

**CAMPIONATO ITALIANO DI PASTICCERIA
ORGANIZZATO DA SIGEP WORLD E CONPAIT
SIGEP 2025**

Il Campionato Italiano Pasticceria è una manifestazione unica nel suo genere e si rivolge a tutti i/le pasticceri/e di età superiore ai 21 anni di cittadinanza italiana, offrendo loro un'occasione altamente formativa per mettere alla prova le proprie capacità e trovare degli 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 SIGEP World, fiera specializzata che dal 1979 si rivolge a pasticceri, gelatieri, cioccolatieri, panificatori e pizzaioli 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 d'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 pasticceri motivati, seguendo nel tempo e affiancandoli nella loro crescita professionale.

CARATTERISTICHE E TEMA DEL CONCORSO

Il tema del concorso per l'edizione 2025:

Cacao Sostenibile: dalla fava al dolce in un'economia circolare

Il tema dovrà essere illustrato attraverso gli elaborati descritti nel regolamento, ovvero: **1**

SCULTURA ARTISTICA IN ZUCCHERO E PASTIGLIAGGIO O IN CIOCCOLATO

3 TORTE AL CIOCCOLATO CON OBBLIGO DI MERINGA COTTA CROCCANTE

15 CIOCCOLATINI

REGOLAMENTO

Regola 1

ISCRIZIONE E GIURIA

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

- Compilazione dell'application form attraverso il seguente link: [CAMPIONATO ITALIANO PASTICCERIA - Registrazione \(sigep.it\)](#)
- invio alla segreteria organizzativa del **proprio cv in formato digitale**
- invio alla segreteria organizzativa della propria foto in divisa

I 2 documenti sopra elencati dovranno essere inviati via email all'indirizzo: sigepevents@iegexpo.it

Le candidature saranno valutate dal comitato organizzativo.

Tutti i concorrenti riceveranno una mail con l'esito della candidatura.

La Giuria sarà composta da:

- 1 presidente di giuria, senza diritto di voto
- 6 Maestri pasticceri CONPAIT/AMPI/APEI che formeranno la giuria
- 3 Maestri pasticceri CONPAIT/AMPI/APEI che formeranno la giuria dei commissari.

Regola 2

PROGRAMMA LOGISTICO

Il Campionato Italiano di Pasticceria si svolgerà in occasione di SIGEP WORLD 2025, presso la Pastry Arena, collocata nel Padiglione B5.

Regola 3

SVOLGIMENTO DELLA GARA

Il Campionato Italiano di Pasticceria 2025 si svolgerà nelle giornate di **lunedì 20 e martedì 21 gennaio 2025**. Il concorso vedrà in gara 4 concorrenti al giorno.

La disposizione nei box ed in una delle due giornate verrà decisa attraverso un sorteggio.

Tempi e organizzazione di gara

Il giorno precedente la gara alle ore 17.30 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.

Il programma della gara verrà condiviso con i concorrenti nel prossimo aggiornamento di regolamento.

Regola 4

MODALITÀ DI VIAGGIO e SOGGIORNO

L'organizzazione del Campionato Italiano di Pasticceria si farà carico dell'alloggio a tutti i concorrenti. Il pernottamento è previsto della notte precedente il giorno di gara.

I concorrenti che gareggeranno nel primo giorno di gara (lunedì 20 gennaio) avranno diritto all'ospitalità anche per la notte di lunedì 20 gennaio.

È tassativamente escluso che l'Organizzazione si accoli altre spese di qualsiasi genere e/o natura.

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 2024, 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%).

L'uso di qualsiasi prodotto specifico è ammesso sempre che non sia visibile in alcun modo la marca commerciale.

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. L'organizzazione provvederà ad inviare il layout del campo di gara dopo l'iscrizione via mail o tramite chat whatsapp con un gruppo del comitato dove verranno date delucidazioni in merito.

Regola 6

ABBIGLIAMENTO DEI PARTECIPANTI

Il Concorrente dovrà indossare una divisa completa di:

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

Saranno esclusi dalla gara i 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 bianca, priva di marchi.

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.

Entro e non oltre il 30 novembre 2024, 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 2024**.

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.

La versione cartacea della brochure, che potrà essere personalizzata, 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 8

TAVOLO DI PRESENTAZIONE DELLE SCULTURE

La scultura in zucchero e pastigliaggio o cioccolato verrà appoggiata su tavoli di dimensione 120 cm di diametro esposti davanti ai box, nel 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. Non sarà possibile avere attacchi elettrici nel campo di gara fuori dai box o fili della corrente che attraversano il campo di gara per raggiungere il tavolo di presentazione.

