

SELEZIONE NAZIONALE ITALIANA 2025
valida per la COUPE d'EUROPE de la PÂTISSERIE 2026

Il Club de la Coupe du Monde de la Pâtisserie – Selezione Italia organizza le selezioni per la formazione della squadra che rappresenterà l'Italia alla **Coppa Europa** di Parigi, il **19 e 20 gennaio 2026**.

La selezione italiana si terrà a **Brescia**, presso **CAST Alimenti**, il giorno **23 ottobre 2025**. In armonia con l'evoluzione del concorso mondiale, per questa selezione il Club Italia introduce delle novità a favore della sostenibilità a 360 gradi, andando ad eliminare determinati accessori non necessari, al fine di valutare la pura professionalità dei candidati per la formazione della squadra. Nello specifico, non saranno oggetto di valutazione da parte della giuria: i piatti dei dolci, le basi di supporto delle pièce, qualsiasi elemento di coreografia superfluo. La valutazione sarà quindi completamente e unicamente rivolta alla degustazione dei dolci e alla realizzazione tecnico-estetica della pièce, oltre alla competenza del candidato. In quest'ottica, sono inoltre vietate le stampe 3D.

Le **categorie** alle quali è possibile iscriversi sono quattro:

- Pièce artistica in zucchero con degustazione di entremets al cioccolato
- Pièce artistica in cioccolato con degustazione del dessert al piatto da ristorazione
- Pièce artistica in cioccolato con degustazione di torta gelato
- Scultura in ghiaccio artistico con degustazione di torta gelato

La selezione prevede la partecipazione al concorso **in forma individuale, non a squadre**.

Essendo le **postazioni di gara limitate**, farà fede l'**ordine cronologico** delle iscrizioni, dando precedenza a chi si iscrive per primo.

Tutte le richieste di partecipazione devono essere inviate al Club de la Coupe du Monde Italia, all'indirizzo e-mail:

info@coppadelmondopasticceria.com

Al termine del concorso, i **primi tre classificati** con il punteggio su tutte le 4 categorie più alto formeranno la squadra che rappresenterà l'Italia alla Coppa Europa 2026. Fermo restando che, durante tutto il periodo di allenamento per la preparazione di tale gara, il Club Italia si riserva il diritto di modificare la composizione della squadra in situazioni contingenti, con giusta causa.

Il giorno precedente al concorso, ovvero il 10 settembre 2025, ciascun candidato dovrà consegnare agli organizzatori la propria ricetta in forma scritta e il programma di lavoro, solo su carta semplice. Sono vietate brochure o qualsiasi altra forma di ricettari.

Tutte le ricette in concorso saranno di **esclusiva proprietà e utilizzo interno del Club** e **non potranno essere divulgate (neanche sui social media)** per alcun motivo, né prima, né durante, né dopo la selezione, salvo previa autorizzazione del Club Italia.

TEMA DEL CONCORSO

Il tema è libero per ogni candidato.

LE PROVE DEL CONCORSO

Le categorie da scegliere per l'iscrizione sono quattro:

- Pièce in zucchero artistico con degustazione di entremets al cioccolato
- Pièce artistica in cioccolato con degustazione del dessert al piatto da ristorazione
- Pièce artistica in cioccolato con degustazione di torta gelato
- Scultura in ghiaccio artistico con degustazione di torta gelato

REGOLAMENTO

PIÈCE ARTISTICA IN CIOCCOLATO CON DEGUSTAZIONE DEL DESSERT AL PIATTO DA RISTORAZIONE

Il candidato deve elaborare un dessert al piatto da ristorazione, integrato in una pièce in cioccolato artistico.

In tutto sono richiesti **7 dessert al piatto identici**, 5 per la degustazione, 1 per la fotografia e 1 fac-simile per la presentazione artistica (che può essere portato già pronto fac-simile, in modo che tenga la forma durante l'esposizione sulla pièce).

- I dessert al piatto non devono includere coloranti, biossido di titanio (E171) o ossidi di ferro (E172).
- I dessert devono prevedere un mix di temperature e consistenze diverse, come da caratteristica di un dessert da ristorazione
- Basi da forno tipo meringhe, pan di Spagna, daquoise..., sono ammesse e possono essere portate già cotte.
- Tutto quello che è nel piatto del dessert deve essere commestibile; quindi, non sono ammessi supporti in plexiglass, artifici in vetro...
- I piatti di supporto vanno portati dai candidati, ma non avranno valore di punteggio.

La **pièce in cioccolato** deve essere realizzata utilizzando esclusivamente cioccolato e derivati.

- L'altezza massima dovrà essere 80 cm, esclusa la base di presentazione.
- La base di presentazione dovrà essere quadrata max 50 x 50 cm, e alta max 5 cm.
- Tutto l'elaborato artistico dovrà rimanere internamente alle misure della base.
- Nella composizione della pièce artistica dovranno essere impiegate obbligatoriamente:
 - cioccolato modellato (cutterizzato, modellato a mano, con la tasca da pasticciere)
 - lucido (da realizzare su fogli o lucidato a mano)
 - spruzzato
 - stampato vuoto (massimo il 20% del volume della pièce)

È obbligatorio realizzare una composizione floreale con minimo un fiore, massimo tre.

