



www.glutenfreeworldchampionship.it

CAMPIONATO MONDIALE di PASTICCERIA PIZZERIA e PASTA FRESCA GLUTEN FREE

“IL GLUTEN FREE BUONO PER TUTTI ”

BOLOGNA 8\9 SETTEMBRE 2023

SANA 2023 BOLOGNA FIERA

L'obiettivo di tale manifestazione è contribuire alla divulgazione della creatività dell'ARTE DEL CUCINARE BENE NEL GLUTEN FREE e NEL MONDO DELLE INTOLLERANZE ALIMENTARI, uno scambio di idee, culture e tipicità delle Regioni d' Italia e dell'intero globo terrestre, l'interpretare il GLUTEN FREE in Italia e nel Mondo. Organizzato dalla World Gluten Free Chef Academy

REGOLAMENTO

Art 1 TEMA :

Tema del concorso di pasticceria artigianale, pizzeria, e pasta fresca anno 2023 è denominato: “Il gluten free buono per tutti, la pasticceria, la pizzeria, la pasta fresca”.

Art 2 PARTECIPAZIONE:

La partecipazione dei pasticceri o esperti del settore è di € 250,00 a persona. Possono partecipare per l'anno 2023 tutti i professionisti del settore, amatori, e persone che amano lo sviluppo nel mondo la disciplina del mangiar sano dedicato al gluten free e free from.

Art 3 INVIO ISCRIZIONE:

L'invio delle iscrizioni ha il termine fisso del 16 Agosto 2023, farà fede il timbro postale e verrà assegnata ai primi 20 (venti) iscritti con 5 di riserva che in caso di eccesso parteciperanno fuori concorso. L'organizzazione all'arrivo delle iscrizioni assegnerà un numero, a seconda dell'ordine di arrivo. L'iscrizione dovrà essere inviata a mezzo A.R. con il modulo qui sotto riprodotto o scaricato attraverso il sito www.glutenfreeworldchampionship.it e dovrà essere inviato a WORLD GLUTEN FREE CHEF ACADEMY Via Manzoni 6/a 05029 San Gemini (Tr), o inviato tramite PEC a ass.wgfc@pec.it

Per informazioni Coordinatore Tecnico: Francesco Favorito tel 348 8787002
info@francescofavorito.it



www.glutenfreeworldchampionship.it

Art 4 GIURIA E CRITERI DI GIUDIZIO:

Gli elaborati verranno giudicati da una giuria composta da 10 (dieci) Professionisti del settore nominata dall'organizzazione e dal coordinatore tecnico. L'elenco verrà pubblicato il giorno 08 SETTEMBRE 2023. La giuria con proprio e insindacabile giudizio valuterà i lavori proposti con appositi criteri di punteggio che andranno dall' 1 al 10, i lavori saranno valutati:

- Stile di presentazione
- Sintonia dei colori
- Tecnica di impasto
- Assemblaggio dei componenti come Amidi, Zuccheri, prodotti naturali innovativi, Fibre.
- Penalità:

La giuria avrà diritto a valutare la penalità in caso il concorrente non rispetti certi valori essenziali:

- Pulizia nel lavoro
- Presentazione del lavoro secondo i canoni previsti dal regolamento
- Pulizia nella divisa e decoro della persona.

Il giudice ha a disposizione la penalità massimo fino a 30 punti.



www.glutenfreeworldchampionship.it

Concorrenti:

Ogni concorrente dovrà consegnare n.° 15 Brochure per presentare i lavori completi di ricettario, breve biografia personale con foto, e spiegazione del lavoro effettuato con tecniche usate, in lingua italiana ed inglese.

La gara avrà inizio alle ore 9,00 di sabato 9 settembre 2023. Le preparazioni e assegnazioni delle postazioni di lavoro, avverrà il giorno 8 settembre 2023 alle ore 15,00.

Abbigliamento:

Ogni concorrente dovrà esibire una propria giacca bianca candida e ben stirata, con pantaloni neri e scarpe nere, senza loghi di sponsor esterni, sono accettati solo loghi sponsor del locale o laboratorio di appartenenza del concorrente partecipante, bandiere della propria nazione, il concorrente donna è prevista l'opzione gonna lunga fino alla caviglia. Ad ogni concorrente l'organizzazione assegnerà un CAPPELLO e GREMBUILE "ufficiale" del campionato.

Giuria:

La giuria valuterà i lavori dalle ore 9,00 alle ore 15,00. Alle ore 16,00 presso la POSTAZIONE DELLA GARA del GIORNO 9 SETTEMBRE 2023 avverrà la premiazione con l'assegnazione del 1° posto 2° posto 3° posto.

