentazione

Il mignon anello gioiello deve essere completamente commestibile utilizzando obbligatoriamente:

- 1 - parte croccante, zucchero o cioccolato ecc. che è possibile portare già pronta e formata
- 1 - crema, mousse o bavarese a libera scelta di gusto
- 1 - glassa lucida di frutta, cacao ecc.

Ogni concorrente dovrà portare 22 supporti per il mignon anello del materiale che preferisce: cioccolato, zucchero, plexiglass, vetro ecc. che verranno valutati dalla giuria nel punteggio.

Alle 11,00 del martedì, secondo giorno di gara, è prevista la degustazione. Ogni concorrente dovrà aver terminato i 16 dessert alla temperatura adeguata e averli posizionati sul tavolo a filo box.

Per il tavolo del buffet i 6 dessert restanti si devono presentare il secondo giorno entro le 15.00.

TUTTI I PUNTEGGI VERRANNO MOLTIPLICATI PER 1 O PER 3 DALL'ORGANIZZAZIONE A SECONDA DELLA DIFFICOLTA' DELLA PROVA.

### Regola 13

DESSERT AL PIATTO CALDO E FREDDO A TEMA CASTAGNA MARRON GLACE'

Ogni concorrente deve preparare N° 17 DESSERT MONOPORZIONE AL CIOCCOLATO VALRHONA identici:

- 15 per la giuria
- 1 per la fotografia
- 1 per il buffet (che rimane in esposizione per le fotografie)

ORGANISED BY

CON IL PATROCINIO DI / WITH THE PATRONAGE:



**ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA**  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy  
Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772  
info: pastryevents@iegexpo.it

C.F. PIVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.  
Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453

**ITALIAN EXHIBITION GROUP**  
A merger of  
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza



## PASTRY EVENTS

**39<sup>th</sup> International Exhibition**  
for the Artisan Production of  
Gelato, Pastry, Confectionery,  
Bakery and Coffee

**39° Salone Internazionale**  
Gelateria, Pasticceria, Panificazione  
Artigianali e Caffè



**20-24 GENNAIO JANUARY 2018 Rimini, Expo Centre Italy**

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 al cioccolato Caraibe 66%, da una preparazione fredda a base di creme, mousse o gelato, a base Marron glacé Agrimontana.

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.

I dessert al piatto saranno realizzati con lo stampo fornito dall'azienda sponsor Silikomart.

Alle 13.00 del martedì, secondo giorno di gara, è prevista la degustazione. Ogni concorrente dovrà aver terminato 16 dessert alla temperatura adeguata e averli posizionati sul tavolo a filo box.

Per il tavolo del buffet il dessert restante si deve presentare il secondo giorno entro le 15.00 posizionato sul piatto.

**TUTTI I PUNTEGGI VERRANNO MOLTIPLICATI PER 1 O PER 3 DALL'ORGANIZZAZIONE A SECONDA DELLA DIFFICOLTA' DELLA PROVA.**

### Regola 14

#### PRESENTAZIONE ARTISTICA IN ZUCCHERO E PASTIGLIAGGIO

Tutti i pezzi della scultura in zucchero devono essere portati in gara già colati, i fiori o foglie già tirati e formati, i soggetti soffiati già montati.

Tuttavia, il montaggio del soggetto artistico dovrà obbligatoriamente essere eseguito davanti al pubblico nel giorno di gara di martedì.

La scultura deve essere di un minimo di 120 cm e massimo di 180 cm, calcolata dalla parte superiore della base di supporto alla parte superiore del lavoro.

La base di supporto 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.

ORGANISED BY

CON IL PATROCINIO DI / WITH THE PATRONAGE:



**ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA**  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy  
Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772  
info: pastryevents@iegexpo.it

C.F. PIVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.  
Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453

**ITALIAN EXHIBITION GROUP**  
A merger of  
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza



## PASTRY EVENTS

**39<sup>th</sup> International Exhibition**  
for the Artisan Production of  
Gelato, Pastry, Confectionery,  
Bakery and Coffee

**39° Salone Internazionale**  
Gelateria, Pasticceria, Panificazione  
Artigianali e Caffè



**20-24 GENNAIO JANUARY 2018 Rimini, Expo Centre Italy**

L'utilizzo di supporti strutturali 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 15.05 del martedì, secondo giorno di gara, è prevista l'uscita delle sculture. Ogni concorrente dovrà aver terminato tutte le preparazioni entro le 15.00 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, ogni concorrente avrà 3 minuti extra di tempo per aggiustare la scultura sul tavolo buffet.