Si potranno portare degli chablon pronti già colati, spessore massimo 1 cm, che stiano all'interno di una teglia 60 x 40 cm.

Nella pièce artistica dovrà essere posizionato il dessert al piatto fac-simile che rimarrà in esposizione per la giuria.

PIÈCE ARTISTICA IN CIOCCOLATO CON DEGUSTAZIONE DI TORTA GELATO

Il concorrente dovrà presentare n. 2 torte **gelato alla frutta**. Una torta gelato per la degustazione potrà essere portata già assemblata in stampo ma non ultimata (non glassata, non decorata, ma nello stampo). Durante la gara, dovrà essere replicata la seconda torta che verrà esposta sul pezzo artistico in ghiaccio, fermo restando che le due torte devono essere identiche per dimensione, costruzione e rifinitura. Le due torte dovranno essere da 8 porzioni, il peso a porzione dovrà oscillare tra 100 e 140 g. Le due torte dovranno avere obbligatoriamente una prevalenza di gusto alla frutta. I piatti per l'esposizione delle torte dovranno essere portati dal concorrente e non saranno oggetto di valutazione ai fini del punteggio.

- Il peso netto della torta gelato, escluso il piatto e il decoro, dovrà essere massimo di 1120 g.
- Basi da forno tipo meringhe, pan di Spagna, dacquoise... sono ammesse e possono essere portate già pronte.
- I piatti di presentazione delle due torte gelato sono a discrezione del concorrente, ma devono essere identici, di foggia semplice e portati dallo stesso.
- Le torte gelato non devono contenere coloranti, biossido di titanio (E171) o ossidi di ferro (E172).
- Le torte gelato devono includere un rivestimento (sorbetto o gelato di frutta).
- Una torta gelato può essere portata già pronta e montata nello stampo, ma sarà durante la gara che si completerà lo smodellamento, il glassaggio e la decorazione.
- Tutti gli elementi della decorazione devono essere commestibili.
- Per la degustazione della torta gelato potranno essere scelti liberamente i gusti, ma **non possono essere utilizzati: fragola, lampone e pistacchio**.

La **pièce in cioccolato** deve essere realizzata utilizzando esclusivamente cioccolato e derivati.

- L'altezza massima dovrà essere 80 cm, esclusa la base di presentazione.
- La base di presentazione dovrà essere quadrata max 50 x 50 cm, e alta max 5 cm.
- Tutto l'elaborato artistico dovrà rimanere internamente alle misure della base. Nella composizione della pièce artistica dovranno essere usate obbligatoriamente queste tecniche:
 - cioccolato modellato (cutterizzato, modellato a mano, con la tasca da pasticciere)
 - lucido
 - spruzzato
 - stampato vuoto (massimo il 20% visivo del volume della pièce)

È obbligatorio realizzare una composizione floreale con minimo un fiore.

Si potranno portare degli chablon pronti già colati, dello spessore massimo 1 cm, che stiano all'interno di teglie teglia 60 x 40 cm.

Nella pièce artistica dovrà essere posizionata la torta gelato che rimarrà in esposizione.

PIÈCE IN GHIACCIO ARTISTICO CON DEGUSTAZIONE TORTA GELATO ALLA FRUTTA

Il concorrente dovrà presentare n. 2 torte **gelato alla frutta**. Una torta gelato per la degustazione potrà essere portata già assemblata in stampo ma non ultimata (non glassata, non decorata, ma nello stampo). Durante la gara, dovrà essere replicata la seconda torta che verrà esposta sul pezzo artistico in ghiaccio, fermo restando che le due torte devono essere identiche per dimensione, costruzione e rifinitura. Le due torte dovranno essere da 8 porzioni, il peso a porzione dovrà oscillare tra 100 e 140 g. Le due torte dovranno avere obbligatoriamente una prevalenza di gusto alla frutta. I piatti per l'esposizione delle torte dovranno essere portati dal concorrente e non saranno oggetto di valutazione ai fini del punteggio.

- Il peso netto della torta gelato, escluso il piatto e il decoro, dovrà essere massimo di 1120 g.
- Basi da forno tipo meringhe, pan di Spagna, dacquoise... sono ammesse e possono essere portate già pronte.
- I piatti di presentazione delle due torte gelato sono a discrezione del concorrente, ma devono essere identici, di foggia semplice e portati dallo stesso.
- Le torte gelato non devono contenere coloranti, biossido di titanio (E171) o ossidi di ferro (E172).
- Le torte gelato devono includere un rivestimento (sorbetto o gelato di frutta).
- Una torta gelato può essere portata già pronta e montata nello stampo, ma sarà durante la gara che si completerà lo smodellamento, il glassaggio e la decorazione.
- Tutti gli elementi della decorazione devono essere commestibili.
- Per la degustazione della torta gelato potranno essere scelti liberamente i gusti, ma **non possono essere utilizzati: fragola, lampone e pistacchio**.