A tutti i partecipanti verrà data una pergamena di merito per la partecipazione.



www.glutenfreeworldchampionship.it

Art 5 PREMI:

I premi della giuria Tecnica saranno così composti:

- 1° premio Trofeo World Gluten Free Chef Academy e omaggi degli

SPONSOR

- 2° premio Targa e omaggi Sponsor
 - 3° premio Coppa e omaggi Sponsor.
- A ogni partecipante sarà consegnato un diploma di partecipazione e saranno tutti assegnati per il 4° posto. I primi tre classificati avranno diritto di “fregiarsi” questo titolo nei loro locali o nei comunicati stampa.

Art 6 DIRITTI:

I partecipanti del concorso hanno diritto di gareggiare usando tutti i mezzi possibili per presentare il lavoro al meglio.

I diritti di foto dei lavori vengono ceduti all'organizzazione per eventuali pubblicazioni su riviste specializzate e sul sito della Fiera Bologna, World Gluten free Chef Academy.

I lavori tramite dichiarazione scritta al momento dell'iscrizione potranno essere ritirati al termine della manifestazione e l'organizzazione World Gluten Free Chef Academy, se non è in possesso di tale documentazione diventa proprietaria dei lavori, e al termine della manifestazione andranno distrutti.

I lavori esposti al momento della manifestazione possono essere danneggiati per vari motivi come agenti atmosferici, incuria della protezione non idonea, atti di vandalismo, la World Gluten Free Chef Academy non è responsabile di tali eventi non assumendosi la responsabilità di eventuali rimborsi.

Art 7 LAVORI :

I lavori da presentare avranno come tema: La pizzeria, o i suoi derivati (focaccia, calzone, pinsa, ecc) ogni concorrente dovrà presentare lavorando in loco una pizza gluten free TASSATIVO o anche affrontando altre intolleranze. (lattosio, deglutinato)

Un altro tema da presentare sarà La pasticceria gluten free presentando un dolce da ristorazione gluten free TASSATIVO o anche affrontando altre intolleranze. (lattosio, deglutinato,)

Un altro tema da presentare sarà La pasta fresca (FORMATO a piacere) presentando un PIATTO da ristorazione gluten free TASSATIVO o anche affrontando altre intolleranze. (lattosio, deglutinato,)



www.glutenfreeworldchampionship.it

Art 8 COMPOSIZIONE DEI LAVORI:

I lavori dovranno essere composti con ingredienti alimentari gluten free certificati accompagnati con DDT o Fattura che ne certifichi il prodotto gluten free secondo la normativa 1169\11, creme, salse, prodotti freschi, non sono previsti decorazioni in plastica, colori chimici, o tessuti vari, i tessuti sono previsti solo per ricoprire la base di legno o polistirolo per presentare il proprio lavoro.

Ogni concorrente DEVE TASSATIVAMENTE, preparare:

- Pizza o derivato della pizza, come focaccia o pinsa, 1 PIATTO DA ESPOSIZIONE per fare visionare alla giuria, e 10 porzioni per assaggio ai giurati.
- Pasta fresca, formato a scelta, 1 PIATTO DA ESPOSIZIONE per fare visionare alla giuria, e 10 porzioni per assaggio ai giurati.
- Pasticceria, dolce da ristorazione, 1 PIATTO DA ESPOSIZIONE per fare visionare alla giuria, e 10 porzioni per assaggio ai giurati.

Art 9 IL CONCORRENTE:

Il concorrente prescelto attraverso l'invio per A.R della domanda di iscrizione al concorso internazionale di pasticceria avrà i seguenti benefit:

- Ingresso in fiera SANA 2023 per lui e il suo eventuale assistente per i giorni 8\9 settembre 2023.
- Ingresso al parcheggio della fiera (comunicare la Targa auto) solo per lo scarico dei prodotti il giorno 8 settembre 2023.
- Il concorrente: deve provvedere nell'organizzarsi gli spostamenti, e l'alloggio in Hotel per lui e i suoi accompagnatori.

Art 10 COPIA DEL REGOLAMENTO:

Questa copia del regolamento sarà depositata presso l'ufficio del registro di Terni, e verrà pubblicata in riviste specializzate, scuole, enti, e associazioni di categoria, per divulgare l'idea del concorso internazionale.

Qualsiasi controversia contro la società promotrice del concorso World Gluten Free Chef Academy e del suo coordinatore tecnico Francesco Favorito, il foro competente è quello di Terni.



www.glutenfreeworldchampionship.it

Questa copia del regolamento al momento dell'iscrizione, dovrà essere inviata firmata in tutti i fogli, come accettazione del regolamento stesso da parte del concorrente in gara.

Art 11 SCHEDA DI ISCRIZIONE:

La scheda di iscrizione avrà valore solo il modello riportato in calce in questo regolamento,

Art 12 SISTEMA DI LAVORO NEL CONCORSO:

Il concorrente, avrà a disposizione due postazione di lavoro, una per concorrente in concorso, (da leggere poi l'art 13) con forno, abbattitore, forno a piastra per pizza, tavolo di lavoro, frigo positivo, planetaria da banco, piastra a induzione, pentole per l'induzione. Il concorrente, DEVE portarsi MINUTERIA COLTELLERIA, e piatti per esposizione e servizio dei suoi lavori.

