



REGOLAMENTO “FINGER PIZZA” 2018

“Chef in punta di dita – FINGER PIZZA” è una competizione Nazionale e Internazionale aperta a tutti i cuochi italiani e stranieri ed ai professionisti operanti in Italia e all'estero” – questa è la 1° Edizione del Campionato di Finger Pizza.

La Competizione Ufficiale Finger Pizza ed. 2018 è organizzata dal consorzio **Zafferano, Sirman spa e Padovafiore** e con il patrocinio della **Federazione Italiana Cuochi**, organizzazione WorldChefs - Associazione Mondiale dei Cuochi.

La Competizione prevede le seguenti categorie:

- **Concorso di Finger Pizza salato per singoli**

aperto a singoli cuochi-chef operanti in Italia e all'estero di età superiore ai 18 anni.

GIORNI ED ORARI DI APERTURA

Le iniziative verranno svolte *il giorno: domenica 07 Ottobre 2018* per tutti i partecipanti.

La manifestazione osserverà i seguenti orari:

- per i visitatori apertura ore 09:30, chiusura ore 18:00;
- per i concorrenti, ingresso riservato, apertura ore 08:30, chiusura ore 18:30.

L'organizzazione si riserva il diritto di cancellare la manifestazione, di posticipare o di modificarne la durata o gli orari di apertura.



CERIMONIE DI PREMIAZIONE E PUNTEGGIO ASSOLUTO Finger Pizza 2018

La cerimonia di premiazione è giornaliera ed avviene tutti i giorni a partire dalle ore 15:30 nell'area premiazioni.

Per i singoli competitori (categoria Finger Pizza) il Consorzio Zafferano assegna i seguenti premi:

1. Gold Finger Pizza 2018, premio del valore di 700,00 € al vincitore del Concorso, una Affettatrice Mirra 300 CE.

Ogni Partecipante alla 1° Competizione "Chef in punta di dita – Finger Pizza" riceverà un diploma di partecipazione.

A coloro che si aggiudicheranno i primi tre posti saranno assegnate le relative medaglie.

GIURIA INTERNAZIONALE

La giuria internazionale è composta da cuochi professionisti, giudici esperti riconosciuti WorldChefs, e potranno essere affiancati da collaboratori stagisti. Con la partecipazione alla mostra, gli espositori riconoscono il regolamento e le condizioni. Un rappresentante della giuria sarà a disposizione per l'espositore per qualsiasi domanda riguardante il proprio Programma. La decisione dei giudici è definitiva e inappellabile.

PREMIAZIONE:

L'assegnazione delle medaglie e dei diplomi si svolgerà secondo gli orari indicati nella area delle premiazioni.

Il partecipante concorrente ha l'obbligo di ritirare il premio assegnato vestendo abiti professionali (cappello da cuoco, giacca bianca, pantaloni neri, scarpe nere).



REGISTRAZIONE E PRENOTAZIONE

L'iscrizione, dovrà essere redatta sul modulo ufficiale elettronico, via internet, che si trova sul sito www.chefinpuntadidita.it, devono essere riempiti tutti i campi obbligatori, il pagamento della quota deve avvenire contestualmente all'iscrizione.

Le quote di partecipazione sono stabilite nel seguente modo (iscrizione online):

SENIOR programma FINGER PIZZA

- Iscrizione: euro 50

TERMINE ULTIMO PER LA REGISTRAZIONE: 15 SETTEMBRE 2018

Il versamento della quota d'iscrizione dovrà essere effettuato elettronicamente, sarà cura del partecipante portare con se ricevuta dell'avvenuta registrazione.

La quota di partecipazione comprende:

- **Categoria Finger Pizza:** la quota di partecipazione comprende accesso per un mezzo nella giornata della competizione, ingresso in fiera per 1 concorrente e 2 accompagnatori; il diploma di partecipazione.

N.B. L'organizzazione confermerà a tutti i concorrenti l'ammissione al concorso.

Nel caso di cancellazione della manifestazione, o di mancata accettazione della domanda d'iscrizione, la quota di partecipazione versata, sarà restituita per intero ai concorrenti.

All'organizzazione vanno tutti i diritti derivanti dall'uso delle foto e dei filmati, delle preparazioni in concorso.

