

1. Vaschetta decorata

Il gelato dovrà essere prodotto con prodotti messi a disposizione dallo Sponsor **Valrhona** per il cioccolato. A tale proposito le squadre potranno contattare Raffaella Invernizzi numero 39.02.317336 e mail raffaella.invernizzi@valrhona.fr o francesca.gallini@valrhona-selection.com per concordare la scelta dei prodotti. In abbinamento obbligatorio sarà necessario utilizzare almeno 1 ingrediente dello Sponsor **Babbi**, dichiarato in ricetta (le squadre potranno contattare Marco Antinori m.antinori@babbi.it – 334 9445337, Simona Leoni s.leoni@babbi.it – 331 1872156, Customer Care support@babbi.it – 0543 448598 per concordare la scelta dei prodotti) ed un prodotto della ditta **Disaronno Ingredients** (le squadre potranno contattare Stefano Macagno SMacagno@disaronnoingredients.it numero telefonico: +39 344 070 9723 e Gaia Colalucci gcolalucci@disaronnoingredients.it numero telefonico: +39 342 0925958, per concordare la scelta dei prodotti).

Le decorazioni, che dovranno essere commestibili, potranno essere prodotte con, a scelta:

- Cioccolato
- Zucchero tirato
- Frutta fresca intagliata
- Croccante

I concorrenti dovranno preparare 3 vaschette di gelato al cioccolato più 1 fac-simile; nello specifico:

- 1 vaschetta decorata verrà presentata alla Giuria per la valutazione estetica e successivamente esposta al pubblico in una vetrina dedicata offerta dallo sponsor.
- 1 vaschetta decorata sarà a disposizione del fotografo per la foto ufficiale
- 1 vaschetta non decorata sarà utilizzata per gli assaggi alla Giuria Tecnica.
- 1 fac-simile decorato da presentare in visione alla Giuria insieme all'originale, verrà esposta sul tavolo del Gran Buffet finale.

Inoltre:

- Tutte le decorazioni dovranno essere prodotte sul campo di gara.
- La vaschetta di acciaio fornita dalla Direzione ha dimensioni mm 360x250 h 80.
- L'assaggio del gelato al tavolo della Giuria sarà servito in una coppetta generica, fornita dall'Organizzazione.
- Le squadre devono presentare la vaschetta decorata alla Giuria entro 3 minuti dall'orario previsto di uscita. Oltre questo termine, ogni minuto o frazione di esso comporterà 300 punti di penalità, fino ad un massimo di due minuti. Superato l'orario consentito, si dovrà ripresentare la vaschetta a fine ciclo con ulteriori 600 punti di penalità.
- Saranno attribuiti 1000 punti di penalità per non conformità sull'utilizzo dei prodotti degli sponsor

SABATO 20	Uscita VASCHETTA			SABATO 20
Squadra	Alle ore	Senza penalità	Penalità per ogni minuto fino alle	Squadra
1	11.15	11.19	11.21	1
2	11.25	11.29	11.31	2

3	11.35	11.39	11.41	3
4	11.43	11.47	11.51	4
pausa	ghiaccio			pausa
5	12.15	12.19	12.21	5
6	12.25	12.29	12.31	6
7	12.35	12.39	12.41	7
8	12.45	12.49	12.51	8
9	12.55	12.59	13.01	9
10	13.05	13.09	13.11	10
11	13.15	13.19	13.21	11

2. Torta gelato

I concorrenti dovranno preparare 4 esemplari di torta gelato identici e decorati più un fac-simile, con un minimo di 1 e un massimo di 3 gusti di gelato con stampo libero, da cui realizzare 14 porzioni.

Almeno 1 dei gelato dovrà essere prodotto con 1 ingrediente dello Sponsor Babbi, dichiarato in ricetta (le squadre potranno contattare Marco Antinori m.antinori@babbi.it – 334 9445337, Simona Leoni s.leoni@babbi.it – 331 1872156, Customer Care support@babbi.it – 0543 448598 per concordare la scelta dei prodotti). Sono ammessi eventuali inserimenti a piacere di: semifreddi, palette di frutta, salse, basi croccanti, biscuit, frutta candita.

Le decorazioni, alimentari, potranno essere prodotte con, a scelta:

- Cioccolato
- Zucchero tirato
- Frutta fresca intagliata
- Croccante

I concorrenti dovranno preparare 4 esemplari di torta gelato identici e decorati più un fac-simile; nello specifico:

- 1 torta decorata per il taglio
- 1 torta decorata sarà a disposizione del fotografo per la foto ufficiale
- 2 torte per il servizio alla Giuria
- 1 fac-simile decorato da presentare in visione alla Giuria insieme all'originale, che verrà esposto sul tavolo del gran Buffet finale.