Materie Prime: il concorrente, il giorno 8 settembre 2023, può impastare o fare preparazione dei suoi lavori da presentare il giorno dopo al Campionato Mondiale, per fare visionare dalla Giuria. Le materie prime necessarie, dovrà portarsi quello che ritiene opportuno dal suo laboratorio, e dovrà fare visionare dalla organizzazione il DOCUMENTO DI TRASPORTO delle materie prime, o prodotti semilavorati (impasto pizza, impasto o pasta fresca, dessert da esposizione) con Lotto di produzione che certifichi che il prodotto sia gluten free, come prevede la normativa 1169\11.

Durante la preparazione: il concorrente può decidere di portarsi il tutto dal suo laboratorio, e terminare le cotture come la pizza in postazione. La pasta se laminarla in postazione, la cottura avverrà in postazione. La pasticceria dessert, il concorrente può decidere di portarsi il suo lavoro già fatto dal suo laboratorio, e terminare la preparazione nella postazione, con documento di trasporto che ne attesti la salubrità e certifichi il gluten free con lotto di produzione, come prevede la normativa 1169\11



www.glutenfreeworldchampionship.it

Art 13 LO SVOLGIMENTO DELLA GARA.

Il concorrente, avrà a disposizione 15 minuti per preparare il suo piatto.

Esempio: inizio lavoro ore 9,00 presentazione del lavoro ore 9,15. Impasto pizza preparato 24 ore prima, stesura della pizza condimenti, cottura, presentazione, taglio pizza per l'assaggio giudici.

Esempio: inizio lavori ore 12,00 presentazione del lavoro ore 12,15. Cottura pasta, condimento, preparazione piatto da esposizione, preparazione assaggi.

Art 14 LO SPIRITO DI OGNI CONCORRENTE NELLA GARA

Ogni concorrente è consapevole, che in una gara vince il migliore, colui che in quel momento della gara ha saputo esprimere la sua preparazione professionale, il suo modo di lavorare al servizio degli altri.

Lo spirito della gara deve essere il confronto con altri colleghi, con culture diverse. Rispettare i tempi, immaginare che il tempo sia la richiesta di un piatto mentre si sta facendo un servizio nel proprio locale. Quindi i 15 minuti per preparare e presentare un piatto sono sufficienti per esprimere la propria essenza professionale.



www.glutenfreeworldchampionship.it

**3° CAMPIONATO MONDIALE GLUTEN FREE
“IL GLUTEN FREE BUONO PER TUTTI”
FIERA DI BOLOGNA 8\9 SETTEMBRE 2023**

TEMA: “Pizzeria o i suoi derivati, La Pasta Fresca,
Pasticceria, tutto gluten free”.

SCHEDA DI ISCRIZIONE

- IL CONCORRENTE.....
NELLA QUALITA' ; Di :.....
- NATO A IL.....
- RESIDENTE A.....
Via.....Tel.....
e- mail.....



www.glutenfreeworldchampionship.it

Chiede di partecipare al concorso.

Partecipo come professionista del settore.
Indico i dati della mia azienda o del mio datore di lavoro.....

NOMINATIVI degli ALUNNI partecipanti:

.....
Numero targa mezzo che entrerà nel quartiere di BolognaFiere
in data (8 o 9) settembre 2023

Versare € 250,00 per confermare l'iscrizione presso il conto
IBAN IT37H0760114400001018935757 Intestato alla World Gluten Free
Chef Academy, che emetterà regolare fattura
appena si attesti l'avvenuto pagamento.

Confermo con sottoscrizione di accettare il **REGOLAMENTO DEL CONCORSO**,
e lo invio firmato insieme alla medesima scheda.
Si autorizza la **WORLD GLUTEN FREE CHEF ACADEMY**
al trattamento dei dati personali.

Data Firma.....

Da inviare a mezzo A.R. entro il 16 AGOSTO 2023 presso **WORLD GLUTEN
FREE CHEF ACADEMY** Via Manzoni 6/a 05029 San Gemini (Tr) , oppure
all'indirizzo e- mail PEC info@francescofavorito.it.
o all'indirizzo PEC: ass.wgfca@pec.it.

Per informazioni Francesco Favorito coordinatore tecnico 348/8787002.
Ricevuto il tutto riceverà immediata conferma scritta di adesione, tramite
Pec al suo indirizzo mail.

Con accettazione per gli Articoli:
1/2/3/4/5/6/7/8/9/10/11/12/13/14

Questo regolamento è composto da 8 pagine
Firma per accettazione

.....