RESPONSABILITÀ

L'organizzazione declina ogni responsabilità per eventuali danni o smarrimenti di piatti, argenteria ed ogni altro oggetto di valore utilizzato nel concorso. Il Promotore non si assume alcuna responsabilità per materiali personali in mostra od altri oggetti di valore. Gli espositori stessi sono responsabili delle proprie attrezzature.



DIRITTI FOTOGRAFICI

L'organizzatore (così come la stampa invitata dall'organizzatore) ha il diritto di fotografare e pubblicare le foto dei lavori dei partecipanti.

I partecipanti hanno il diritto di pubblicare i propri lavori.

I Box Cucina per le squadre sono così dotati:

L'organizzazione metterà a disposizione le seguenti tecnologie per ogni cucina, il lay-out sarà pubblicato un mese prima dell'evento.

- Piani di lavoro neutri,
- Lavandino,
- Microonde,
- Forno Trivalente,
- Cutter da banco,
- n° 2 Affettatrice (area comune)
- Taglieri n° 4
- Frullatore immersione,
- Piano cottura o piastre induzione 4 postazioni
- n° 6 Casseruole,
- n° 6 Placche da forno,
- n° 4 Padelle,
- 2 abbattitore – 1 in positivo e 1 in negativo (area comune)
- 1 freezer (area comune)
- 1 banco frigo 2-3 porte.
- 1 planetaria/impastatore.
- Sistema raccolta differenziata.
- Lavastoviglie (area comune).
- FORNO ELETTRICO
- Quanto non dichiarato espressamente, sarà a carico dei partecipanti.



PARTECIPANTI ALLA COMPETIZIONE PER IL PROGRAMMA FINGER PIZZA.

Sono ammessi come singoli tutti i professionisti a prescindere dalla loro posizione professionale e dalla loro nazionalità.

I partecipanti saranno informati della conferma della loro iscrizione al programma scelto e relativa partecipazione entro il 15 settembre 2018. L'iscrizione al concorso va compilata attraverso sulla scheda del sito www.chefinpuntadidita.it entro il **15 settembre 2018**. L'adesione al concorso é intesa contemporaneamente come accettazione delle condizioni del regolamento.

Tutti sono tenuti a rispettare il regolamento. Durante la competizione tutti i partecipanti sono tenuti ad indossare abiti professionali (ovvero: cappello da cuoco, giacca bianca, pantaloni neri e scarpe nere a norma).

Concorso Individuale Finger Pizza prevede il seguente programma:

PROGRAMMA: rivolto a cuochi professionisti che abbiano compiuto il 18° anno d'età.

Questa edizione sarà caratterizzata dal tema: **Finger Pizza, emozioni in punta di dita.**

Saranno ammessi un massimo di n° 20 concorrenti per giorno.



Regolamento:

Ogni concorrente dovrà preparare un totale n° 4 tipologie di finger Pizza, salati per 5 persone (per un totale di 20 pezzi).

- di cui n° 4 tipologie di finger salati, (4 pensati caldi e presentati caldi per 5 persone)

Ogni concorrente presenterà i propri finger Pizza

- in un vassoio per l'esposizione costituito da 16 pezzi (4x4), ciascuno da 20g-25g, tutti adatti all'esposizione;
- un piatto porzione completo costituito da 4 tipologie di finger Pizza (1x4), utile alla giuria per la valutazione.

Ogni concorrente partecipante avrà realizzato il vassoio (dei 16 pezzi), secondo i criteri internazionali.

- Compete al singolo concorrente presentare i propri cavalieri, cartoncini, con i nomi ben definiti di ogni singola proposta gastronomica, indicando nome e ingredienti impiegati.

Nel Concorso individuale le preparazioni possono essere già lievitate o precotte, sarà possibile, negli spazi fieristici, informare, preparare i finger pizza e allestire i vassoi espositivi e il piatto di presentazione.

TEMPI DELLE GIORNATE

Turno concorrenti Finger Pizza:

- ore 08:30 Ingresso e registrazione concorrenti;
- ore 09.00-09:30 Incontro con la giuria, assegnazione della postazione per assemblaggio;
- ore 12:00 Esposizione dei vassoi e del piatto porzione su postazione assegnata ed allestita liberamente dal concorrente;
- ore 12:30 Passaggio della giuria per la valutazione;
- ore 14:00 Termine della valutazione, passaggio libero dei visitatori:

MATERIE PRIME E COSTI

Le materie prime per l'esposizione e le decorazioni sono a carico dei partecipanti. Il partecipante dovrà rispettare le norme HACCP per il trasporto delle derrate. Ogni concorrente deve provvedere in modo autonomo agli approvvigionamenti necessari per la realizzazione della ricetta.



