



CACAO BARRY  
WORLD  
CHOCOLATE  
MASTERS

Campionato Italiano di Cioccolateria

## VI EDIZIONE DEL CACAO BARRY WORLD CHOCOLATE MASTERS

- ALLEGATO A
- MODULO D'ISCRIZIONE



WITH THE SUPPORT OF



[www.worldchocolatemasters.com](http://www.worldchocolatemasters.com)



INSPIRATION  
FROM  
NATURE



## REGOLAMENTO SELEZIONI REGIONALI

### **SELEZIONI REGIONALI obbligatorie per accedere al Campionato Italiano di Cioccolateria, unico concorso riconosciuto per l'abilitazione al Cacao Barry World Chocolate Masters**

- Tutti i partecipanti iscritti alla selezione italiana del Cacao Barry World Chocolate Masters dovranno superare delle selezioni regionali per garantirsi l'accesso al Campionato Italiano di Cioccolateria.
- Le selezioni si terranno nel mese di ottobre e novembre 2014, in occasione di affermati festival del cioccolato e fiere di settore.
- Saranno accettati massimo 6 partecipanti per ogni competizione.
- Le prove richieste sono:
  - **Piccolo pezzo artistico**, costruito interamente sul posto di fronte al pubblico e alla giuria (dimensioni massime: 30 x 30 di lato e 50 cm altezza),
  - **Pralina stampata** (realizzata interamente sul posto con cioccolato temperato a mano)
  - **Torta del giorno** utilizzando solo prodotti freschi, locali, minimizzando l'uso del freddo e seguendo il tema, il più naturale possibile.
- Tutti gli elaborati devono ispirarsi allo stesso tema della Finale Nazionale e Mondiale "Ispirazioni dalla Natura".
- Ciascuna gara durerà 1 giorno: i candidati potranno accedere il giorno precedente alla competizione solo per allestire la propria postazione, senza preparare alcun elaborato. L'orario di accesso può variare in base all'organizzazione della manifestazione ospitante, indicativamente si potrà accedere all'area nel tardo pomeriggio.
- Il vincitore e il secondo classificato di ogni preselezione accederà di diritto al Campionato Italiano di Cioccolateria. Gli altri concorrenti saranno selezionati in base ad un'apposita graduatoria derivante dalle selezioni e comunque a giudizio insindacabile del Comitato di Esperti. In totale verranno selezionati 12 finalisti, abilitati a partecipare al Campionato Italiano di Cioccolateria di Rimini.
- In caso di necessità l'organizzazione si riserva di trasferire il candidato in un'altra tappa delle preselezioni.
- Ad ogni selezione regionale sarà garantita la presenza in giuria di almeno 2 membri del Comitato Esperti. Potranno essere eventualmente invitati professionisti locali su approvazione del Comitato Esperti.
- Ripartizione criteri di valutazione: 30% pezzo artistico, 30% pralina, 30% torta del giorno, 10% abilità tecniche e igiene.
- Compilare accuratamente in tutte le sue parti il modulo di iscrizione ed inviarlo all'indirizzo riportato in calce, entro il 12 settembre 2014.



CACAO BARRY

WORLD  
CHOCOLATE  
MASTERS

Campionato Italiano di Cioccolateria

### **PRESIDENTE COMITATO ESPERTI**

Gianfranco Rosso

### **COMITATO DEGLI ESPERTI**

Anzellotti Federico

Comaschi Davide

Fabbri Gino

Freguja Danilo

Le Rose Antonio

Massari Iginio

Pina Giovanni

Santoro Vittorio

Slitti Andrea

### **PROGRAMMAZIONE "TIPO" DELLA GIORNATA**

**ore 09:00** inizio lavori

**ore 15:00** consegna della torta

**ore 16:00** consegna della pralina

**ore 17:00** consegna del pezzo artistico

**ore 18:00** premiazione

l'orario d'inizio potrà variare in base all'organizzazione della manifestazione, mentre il tempo per la realizzazione delle tre prove sarà il medesimo per ogni pre-selezione.

**Le location e le specifiche tecniche delle pre selezioni regionali verranno comunicate venerdì 25 luglio.**

WITH THE SUPPORT OF



[www.worldchocolatemasters.com](http://www.worldchocolatemasters.com)

INSPIRATION  
FROM  
NATURE



**Campionato Italiano di Cioccolateria**

RICHIESTA DI PARTECIPAZIONE "CAMPIONATO ITALIANO DI CIOCCOLATERIA 2015"

Nome: ..... Cognome:.....

Data di nascita: ..... Sesso: M / F

Nazionalità (\*):.....

(\*). Nel caso di nazionalità diversa da quella italiana, allegare certificato di residenza in Italia da almeno 5 anni.

Indirizzo:

.....

Codice postale: ..... Città: .....

Tel: ..... Cellulare : .....

Fax: ..... E-mail : .....

Taglia Giacca (indicare misura in cifre): .....

**Diplomi/attestati:**

Indicare titolo del diploma	Anno	Nome dell'istituto	Città
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....

**Esperienze professionali:**

Posizione:	Anno	Nome della società	Città
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....

**Gare e concorsi:**

Nome del concorso:	Anno	Città	Titolo conquistato:
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....

**Motivazione:**

Quale ragione principale ti ha condotto a voler partecipare al Campionato Italiano di Cioccolateria ?

Cosa ti aspetti da questa esperienza? .....

Allegati richiesti:

- Una ricetta di una torta al cioccolato di tua esclusiva creazione
- Una ricetta di una pralina di tua esclusiva creazione
- Una foto di un pezzo artistico da te realizzato

Il Comitato organizzatore può essere contattato per qualsiasi richiesta al seguente indirizzo:

Barry Callebaut Italia Spa, Viale Milanofiori – Strada 1 - Pal. E2, 20090 Assago (MI) tel. +39 02 82464642 – Fax: +39 02 575183 51

Responsabile segreteria: Antonella Angeli  
Email: [antonella\\_angeli@barry-callebaut.com](mailto:antonella_angeli@barry-callebaut.com)



www.worldchocolatemasters.com

