



THE STAR OF CHOCOLATE INTERNATIONAL CONTEST

PASTRY EVENTS

23-27 GENNAIO JANUARY 2016 RIMINI ITALY



www.sigep.it

THE STAR OF CHOCOLATE decosil

Concorso internazionale dell'arte del cioccolato artistico

Sigep, 25 gennaio 2016

Nato da un'idea di Roberto Rinaldini e organizzato da Rimini Fiera SpA, questo concorso internazionale con decosil in qualità di Title Sponsor - a cadenza biennale - è unico al mondo nel suo genere e si rivolge a tutti i pasticceri/e del mondo, offrendo loro un'occasione altamente formativa per mettere alla prova le proprie capacità artistiche. Un momento di massimo valore professionale, pensato e organizzato, su principi di serietà ed equità, in Italia culla dell'arte dolciaria durante il Sigep, fiera specializzata nel settore che si rivolge a pasticceri, gelatieri, cioccolatieri e panificatori di tutto il mondo.

CARATTERISTICHE DEL CONCORSO

Il tema del concorso è: " LA MUSICA JAZZ "

Il tema dovrà essere illustrato attraverso la realizzazione di un'opera artistica esclusivamente in cioccolato, dessert mono porzione al cioccolato, cioccolata in tazza e pasticcini mignon. I concorrenti dovranno cercare di trovare nuove forme, linee ed effetti decorativi moderni per dare ampio respiro all'immaginazione.

REGOLAMENTO GENERALE

Regola 1

Iscrizioni

La partecipazione alla gara è aperta a cioccolatieri/e di tutte le età di tutti gli stati del mondo e si possono iscrivere non più di 2 concorrenti della stessa nazionalità. Per il 2016 l'iscrizione è aperta fino al 15 novembre 2015.

L'iscrizione per la competizione è aperta ai primi 10 (dieci) concorrenti che presenteranno ufficiale domanda compilando l'application e versando la quota di Euro 200,00 a persona. La domanda d'iscrizione dovrà essere anticipata a mezzo e-mail e spedita a mezzo raccomandata a/r entro e non oltre il 15 novembre 2015 alla segreteria del concorso presso Rimini Fiera SpA, Via Emilia 155 – 47921 Rimini (RN). Lo schema della domanda d'iscrizione e il presente regolamento sono pubblicate sul sito www.sigep.it e dallo stesso liberamente scaricabili. Per ogni informazione relativa al concorso i concorrenti potranno inviare un fax al 0541 744772 oppure inviare una E-mail: pastryevents@riminifiera.it

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

- Il presente regolamento sottoscritto dal concorrente;
- Il Curriculum vitae 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 ammessi alla gara i primi dieci maestri cioccolatieri 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 Rimini Fiera SpA non risponderà in alcun modo per i ritardi o smarrimenti di corrispondenza addebitabili a Poste Italiane. Chiuse le iscrizioni, l'Organizzatore pubblicherà sul sito www.sigep.it la lista dei concorrenti ammessi alla gara. I concorrenti ammessi alla gara dovranno effettuare il pagamento della predetta somma di Euro 200,00 (duecento) a persona tramite bonifico bancario intestato a RIMINI FIERA SPA alle seguenti coordinate:

Causale: The Star of Chocolate decosil+ nome partecipante

Banca: BANCA NAZIONALE DEL LAVORO

Indirizzo: Via delle Torri, 26 47121 FORLÌ

IBAN - IT53 T 01005 24200 000000016561

Con il patrocinio di / With the patronage:



Organizzato da / Organized by:

RiminiFiera
business space

SIGEP 37° SALONE INTERNAZIONALE
GELATERIA, PASTICCERIA
E PANIFICAZIONE ARTIGIANALI

SIGEP 37th INTERNATIONAL EXHIBITION
ARTISAN PRODUCTION OF GELATO,
PASTRY, CONFECTIONERY AND BAKERY

Rimini Fiera SpA Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772 info: pastryevents@riminifiera.it

C.F. P.IVA 00139440408 Cap. Soc. 42.294.067 i.v. Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453



THE STAR OF CHOCOLATE INTERNATIONAL CONTEST

PASTRY EVENTS

23-27 GENNAIO JANUARY 2016 RIMINI ITALY



www.sigep.it

BIC /SWIFT - BNLIITRR

Costituirà causa di esclusione dal concorso il mancato o ritardato pagamento della quota di iscrizione di Euro 200,00.