Inoltre:

- La forma è libera e le decorazioni dovranno essere attinenti al tema prescelto.
- La torta gelato fac-simile, nel Gran Buffet finale, sarà presentata sulla scultura di ghiaccio.
- Il taglio della torta è di competenza di un membro della squadra. Il coltello e il piatto dovranno essere portati dalla squadra.
- Le squadre devono presentare la torta gelato per il taglio alla Giuria e le porzioni entro 8 minuti dall'orario di uscita. Oltre questo termine, ogni minuto o frazione di esso comporterà 300 punti di penalità, fino ad un massimo di due minuti.

- Superato l'orario consentito si dovrà ripresentare la torta a fine ciclo con ulteriori 600 punti di penalità.
- 1000 punti di penalità per non conformità sull'utilizzo di almeno 1 ingrediente dello Sponsor e dichiarato in ricetta

SABATO 20	Torta		
Squadra	Alle ore	Alle ore	
		Senza penalità	Penalità per ogni minuto fino alle
1	14.00	14.08	14.10
2	14.15	14.23	14.25.
3	14.30	14.38	14.40
4	14.45	14.53	14.55
pausa	giuria		
5	15.15	15.23	15.25
6	15.30	15.38	15.40
7	15.45	15.53	15.55
8	16.00	16.08	16.10
9	16.15	16.23	16.25
10	16.30	16.38	16.40
11	16.45	16.53	16.55

3. Monoporzione in vetro

I concorrenti dovranno preparare e presentare delle monoporzioni con gelato e semifreddo, servite in un bicchiere di vetro trasparente. Il gelato nei bicchieri dovrà contenere almeno 1 ingrediente (riportato in ricetta) dello sponsor dei semilavorati Disaronno Ingredients (le squadre potranno contattare Stefano Macagno SMacagno@disaronnoingredients.it numero telefonico: +39 344 070 9723 e Gaia Colalucci gcolalucci@disaronnoingredients.it numero telefonico: +39 342 0925958 per concordare la scelta dei prodotti). Le monoporzioni potranno essere prodotte con gusti assortiti e con eventuali inserimenti di basi croccanti, gelatine di frutta, biscuit.

- Le decorazioni, che dovranno essere commestibili, potranno essere prodotte con, a scelta:
 - Cioccolato
 - Zucchero tirato
 - Frutta fresca intagliata
 - Croccante

I concorrenti dovranno preparare le monoporzioni più 1 fac-simile; nello specifico:

- 1 una monoporzione per ogni giurato della Giuria Tecnica per l'assaggio (5 in totale)
- 1 porzione per ogni Team Manager per la visione e la votazione sull'estetica (**che non deve essere assaggiato durante la votazione**)
- 1 porzione per i due Presidenti di Giuria (che non hanno diritto di voto) – 1 porzione per due
- 1 una monoporzione sarà a disposizione del fotografo per la foto ufficiale
- 1 fac-simile decorato da presentare in visione alla Giuria insieme all'originale che verrà esposto sul tavolo del Gran Buffet finale.

Inoltre

- La monoporzione, in vetro trasparente, ha altezza, forma e diametro liberi; la forma e le decorazioni dovranno essere attinenti al tema prescelto.
- Tutte le decorazioni dovranno essere prodotte sul campo di gara.
- I bicchieri dovranno essere portati dalle squadre.
- Il peso, detratta la tara, quindi al netto del contenitore, deve essere di 100 gr con tolleranza ± 10 grammi (è compito della squadra portare un bicchiere vuoto per la verifica della tara).
- La monoporzione in vetro in facsimile, nel Gran Buffet finale, sarà presentata su una alzata in croccante.
- Le squadre devono presentare la monoporzione in vetro alla Giuria entro 3 minuti dall'orario di uscita.
- Oltre questo termine, ogni minuto o frazione di esso comporterà 300 punti di penalità, fino ad un massimo di due minuti.
- Superato l'orario consentito si dovrà ripresentare la monoporzione a fine ciclo con ulteriori 600 punti di penalità.
- 300 punti di penalità per ogni grammo fuori dalla tolleranza.
- 1000 punti di penalità per la non conformità sull'utilizzo di almeno 1 ingrediente (riportato in ricetta) dello Sponsor.