**TUTTI I PUNTEGGI VERRANNO MOLTIPLICATI PER 1 O PER 3 DALL'ORGANIZZAZIONE A SECONDA DELLA DIFFICOLTÀ DELLA PROVA.**

### Regola 15

#### PUNTEGGI E PENALIZZAZIONI

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

- Etica professionale ed igiene punteggi moltiplicati x3
- Dessert gelato al bicchiere al caffè punteggi moltiplicati x3
- Tarte monoporzione moderna punteggi moltiplicati x3
- Dessert mignon anello gioiello punteggi moltiplicati x3
- Dessert al piatto monoporzione punteggi moltiplicati x3
- Sculture in zucchero e buffet punteggi moltiplicati x1

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

Presidente d'Onore di giuria sarà Iginio Massari

Presidente di Giuria Silvia Federica Boldetti vincitrice della terza edizione 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 12 giudici + 2 presidenti di giuria + presidente onorario.

ORGANISED BY

CON IL PATROCINIO DI / WITH THE PATRONAGE:



**ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA**  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy  
Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772  
info: pastryevents@iegexpo.it

C.F. PIVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.  
Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453

**ITALIAN EXHIBITION GROUP**  
A merger of  
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza



## PASTRY EVENTS

**39<sup>th</sup> International Exhibition**  
for the Artisan Production of  
Gelato, Pastry, Confectionery,  
Bakery and Coffee

**39° Salone Internazionale**  
Gelateria, Pasticceria, Panificazione  
Artigianali e Caffè



**20-24 GENNAIO JANUARY 2018 Rimini, Expo Centre Italy**

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

Verrà quindi fatta una media con i 14 punteggi rimanenti, dalla quale verranno esclusi il punteggio più alto e quello più basso.

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 16

#### 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 17

#### PREMI e PREMIAZIONE

1°classificata - € 5000 + trofeo

2°classificata - € 3000

3°classificata - € 2000

La premiazione si svolgerà a Sigep nella Pastry Arena, il martedì dopo il termine della competizione, alle ore 17.30, di fronte al pubblico, al Comitato Organizzatore, alla direzione del Sigep e dell'Ente Italian Exhibition Group. alle Personalità istituzionali, Città e Provincia, alla stampa, alla televisione e ai mass media.

Premi speciali:

- Premio della Stampa internazionale per il miglior dessert al bicchiere gelato
- Miglior dessert al piatto
- Miglior tarte monoporzione moderna
- Miglior Mignon anello gioiello
- Miglior piece in zucchero e pastigliaggio + buffet
- Miglior lavoro tecnico e pulizia

ORGANISED BY

CON IL PATROCINIO DI / WITH THE PATRONAGE:



**ITALIAN EXHIBITION GROUP** SpA  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy  
Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772  
info: pastryevents@iegexpo.it

C.F. PIVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.  
Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453

**ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP**  
A merger of  
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza



## PASTRY EVENTS

**39<sup>th</sup> International Exhibition**  
for the Artisan Production of  
Gelato, Pastry, Confectionery,  
Bakery and Coffee

**39° Salone Internazionale**  
Gelateria, Pasticceria, Panificazione  
Artigianali e Caffè



**20-24 GENNAIO JANUARY 2018 Rimini, Expo Centre Italy**

### Regola 18

#### 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 scheda tecnica.

### Regola 19

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.

#### THE PASTRY QUEEN 2018

Comitato fondatore:

Italian Exhibition Group

Livia Chiriotti

Iginio Massari Presidente d'onore

Roberto Rinaldini Presidente The Pastry Queen e Ideatore del concorso

Comitato Organizzatore:

Italian Exhibition Group

Accademia Maestri Pasticceri Italiani

Cast Alimenti

Pasticceria Internazionale

Roberto Rinaldini

ORGANISED BY

CON IL PATROCINIO DI / WITH THE PATRONAGE:



**ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA**  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy  
Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772  
info: pastryevents@iegexpo.it

C.F. PIVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.  
Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453

**ITALIAN EXHIBITION GROUP**  
A merger of  
Rimini Fiera and Fiera di Vicenza