Regola 2

Organizzazione evento

I concorrenti dovranno essere a completa disposizione dell'organizzazione per fotografie ed interviste.

La competizione si svolgerà nella giornata di lunedì 25 gennaio 2016 nella Pastry Arena.

I tempi di svolgimento della competizione sono

- Partenza da hotel ore 6.30

- inizio competizione ore 7.30

Orario degustazioni:

- degustazione cioccolata tazza e mignon ore 11.00

- degustazione éclair ore 13.00

- degustazione monoporzione ore 15.00

- termine competizione ore 16.30

Alle ore 16.35 ogni concorrente dovrà iniziare a liberare e pulire la zona di lavoro immediatamente dopo avere finito la gara.

I concorrenti sono responsabili del trasporto del loro pezzo artistico dal proprio box al tavolo di presentazione e del suo posizionamento.

Il tavolo a disposizione per la presentazione per ogni concorrente è della misura di 120 cm x 80 cm

L'allestimento del tavolo è a libera scelta del concorrente deve essere estremamente curato nei dettagli e rispettare il tema utilizzando materiali come legno, vetro, plexiglass e tutto il necessario che possa esaltare i prodotti esposti.

I tavoli di presentazione saranno forniti dall'organizzazione.

Regola 3

SPEDIZIONI MERCI

Tutti i concorrenti dovranno organizzare le proprie spedizioni delle attrezzature e delle sculture.

I costi delle spedizioni in andata e in ritorno saranno a carico del concorrente.

L'organizzazione non ha responsabilità sui ritardi delle spedizioni, sia in andata che in ritorno.

Eventuali bancali dovranno essere inviati presso Rimini Fiera Spa, Via Emilia,155 – 47921 Rimini (RN) - Italy con il nome che identifichi il concorrente.

I bancali verranno aperti solamente dal concorrente all'arrivo nella "PASTRY ARENA" ma possono arrivare anche prima del 18 gennaio 2016.

Il bancale dovrà essere ricomposto dal concorrente dopo la gara con schede di trasporto applicate sopra e

Con il patrocinio di / With the patronage:



Organizzato da / Organized by:

RiminiFiera
business space

SIGEP 37° SALONE INTERNAZIONALE
GELATERIA, PASTICCERIA
E PANIFICAZIONE ARTIGIANALI

SIGEP 37th INTERNATIONAL EXHIBITION
ARTISAN PRODUCTION OF GELATO,
PASTRY, CONFECTIONERY AND BAKERY

Rimini Fiera SpA Via Emilia,155 - 47921 Rimini RN Italy Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772 info: pastryevents@riminifiera.it

C.F. P.IVA 00139440408 Cap. Soc. 42.294.067 i.v. Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453



THE STAR OF CHOCOLATE INTERNATIONAL CONTEST

PASTRY EVENTS

23-27 GENNAIO JANUARY 2016 RIMINI ITALY



www.sigep.it

L'organizzazione farà riconsegnare il materiale nei tempi tecnici necessari.

Ai concorrenti che non ricomporranno personalmente il bancale non verrà rispedito nulla.

Regola 4

MODALITÀ DI VIAGGIO e SOGGIORNO

I concorrenti dovranno arrivare il sabato 23 e ripartire il martedì 26 gennaio.

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

Ogni concorrente deve presentare all'organizzazione tutte le informazioni relative al viaggio entro il 10 ottobre 2015. Il concorrente che non presenta le informazioni richieste entro tale data riceverà un biglietto d'andata e ritorno dall'aeroporto più vicino alla sua residenza.

Qualsiasi modifica a questi biglietti sarà sotto l'esclusiva responsabilità e spese del concorrente.

L'organizzazione offrirà alloggio e biglietto d'andata e ritorno per ogni concorrente. Si farà di tutto per assicurare che ognuno 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 concorrente dovrà pagare per i bagagli che eccedono il peso massimo consentito dalle linee aeree.