DOMENICA 21	Monoporzione in vetro		
Squadra	Alle ore	Senza penalità	Penalità per ogni minuto fino alle
1	10.00	10.05	10.07
2	10.10	10.15	10.17
3	10.20	10.25	10.27
4	10.30	10.35	10.37
5	10.40	10.45	10.47
6	10.50	10.55	10.57
7	11.00	11.05	11.07
8	11.10	11.15	11.17

9	11.20	11.25	11.27
10	11.30	11.35	11.37
11	11.40	11.45	11.47

4. Mystery box - crema

Le squadre dovranno preparare un unico gusto di gelato (3 chili circa).

Il gelato, a base latte **fresco**, dovrà essere creato e prodotto con un ingrediente segreto, sigillato in una scatola dal notaio, sorteggiato dai concorrenti di ogni squadra e reso noto al concorrente solo al momento dell'inizio di tale prova.

Inoltre:

- Sarà messo a disposizione un mercato di prodotti freschi vegetali, erbe aromatiche, spezie, ecc., da scegliere obbligatoriamente in gara per la produzione del gelato in abbinamento al prodotto estratto.
- Il gelato sarà presentato alla Giuria su un cono stampato o coppetta tradizionale, senza decorazioni.
- La squadra dovrà inoltre presentare alla Giuria, entro la fine della prova, la ricetta ben descritta, riportandola in stampatello su un modulo fornito dalla Direzione.
- Solo in questa prova la squadra potrà brevemente consultarsi con il Team Manager.
- Le squadre sono obbligate a presentare i gelati alla Giuria entro 3 minuti dall'orario di uscita. Oltre questo termine, ogni minuto o frazione di esso comporterà 300 punti di penalità, fino ad un massimo di 2 minuti.
- Superato l'orario consentito si dovrà ripresentare il gelato a fine ciclo con ulteriori 600 punti di penalità.
- 1000 punti di penalità, per inosservanza sull'utilizzo dei prodotti del mercato e le spezie
- 500 punti di penalità per inosservanza relativa alla consegna della ricetta come richiesto.

5. Mystery box frutta

Le squadre dovranno preparare un unico gusto di gelato (3 chili circa).

Il gelato, a base acqua, dovrà essere creato e prodotto con una tipologia di polpa di frutta surgelata dello sponsor Adamance, sigillata in una scatola dal notaio, sorteggiata dai concorrenti di ogni squadra e resa nota al concorrente solo al momento dell'inizio di tale prova.

Inoltre:

- Sarà messo a disposizione un mercato di prodotti freschi vegetali, erbe aromatiche, spezie, ecc., da scegliere obbligatoriamente in gara per la produzione del gelato in abbinamento al prodotto estratto
- Il gelato sarà presentato alla Giuria su un cono stampato o coppetta tradizionale, senza decorazioni.

- La squadra dovrà inoltre presentare alla Giuria, entro la fine della prova, la ricetta ben descritta, riportandola in stampatello su un modulo fornito dalla Direzione.
- Solo in questa prova la squadra potrà brevemente consultarsi con il Team Manager.
- Le squadre sono obbligate a presentare i gelati alla Giuria entro 3 minuti dall'orario di uscita. Oltre questo termine, ogni minuto o frazione di esso comporterà 300 punti di penalità, fino ad un massimo di 2 minuti.
- Superato l'orario consentito si dovrà ripresentare il gelato a fine ciclo con ulteriori 600 punti di penalità.
- 1000 punti di penalità, per inosservanza sull'utilizzo dei prodotti del mercato e le spezie
- 500 punti di penalità per inosservanza relativa alla consegna della ricetta come richiesto.

	MISTERY BOX	DOMENICA 21		MISTERY BOX	FRUTTA e CREME
SQUADRA	ESTRAZIONE	SQUADRA	USCITA PRESENTAZIONE senza penalità		USCITA con penalità
1	15.10	1	16.45	16.50	16.52
2	15.20	2	16.55	17.00	17.02
3	15.30	3	17.05	17.10	17.12
4	15.40	4	17.15	17.20	17.22
5	15.50	5	17.25	17.30	17.32
6	16.00	6	17.35	17.40	17.42
7	16.10	7	17.45	17.50	17.52
8	16.20	8	17.55	18.00	18.02
9	16.30	9	18.05	18.10	18.12
10	16.40	10	18.15	18.20	18.22
11	16.50	11	18.25	18.30	18.32

6. Entrée con gelato gastronomico

I concorrenti dovranno preparare 3 entrée caldi di piccolo formato in abbinamento al gelato gastronomico con un gusto unico preparato con Olio Extravergine d'oliva, da presentare alla Giuria su un unico piatto.