PREPARAZIONE DEI CARTELLINI ESPOSITIVI INDIVIDUALI

Ogni singolo partecipante dovrà provvedere altresì alla presentazione del proprio programma stampato sui cavalieri/cartoncini espositivi. Sono gradite eventuali schede ricette.

CRITERI VALUTAZIONE DEL PROGRAMMA FINGER PIZZA:

MISE EN PLACE E PULIZIA

PUNTI 10

Capacità di organizzare il proprio lavoro; rispetto dei programmi e degli orari stabiliti; pulizia ed ordine durante le fasi di assemblaggio; rispetto delle norme igieniche.

TIPO DI FERMENTAZIONE E FARINE DELL' IMPASTO PUNTI 20

Scelta consapevole e ben spiegata della tecnica di fermentazione-lievitazione scelta e delle farine utilizzate per realizzarla, durante la presentazione del finger si dovrà fare una breve presentazione delle tecniche e delle modalità con cui si è confezionato l'impasto. Il valore del risultato si alzerà se ognuno dei 4 finger avrà un impasto differente che sarà gustativamente in sinergia con il topping scelto per la guarnitura del finger.

PREPARAZIONE PROFESSIONALE

PUNTI 10

Corretta mondatura, taglio, delle materie prime, attenzione e rispetto dei sistemi di cottura applicati, corretto uso delle grammature e delle porzioni; abilità nella gestione dei pezzi espositivi.

ASPETTO ESTETICO

PUNTI 30

Disposizione pulita ed ordinata dei finger Pizza nel vassoio e nel piatto individuale, evitare guarnizioni artificiali e non commestibili; uso di tecniche di confezionamento efficaci; grado di appetibilità d'insieme, grado di ripetibilità del singolo finger Pizza. Il Finger Pizza deve il più possibile evocare nella sua forma e architettura la pizza classica.



GUSTO

PUNTI 50

Impatto cromatico piacevole ed elegante; coinvolgimento sensoriale di ogni singolo pezzo (dolce/salato, croccante soffice, etc.); gusto riconoscibile e gradevole; armonia d'insieme tra tipologie diverse di alimenti utilizzati; uso corretto dei condimenti; corretta elaborazione delle preparazioni esposte nel vassoio; corretta esposizione del piatto porzione; corretta temperatura di servizio.

Non sono ammessi mezzi punti.

TOTALE DEI PUNTI 120

ATTENZIONE: i volontari assistenti non devono vestire con la giacca bianca da cucina ma con grembiule e copricapo diverso dagli chef, e adeguato abbigliamento a norma HACCP. Gli assistenti devono svolgere solo funzioni alla plonge e per il riordino dei laboratori utilizzati, non possono manipolare le derrate alimentari e dare assistenza durante il servizio. Devono inoltre essere rispettate tutte le linee guida per l'igiene personale e quelle previste all'interno degli spazi espositivi.

La scheda di partecipazione deve pervenire all'organizzazione insieme al riscontro del pagamento all'indirizzo email: angela@studioverde.it o al numero di FAX 049/9620567: una copia della ricevuta del versamento deve essere allegata alla domanda d'iscrizione. Le domande prive di riscontro del versamento della quota vengono considerate come non pervenute e non potranno concorrere.

L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti al Concorso Finger Pizza un "laboratorio a vista" provvisto di impianti ed attrezzature convenzionali. Tutto il restante materiale dovrà essere portato dai concorrenti. Le attrezzature dovranno essere riconsegnate al responsabile preposto al termine della dimostrazione. Eventuali ammanchi saranno addebitati ai concorrenti responsabili. I laboratori non sono dotati di attrezzature minute e particolari (stampi, grembiuli, canovacci, ecc.), ne sono provvisti di piatti speciali, o di porcellane particolari, per le quali ogni concorrente singolo, ove necessari, dovrà provvedere autonomamente. Sarà cura dell'organizzazione far pervenire l'elenco del materiale messo a disposizione dei concorrenti. Ogni concorrente individuale deve consegnare prima della gara, al presidente di Giuria, una copia delle ricette presentate in concorso corredata da eventuale foto.