Durante il soggiorno a Rimini, il Comitato Organizzativo ospiterà a proprie spese i concorrenti dal 23 al 26 gennaio.

Regola 5

Attrezzature

L'organizzazione mette a disposizione per ogni concorrente la seguente attrezzatura:

3 tavoli in acciaio per ogni concorrente;

1 microonde

1 piastra ad induzione

1 frigorifero positivo in comune con altri concorrenti

1 frigorifero negativo in comune con altri concorrenti

1 frigorifero abbattitore in comune con altri concorrenti

1 temperatrice con cioccolato in tempera fondente

1 lavandino

1 rastelliera porta teglie

10 teglie 60x40 per ogni concorrente

3 temperatrici con cioccolato al latte in comune per tutti i concorrenti

3 temperatrici con cioccolato bianco in comune per tutti i concorrenti

Verrà inviata dall'organizzazione la scheda tecnica con le misure dei box e le disposizioni delle attrezzature

Ogni altro tipo di attrezzatura (compresa la piccola attrezzatura come lampada per zucchero, aerografi, ecc.) e di minuteria (come coltelli, raschietti, pentole per induzione, pirex, carta per le mani) non elencata dovrà essere portata dai concorrenti.

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

Con il patrocinio di / With the patronage:



Organizzato da / Organized by:

RiminiFiera
business space

SIGEP 37° SALONE INTERNAZIONALE
GELATERIA, PASTICCERIA
E PANIFICAZIONE ARTIGIANALI

SIGEP 37th INTERNATIONAL EXHIBITION
ARTISAN PRODUCTION OF GELATO,
PASTRY, CONFECTIONERY AND BAKERY

Rimini Fiera SpA Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772 info: pastryevents@riminifiera.it

C.F. P.IVA 00139440408 Cap. Soc. 42.294.067 i.v. Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453



THE STAR OF CHOCOLATE INTERNATIONAL CONTEST

PASTRY EVENTS

23-27 GENNAIO JANUARY 2016 RIMINI ITALY



www.sigep.it

senso i concorrenti con la sottoscrizione del presente regolamento dichiarano di manlevare Rimini Fiera SpA.

Regola 6

ABBIGLIAMENTO DEI PARTECIPANTI

L'organizzazione fornirà ai partecipanti la giacca ufficiale, il grembiule e il cappello da utilizzare per la competizione e per la premiazione del lunedì 25 gennaio 2016 alle ore 17.30.

Regola 7

Éclair al cioccolato moderno

Ogni concorrente dovrà realizzare 20 éclair al cioccolato dallo stile moderno e innovativo da suddividere in:

- 13 per la giuria
- 1 per la foto
- 6 per la presentazione del buffet

Caratteristiche tecniche:

- L'éclair deve pesare massimo 100 gr
 - Deve essere farcito con due creme, mousse o altro che abbiano due consistenze diverse
 - La decorazione dell'éclair esterna è a libera interpretazione di ogni concorrente ma deve essere realizzata sul posto
- I piatti verranno forniti dall'organizzazione per il servizio di degustazione.

Regola 8

PRESENTAZIONE ARTISTICA IN CIOCCOLATO

Il tema della presentazione artistica è LA MUSICA JAZZ e deve essere rappresentata attraverso il cioccolato in tutte le sue forme possibili.

Il pezzo artistico in cioccolato deve essere portato già colato ma completamente smontato composto esclusivamente di cioccolato fondente, al latte e bianco.

E' Obbligatorio l'utilizzo dello stampo in silicone dell'azienda sponsor decosil: "stampo Eco Tablet Violino"

Tale tecnica dovrà essere utilizzata nella scultura durante il concorso. Ad ogni concorrente verrà gratuitamente fornito in dotazione 1 "stampo Eco Tablet Violino" da utilizzare per allenarsi.

Dovendo utilizzare lo stampo anche durante il concorso ogni concorrente dovrà portarlo con sé.

Eventuali fiori possono essere portati completamente assemblati.