La forma e le decorazioni saranno libere (non necessariamente attinenti al tema generale scelto) ma dovranno essere commestibili.

I concorrenti dovranno preparare 1 piatti identici e decorati più un fac-simile; nello specifico:

- 1 piatto decorato per ogni giurato per gli assaggi (5 piatti per la giuria tecnica + 5 piatti per la giuria della Stampa = in totale 10)

- 1 piatto per ciascun Team Manager, per la valutazione estetica (**che non deve essere assaggiato**)
- 1 piatto per i Presidenti di Giuria (un piatto per due), che non hanno diritto di voto
- 1 piatto decorato sarà messo a disposizione del fotografo per la foto ufficiale
- 1 fac- simile decorato da presentare in visione alla giuria insieme all'originale sarà messo sul tavolo del Gran Buffet finale.

Inoltre:

- Le materie prime per realizzare gli entr ee caldi dovranno essere portate/acquistate dalla squadra, cos  come i piatti.
- Le squadre devono presentare i piatti alla Giuria entro 5 minuti dall'orario di uscita. Oltre questo termine, ogni minuto o frazione di esso comporter  300 punti di penalit , fino ad un massimo di 5 minuti.
- Superato l'orario consentito si dovr  ripresentare il piatto a fine ciclo con ulteriori 600 punti di penalit .
- 1000 punti di penalit  per non conformit  sull'utilizzo dell'ingrediente dello sponsor

#NOME?	DOMENICA 21 Uscita elaborato cucina			
Squadra	Dalle ore	Alle ore	Senza penalit�	penalit� per ogni minuto fino alle
1		12.15	12.20	12.25
2		12.30	12.35	12.40
3		12.45	12.50	12.55
4		12.45	12.50	12.55
5		13.00	13.05	13.10
6		13.15	13.20	13.25
7		13.30	13.35	13.40
8		13.45	13.50	13.55
9		14.00	14.05	14.10
10		14.15	14.20	14.25
11		14.30	14.35	14.40

7. Snack di gelato al cioccolato

I concorrenti dovranno preparare 3 tipi di snack di gelato al cioccolato presentati su un supporto a scelta del team. Il gelato dovr  essere preparato con i prodotti messi a disposizione dallo Sponsor Valrhona per il cioccolato. A tale proposito le squadre potranno contattare Raffaella Invernizzi numero 39.02.317336 e mail raffaella.invernizzi@valrhona.fr o francesca.gallini@valrhona-selection.com per concordare la scelta dei prodotti. Gli snack possono essere prodotti con abbinamento di gelatine, frutta fresca, confetture, liquori e

basi da forno e possono essere incluse creme bavaresi, semifreddi, creme mousse, parfait.
Le decorazioni, alimentari, potranno essere prodotte con, a scelta:

- Cioccolato
- Zucchero tirato
- Frutta fresca intagliata
- Croccante

I concorrenti dovranno preparare supporti identici e decorati più un fac-simile; nello specifico:

- 1 supporto decorato a testa per ogni componente della Giuria Tecnica (Totale 5) per gli assaggi
- 1 supporto decorato per i due Presidenti di Giuria (un piatto per due), che non hanno diritto di voto
- 1 supporto per ciascun Team Manager, per la valutazione estetica, **che non deve essere assaggiato**
- 1 supporto decorato sarà messo a disposizione del fotografo per la foto ufficiale
- 1 fac- simile decorato da presentare in visione alla giuria insieme all'originale sarà messo sul tavolo del Gran Buffet finale.

Inoltre

- Ogni snack di gelato al cioccolato dovrà pesare 50 g ciascuno comprese le decorazioni, con una tolleranza di ± 5 grammi, vale a dire che il peso di ogni snack può variare da un minimo di 45 grammi a un massimo di 55 grammi (Si considera il solo peso dello snack, esclusi eventuali supporti o piattini o pirottini).
- I concorrenti potranno utilizzare tutte le tecniche di produzione.
- Le squadre devono presentare gli snack alla Giuria entro 4 minuti dall'orario di uscita.
- Oltre questo termine, ogni minuto o frazione di esso comporterà 300 punti di penalità, fino ad un massimo di 2 minuti.
- Superato l'orario consentito si dovrà ripresentare il piatto a fine ciclo con ulteriori 600 punti di penalità
- 300 punti di penalità per ogni grammo fuori dalla tolleranza.
- 1000 punti di penalità per non conformità sull'utilizzo di almeno 1 ingrediente dello Sponsor e dichiarato in ricetta