Le basi delle opere dovranno essere portate dai partecipanti nel materiale che preferiscono.

La presentazione di tutto il tavolo sarà oggetto di valutazione da parte della giuria. Per assicurare il buon svolgimento della prova, i 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

PRESENTAZIONE SCULTURA ARTISTICA IN ZUCCHERO E PASTIGLIAGGIO O IN CIOCCOLATO:

Tutti i concorrenti in gara dovranno realizzare una presentazione artistica in zucchero e pastigliaggio o cioccolato, come sotto specificato.

1. CONCORRENTI UNDER 25 (JUNIORES):

I concorrenti di età uguale o inferiore a 25 anni durante la gara a SIGEP World 2025 (Juniors) potranno portare tutti i pezzi per realizzare la scultura in zucchero o cioccolato già fatti, con obbligo di due fiori da fare in diretta. Per tale categoria di concorrenti, la scultura deve essere assemblata davanti alla giuria all'interno del box durante l'orario di gara, come pure l'eventuale aerografia che deve essere realizzata in diretta durante l'orario di gara.

L'opera deve avere un'altezza massima di 120 cm e minimo 100 calcolata dalla parte superiore della base di supporto alla parte superiore del lavoro. Le dimensioni massime di larghezza non potranno superare la base di supporto della scultura, quest'ultima può essere in materiale non commestibile come plexiglas, vetro, legno, ecc. (scelto e portato dai concorrenti), e non deve superare cm 60 x 60 e i 20 cm di altezza.

Eventuale utilizzo di pastigliaggio nel pezzo artistico deve essere già modellato e secco, non deve essere portato disegnato oppure aerografato; queste lavorazioni devono essere fatte davanti alla giuria durante le ore di gara.

Non sono ammesse pistole con silicone o colle speciali non alimentari per attaccare il pastigliaggio, ma solo zucchero cotto o pastigliaggio.

Sono vietati supporti strutturali non commestibili. L'utilizzo di supporti strutturali comporta l'immediata squalifica del pezzo.

Possono essere utilizzati gli stampi commerciali per le forme geometriche classiche, come sfere e tubi, gli stampi in 3d sono ammessi per il 40% della scultura, il restante 60% è libero. Sono autorizzati esclusivamente colori alimentari a norma di legge. Qualsiasi membro della Giuria potrà chiedere di verificare qualsiasi materiale o alimento.

Ogni concorrente deve completare il montaggio della scultura dentro al proprio box. Le finiture decorative non potranno essere ultimate sul tavolo di presentazione.

2. CONCORRENTI OVER 25 (SENIORES)

I concorrenti di età uguale o superiore ai 26 anni durante la gara a SIGEP World 2025 (Seniores) dovranno realizzare dal vivo tutte le parti della scultura. Per tale categoria di concorrenti la scultura deve essere assemblata davanti alla giuria all'interno del box durante l'orario di gara, come pure l'eventuale aerografia che deve essere realizzata in diretta durante l'orario di gara.

L'opera deve avere un'altezza massima di 120 cm e minimo 100 calcolata dalla parte superiore della base di supporto alla parte superiore del lavoro. Le dimensioni massime di larghezza non potranno superare la base di supporto della scultura, quest'ultima può essere in materiale non commestibile come plexiglas, vetro, legno, ecc. (scelto e portato dai concorrenti), e non deve superare cm 60 x 60 e i 20 cm di altezza.

Eventuale utilizzo di pastigliaggio nel pezzo artistico deve essere già modellato e secco, non deve essere portato disegnato oppure aerografato; queste lavorazioni devono essere fatte davanti alla giuria durante le ore di gara.

Non sono ammesse pistole con silicone o colle speciali non alimentari per attaccare il pastigliaggio, ma solo zucchero cotto o pastigliaggio.

Sono vietati supporti strutturali non commestibili. L'utilizzo di supporti strutturali comporta l'immediata squalifica del pezzo.

Possono essere utilizzati gli stampi commerciali per le forme geometriche classiche, come sfere e tubi, gli stampi in 3d sono ammessi per il 40% della scultura, il restante 60% è libero. **TECNICA OBBLIGATORIA, PER IL PEZZO ARTISTICO IN ZUCCHERO: SOFFIATO E TIRATO.**

PER QUELLA IN CIOCCOLATO CIOCCOLATO CUTTER, LUCIDO, O SU ACETATO O NELLO STAMPO.

Sono autorizzati esclusivamente colori alimentari a norma di legge. Qualsiasi membro della Giuria potrà chiedere di verificare qualsiasi materiale o alimento.