Per le decorazioni applicate è autorizzato l'utilizzo anche di succedanei del cioccolato.

Sono vietati supporti strutturali non commestibili pena l'immediata squalifica del pezzo.

Sono autorizzati i colori alimentari a norma di legge.

È autorizzato l'uso di stampi personalizzati in silicone.

L'opera deve essere di un'altezza massima di 180 cm e minima di 140 cm, calcolata dalla base superiore del supporto.

La base di supporto sarà in materiale non commestibile come plexiglas, vetro, legno, ecc. e verrà scelta e portata dal

Con il patrocinio di / With the patronage:



Organizzato da / Organized by:

RiminiFiera
business space

SIGEP 37° SALONE INTERNAZIONALE
GELATERIA, PASTICCERIA
E PANIFICAZIONE ARTIGIANALI

SIGEP 37th INTERNATIONAL EXHIBITION
ARTISAN PRODUCTION OF GELATO,
PASTRY, CONFECTIONERY AND BAKERY

Rimini Fiera SpA Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN Italy Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772 info: pastryevents@riminifiera.it

C.F. P.IVA 00139440408 Cap. Soc. 42.294.067 i.v. Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453



THE STAR OF CHOCOLATE INTERNATIONAL CONTEST

PASTRY EVENTS

23-27 GENNAIO JANUARY 2016 RIMINI ITALY



www.sigep.it

concorrente. La misura massima è 60x40x25 cm.

Regola 9 DESSERT MONO PORZIONE AL CIOCCOLATO COEUR DU GUANAJA

Ogni concorrente dovrà preparare:

N° 20 Dessert mono porzione al cioccolato COEUR DU GUANAJA

- 13 per la giuria
- 1 per la foto
- 6 per la presentazione del buffet

Il dessert deve avere OBBLIGATORIAMENTE queste caratteristiche:

- utilizzo di cioccolato Coeur du Guanaja dell'azienda Valrhona
- essere al 100% a base di cioccolato
- essere glassato
- avere al suo interno due creme o mousse o altro di diversa consistenza
- avere una parte croccante al cioccolato.

Tutte le basi da forno devono essere portate già cotte dai concorrenti.

La glassa deve essere portata già pronta e cristallizzata.

Ogni concorrente dovrà OBBLIGATORIAMENTE portare i piatti per il servizio di degustazione.

Regola 10 CIOCCOLATA IN TAZZA E PASTICCINI MIGNON

Ogni concorrente dovrà preparare:

N° 20 Cioccolate in tazza e 2 pasticcini mignon presentati su di un piatto

- 13 per la giuria
- 1 per la foto
- 6 per la presentazione del buffet.

La cioccolata in tazza può essere interpretata da ogni concorrente in modo personale, aromatizzandola a piacere. L'unico obbligo è utilizzare un cioccolato fondente a libera scelta tra quelli dello sponsor inviati dall'organizzazione. La cioccolata in tazza può essere calda o fredda a libera scelta del concorrente

- I pasticcini mignon devono essere al cioccolato di cui 1 fresco da degustare a 4°C e 1 che si conservi e degusti a temperatura ambiente. Il peso dei pasticcini mignon non deve superare i 25 gr.

Tutte le basi da forno si devono portare già cotte

Ogni concorrente dovrà OBBLIGATORIAMENTE portare i piatti, le tazze e i cucchiari per il servizio di degustazione.

Regola 11

La giuria verificherà le opere, procedendo poi alla votazione e al calcolo del punteggio complessivo raggiunto dal concorrente.

Ogni giurato si esprimerà su:

Con il patrocinio di / With the patronage:



Organizzato da / Organized by:



SIGEP 37° SALONE INTERNAZIONALE
GELATERIA, PASTICCERIA
E PANIFICAZIONE ARTIGIANALI

SIGEP 37th INTERNATIONAL EXHIBITION
ARTISAN PRODUCTION OF GELATO,
PASTRY, CONFECTIONERY AND BAKERY

Rimini Fiera SpA Via Emilia,155 - 47921 Rimini RN Italy Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772 info: pastryevents@riminifiera.it

C.F. P.IVA 00139440408 Cap. Soc. 42.294.067 i.v. Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453