Lunedì 22	Uscita SNACK			
Squadra	Alle ore	Senza penalità	Penalità per ogni minuto fino alle	
1	09.00	09.04	09.06	
2	09.08	09.12	09.14	
3	09.16	09.20	09.22	
4	09.24	09.28	09.30	
4	09.32	09.36	09.38	
5	09.40	09.44	09.46	
6	09.48	09.52	09.54	
7	09.56	10.00	10.02	

8	10.04	10.08	10.10	
9	10.12	10.16	10.18	
10	10.20	10.24	10.26	
11	10.28	10.32	10.34	

8. Pezzi artistici

8.1 Scultura di ghiaccio

I concorrenti dovranno scolpire e decorare 1 scultura di ghiaccio, coerente con il tema prescelto, per la presentazione della torta gelato. Si dovrà utilizzare un unico blocco di ghiaccio con dimensioni di cm 25x50x100 che sarà messo a disposizione dalla Direzione.

L'altezza dell'elaborato finale è libera. La scultura sarà conservata in un camion refrigerato messo a disposizione dall'Organizzazione.

- Tutte le attrezzature necessarie per scolpire e decorare la scultura dovranno essere portate dalla squadra.
- La scultura dovrà essere presentata entro l'orario stabilito, oltre tale orario 300 punti di penalità per ogni minuto o frazione di esso, fino ad un massimo di 10 minuti.
- Superati i dieci minuti la gara viene interrotta e la scultura sarà valutata tale e quale.

SABATO 20				
PROVA SCULTURA GHIACCIO				
Squadra	Dalle ore	Alle ore	Senza penalità	Penalità per ogni minuto fino alle
1	09.30		12.00	12.10
2	09.30		12.00	12.10
3	12.40		15.10	15.20
4	12.40		15.10	15.20
5	15.50		18.20	18.30
6	15.50		18.20	18.30

DOMENICA 21 GHIACCIO				
Squadra	Dalle ore	Alle ore	Senza penalità	Penalità per ogni minuto fino alle
7	09.30		12.00	12.10
8	09.30		12.00	12.10
9	12.40		15.10	15.20
10	12.40		15.10	15.20
11	15.50		18.20	18.30

8.2 Scultura in cioccolato

Presentazione Artistica in Cioccolato:

- A. Tutte le parti della scultura in cioccolato dovranno essere realizzate dal vivo. 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.
- B. L'opera deve avere un'altezza massima di 145 cm calcolata dalla parte superiore della base di supporto alla parte superiore del lavoro e le dimensioni massime non potranno superare la circonferenza del tavolo del buffet.
- C. La base di supporto 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.
- D. 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.
- E. Non sono ammesse pistole con silicone o colle speciali per attaccare il pastigliaggio, ma solo zucchero o pastigliaggio.
- F. Sono vietati supporti strutturali non commestibili. L'utilizzo di supporti strutturali comporta l'immediata squalifica del pezzo.
- G. 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.

- H. Sono autorizzati esclusivamente colori alimentari a norma di legge (ad esempio non sarà autorizzato il Biossido di Titanio). Qualsiasi membro della Giuria potrà chiedere di verificare qualsiasi materiale o alimento.
- I. Ogni concorrente deve completare il montaggio della scultura dentro al proprio box. Le finiture decorative non potranno essere ultimate sul tavolo di presentazione.
- J. Sulla scultura o al suo fianco (restando all'interno della base di presentazione) dovrà essere posizionato il supporto degli snack al cioccolato.

A tale proposito le squadre potranno contattare Raffaella Invernizzi numero 39.02.317336 e mail raffaella.invernizzi@valrhona.fr o francesca.gallini@valrhona-selection.com per concordare la scelta dei prodotti.

I concorrenti potranno essere aiutati 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 d'esposizione o mentre è collocato sopra di esso, potrà essere riparato nei termini e tempi previsti dal regolamento.

Per eventuali inosservanze ai punti A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, 500 punti di penalità per ciascun punto considerato.

8.3 Scultura in croccante

Il pezzo artistico che farà da supporto al fac-simile della monoporzione in vetro dovrà essere realizzato in croccante, aderente al tema prescelto, con (a scelta) tutte le tipologie di frutta secca (noci, nocciole, pistacchi, pinoli, noci americane, arachidi, ecc.) e tutti i tipi di zuccheri, nonché semi (papavero, cumino, girasole, ecc.); dimensioni massime altezza cm. 50, comunque le dimensioni massime non potranno superare la circonferenza del tavolo del buffet.