Ogni concorrente deve completare il montaggio della scultura dentro al proprio box.

Le finiture decorative non potranno essere ultimate sul tavolo di presentazione.

Sulla scultura o al suo fianco (restando all'interno della base di presentazione) dovranno essere posizionati i cioccolatini.

I concorrenti potranno essere supportati da un loro aiutante, previa richiesta alla giuria, in ogni caso in giacca bianca senza marchi, 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 di esposizione o mentre è collocato sopra di esso, non potrà essere in nessun modo riparato.

Regola 10

TORTA AL CIOCCOLATO CON OBBLIGO DI MERINGA COTTA CROCCANTE

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 8 porzioni.

I concorrenti dovranno tassativamente utilizzare la meringa (nella base, nel guscio, esterna, ecc...)

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

Le torte avranno limite di peso compreso tra un minimo di 75 al massimo di 125 grammi a porzione. (es. min 750 g / Max 1000 g). 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. 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 11

CIOCCOLATINI

Ogni concorrente dovrà realizzare n. 15 cioccolatini:

- **8 per la degustazione**
- **1 per la foto**
- **6 da inserire sul buffet**

il cioccolatino deve essere stampato e ripieno di ganache, più un'altra consistenza a scelta del concorrente. **Il peso di ciascun cioccolatino deve essere ricompreso tra gli 8 e i 12 grammi.**

I piatti per le degustazioni 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.

Regola 12

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 13

RISERVE

Il Campionato Italiano di Pasticceria, 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 14

PREMI e PREMIAZIONE

La premiazione si svolgerà durante la manifestazione Sigep World nella Pastry Arena (Pad. B5), nella seconda giornata di gara, **alle ore 17.00 del 21 gennaio 2025**, di fronte al pubblico, al Comitato Organizzativo, alla direzione di SIGEP World, agli sponsor e ai mass media.

A tutti i partecipanti verranno consegnati i diplomi di partecipazione.

I premi verranno corrisposti al **primo, secondo e terzo classificato** in base al punteggio totale, in premi merce da parte di alcune aziende sponsor e partner della Pastry Arena.

Il concorrente under 25 che totalizzerà il punteggio più alto avrà il diritto di fare parte del team che rappresenterà l'Italia al Campionato Mondiale di Pasticceria Juniores – Juniores Pastry World Cup in programma a SIGEP World 2026, insieme al concorrente vincitore dell'edizione 2024 del Campionato Italiano di Pasticceria Juniores.

Un Premio Speciale verrà consegnato alla memoria di Emilia Coccolo Chiriotti, fondatrice di "Pasticceria Internazionale" e figura che ha influito profondamente nella crescita professionale e culturale del settore. Tale Premio verrà consegnato a discrezione della redazione di "Pasticceria Internazionale", tenendo in considerazione i valori di professionalità, etica, tensione al miglioramento, amore per il mestiere.

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

Regola 15

PUNTEGGI E PENALIZZAZIONI

Il giudizio viene diviso in quattro categorie:

- Torta al cioccolato, punteggio da 1 a 20, moltiplicato per 3, dato dalla giuria
- Cioccolatini, punteggio da 1 a 20, moltiplicato per 3, dato dalla giuria
- Presentazione artistiche realizzata dai seniores, punteggio da 1 a 20, non verrà moltiplicato, dato dalla giuria
- Presentazione artistiche realizzata dai juniores, punteggio da 1 a 10, non verrà moltiplicato, dato dalla giuria
- Etica professionale, rispetto del regolamento ed igiene, punteggio da 1 a 20, moltiplicato per 3, dato dai commissari di gara in un'unica scheda.

Dal giudizio generale dovranno essere detratte le eventuali penali previste dettagliatamente dal presente regolamento. Il giudizio della giuria internazionale è INSINDACABILE, deve quindi essere rispettato e per tale accettato.

Le penalizzazioni del 10% del punteggio finale riguardano:

- mancato rispetto del regolamento;
- ritardo dei tempi di uscita delle degustazioni;
- mancata pulizia del posto di lavoro durante e al termine della gara;
- mancanze durante ispezione iniziale;
- mancata consegna ricette.

Qualsiasi irregolarità ritenuta tale durante lo svolgimento della gara e non espressamente riportata su questo regolamento, potrà diventare regola ufficiale se la maggioranza dei giudici e commissari riuniti in consiglio lo riterrà opportuno tramite una specifica votazione.

Il concorso è organizzato da SIGEP World e Conpait.

Il comitato tecnico è formato da: Conpait, Italian Exhibition Group SpA, AMPI, APEI, Cast Alimenti e Pasticceria Internazionale.