THE STAR OF CHOCOLATE INTERNATIONAL CONTEST

PASTRY EVENTS

23-27 GENNAIO JANUARY 2016 RIMINI ITALY



www.sigep.it

- pulizia del lavoro	da 1 a 20 x 3
- degustazione cioccolata tazza e mignon	da 1 a 20 x 3
- degustazione éclair	da 1 a 20 x 3
- degustazione monoporzione	da 1 a 20 x 3
- difficoltà di esecuzione scultura	da 1 a 20 x 1
- porzioni e armonia buffet	da 1 a 20 x 1

Dal punteggio totale di ogni prova dovranno essere detratte le eventuali penalizzazioni previste dal presente regolamento nella misura del 10%.

Il giudizio della giuria è INSINDACABILE e deve essere rispettato e accettato.

La giuria sarà composta da maestri internazionali e giornalisti del settore, più 2 giurati decosil selezionati, a discrezione dell'azienda, fra i migliori clienti.

Regola 12

RISERVE

Il Comitato organizzativo dei PASTRY EVENTS, in casi particolari o eventi di forza maggiore, si riserva il diritto di apportare modifiche al Regolamento del Concorso.

Il Comitato organizzativo si riserva, inoltre, il diritto di annullare il Concorso in caso di forza maggiore.

Regola 13

PREMI e PREMIAZIONE

Verrà premiato il primo classificato

1° classificato/a – trofeo decosil + N° 1 macchina temperatrice del valore di 9.000,00 euro + 2.500,00 in denaro da parte dell'azienda sponsor decosil + 2.500,00 euro in stampi decosil

2° classificato/a – Trofeo decosil + 500,00 euro in stampi decosil

3° classificato/a – Trofeo decosil + 250,00 euro in stampi decosil

Premio speciale miglior tavolo buffet

Premio speciale miglior éclair

Premio speciale miglior monoporzione cioccolato

Premio speciale miglior cioccolata in tazza e mignon.

La premiazione si svolgerà al Sigep nella Pastry Arena lunedì 25 gennaio 2016 alle ore 17.30, di fronte al pubblico, al Comitato Organizzatore, alla Direzione del SIGEP e di Rimini Fiera S.p.A., alle Personalità istituzionali, alla televisione e ai media in genere.

Foto e filmati sono di proprietà degli organizzatori per gli usi che riterranno più idonei.

COMITATO PROMOTORE

Rimini Fiera, Livia Chiriotti, Iginio Massari (Presidente d'Onore di Giuria), Roberto Rinaldini (Presidente del Concorso).

COMITATO TECNICO

Rimini Fiera, AMPI, Conpait, Cast Alimenti, "Pasticceria Internazionale", Roberto Rinaldini presidente.

Con il patrocinio di / With the patronage:



Organizzato da / Organized by:

RiminiFiera
business space

SIGEP 37° SALONE INTERNAZIONALE
GELATERIA, PASTICCERIA
E PANIFICAZIONE ARTIGIANALI

SIGEP 37th INTERNATIONAL EXHIBITION
ARTISAN PRODUCTION OF GELATO,
PASTRY, CONFECTIONERY AND BAKERY



THE STAR OF CHOCOLATE INTERNATIONAL CONTEST

PASTRY EVENTS

23-27 GENNAIO JANUARY 2016 RIMINI ITALY



www.sigep.it

Data _____ **Firma** _____

Con il patrocinio di / With the patronage:



Organizzato da / Organized by:



RiminiFiera
business space

SIGEP 37° SALONE INTERNAZIONALE
GELATERIA, PASTICCERIA
E PANIFICAZIONE ARTIGIANALI

SIGEP 37th INTERNATIONAL EXHIBITION
ARTISAN PRODUCTION OF GELATO,
PASTRY, CONFECTIONERY AND BAKERY

Rimini Fiera SpA Via Emilia,155 - 47921 Rimini RN Italy Tel. + 39 0541 744220 Fax +39 0541 744772 info: pastryevents@riminifiera.it

C.F. P.IVA 00139440408 Cap. Soc. 42.294.067 i.v. Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453