Il pezzo artistico, come tutte le decorazioni, dovrà essere interamente realizzato e montato sul campo di gara. Le decorazioni potranno essere realizzate in zucchero tirato, zucchero soffiato, ghiaccia reale, pasta per fiori, cioccolato e pastigliaggio. Il supporto del pezzo artistico dovrà essere portato dalla squadra con misure massime 30x30 altezza 20 cm.

- 1000 punti di penalità per la non conformità delle dimensioni massime.

9. Gran buffet finale

Il Gran Buffet finale consiste nella presentazione di tutti i lavori realizzati.

Il tavolo di presentazione, vestito e fornito dalla Direzione, sarà rotondo di diametro cm 120.

Allestimento del buffet:

- Sono consentiti elementi decorativi aggiunti, ma non sarà ammessa la collocazione sul tavolo, dietro gli elaborati, di nessun tipo di sfondo
- I tessuti, le tovaglie colorate dovranno essere portati dalle squadre
- Nessun filo elettrico può attraversare il campo gara
- L'utilizzo di basamenti rotanti è autorizzato.
- La Direzione, comunque, declina ogni responsabilità in caso di incidente

100.0 Punti di penalità per utilizzo di sfondo e 1000 per la presenza di filo elettrico

LUNEDI 22

BUFFET FINALE

SQUADRA	USCITA PRESENTAZIONE	VALUTAZIONE GIURIA	FOTOGRAFO
1	11.00-11.45	11.45-11.50	12.00

2	11.15-12.00	12.00-12.05	12.15
3	11.30-12.15	12.15-12.20	12.30
4	11.45-12.30	12.30-12.35	12.45
5	12.00-12.45	12.45-12.50	13.00
6	12.15-13.00	13.00-13.10	13,15
7	12.30-13.15	13.15-13.20	13.30
8	12.45-13.30	13.30-13.35	13.45
9	13.00-13.45	13.45-13.50	14.00
10	13.15-14.00	14.00-14.05	14.15
11	13.30-14.15	14.15-14.20	14.30

10.Fac-Simile

I fac-simile delle prove di gara potranno essere precedentemente preparati dalla squadra, portati sul campo gara già pronti e presentati alla Giuria contemporaneamente agli elaborati per la valutazione della conformità con l'elaborato ufficiale.

I fac-simile, del tutto uguali all'originale, dovranno poi essere presentati anche nel Gran Buffet Finale

- 1000 punti di penalità per la non conformità.

11.NOTE GENERALI

FRUTTA

Per eventuali richieste di polpa di frutta congelata dello sponsor Adamance si prega di fare riferimento a Raffaella Invernizzi numero 39.02.317336 e indirizzo mail raffaella.invernizzi@valrhona.fr o francesca.gallini@valrhona-selection.com per concordare la scelta dei prodotti.

DIVIETI

E' vietato portare decorazioni già pronte

E' vietato portare miscele pronte liquide, UHT, fresche e surgelate o abbattute.

E' vietato portare attrezzature e prodotti in concorrenza agli sponsor ufficiali del concorso.

E' vietato utilizzare coperture/prodotti diversi da quelli messi a disposizione dagli sponsor.

E' vietato l'utilizzo di zucchero stampato/colato nelle decorazioni

E' vietato, per direttive concordate con gli sponsor, introdurre all'interno dei box materiali o attrezzature di qualsiasi tipo (ad esempio mobili chiusi, tavoli, frigoriferi, congelatori). Potranno essere predisposte delle aree esterne sul retro dei box per l'eventuale stoccaggio di materiali extra.

I controlli verranno effettuati dai commissari prima dell'inizio della gara.

Prodotti, attrezzature e decorazioni non conformi al presente regolamento verranno sequestrati.

** Durante lo svolgimento delle giornate di gara i commissari avranno facoltà di fare controlli a campione all'interno dei box. Eventuali omissioni al regolamento saranno sanzionate ad insindacabile

giudizio del comitato di controllo.
1000 punti di penalità per ogni inosservanza.

** L'utilizzo di ingredienti non alimentari o non coperti dalla regolamentazione sanitaria europea potranno essere sanzionati, a insindacabile giudizio del comitato di controllo, fino all'esclusione dall'evento.