Per la **scultura in ghiaccio artistico** il concorrente avrà a disposizione un blocco di ghiaccio con le misure di:

- altezza 100cm x 50 cm, 25 cm, le misure di un blocco commerciale.

Per scolpire si potranno utilizzare attrezzi elettrici o manuali. Eventuali attacchi elettrici, prolunghes... sono a carico del candidato. Il candidato dovrà prevedere un supporto con griglia per il recupero dell'acqua durante l'esposizione del pezzo artistico.

La torta gelato dovrà essere posizionata sull'elaborato artistico in ghiaccio.

PIÈCE IN ZUCCHERO ARTISTICO, CON DEGUSTAZIONE DI ENTREMETS AL CIOCCOLATO GRAND CRU

È richiesta la preparazione di due entremets identici da 8 porzioni, con un peso a porzione variabile tra i 100 e 125 g. I due entremets dovranno obbligatoriamente avere una forma circolare di massimo 18 cm di diametro.

Dovranno essere dolci con il cioccolato quale ingrediente caratteristico, senza l'uso di preparazioni alcoliche.

Il cioccolato deve essere il Grand Cru di Valrhona,

Un entremets dovrà essere esposto sulla pièce in zucchero artistico e uno sarà consegnato alla giuria per la degustazione.

Per la preparazione dei due entremets è **vietato l'utilizzo di passion fruit, mango e banana**.

I piatti semplici per l'esposizione dei due entremets dovranno essere portati dal concorrente e non saranno oggetto di valutazione ai fini del punteggio.

I due entremets dovranno essere realizzati senza l'uso di coloranti, biossido di titanio (E171-E172), polveri scintillanti.

La **pièce in zucchero** dovrà avere un'altezza **massima di 80 cm**, esclusa la base di presentazione.

La **base di presentazione** dovrà essere **quadrata**, di dimensioni **massime 50 x 50 cm** e **alta al massimo 5 cm**.

Tutto l'elaborato dovrà rimanere **internamente** alle misure della base.

La pièce deve essere eseguita interamente in zucchero artistico e/o in zucchero e pastigliaggio, a discrezione del candidato.

Tecniche obbligatorie

È obbligatoria la realizzazione sul posto delle seguenti quattro tecniche:

1. Zucchero tirato

Si deve realizzare nella pièce minimo un fiore di stile realistico naturale o astratto.

2. Tecnica del nastro in zucchero

Il nastro deve avere una larghezza minima di 8 cm, misure inferiori riceveranno una penalità.

3. Zucchero soffiato a mano libera

Non sono ammessi pezzi ottenuti in stampo o con supporti (es. mezze sfere). La lunghezza del pezzo soffiato deve essere compresa tra 20 e 35 cm.

4. Tecnica dello sucre paille

Deve essere presente almeno una sezione visibile internamente, per consentire la valutazione del risultato.

Tutte le tecniche sopra elencate devono essere **obbligatoriamente utilizzate**, in proporzioni a discrezione del candidato.

Tutti gli elementi della pièce devono essere commestibili.

È vietato l'uso di stampi per lo zucchero soffiato.

Aerografie: devono essere eseguite obbligatoriamente durante la gara

PEZZI PRONTI

Sono **autorizzati pezzi in zucchero colato**, a patto che:

- rientrano nelle **misure delle teglie 60 x 40 cm**
- non superino **1 cm di altezza**
- **pastigliaggio** e zucchero tassé devono essere:
 - non assemblati
 - **non dipinti né serigrafati in anticipo**
 - è ammesso **solo il colore in massa**

INGREDIENTI E ATTREZZATURE

Tutti gli ingredienti non citati in regolamento e le minuterie dovranno essere portati dal candidato.

Nelle degustazioni non potranno essere utilizzate:

- qualsiasi preparazione con marca commerciale apparente
- elementi decorativi per la presentazione delle sculture
- pastigliaggio portato da casa già aerografato e/o incollato
- basi elaborate, meccanizzate per l'esposizione delle sculture
- bevande alcoliche di accompagnamento
- coloranti, biossido di titanio (E171) o ossido di ferro (E172)
- **per la torta gelato non si potranno usare pistacchio, fragola e lampone**
- **per la torta al cioccolato non si potranno usare passion fruit, mango e banana**

La descrizione e l'allestimento della zona concorso sarà consegnato ad iscrizione del candidato, dopo il 20 giugno 2025.

INGREDIENTI DI BASE AUTORIZZATI

- Sciroppo di zucchero
- Masse per biscotteria, meringhe, massa giapponese, dacquoise...
- Pastigliaggio vergine, secco, tagliato, modellato e colorato nella massa, non aerografato o disegnato.
- Pastiglie o pezzi di isomalto/zucchero già colato da sciogliere per la lavorazione dello zucchero artistico.

Qualsiasi prodotto specifico è autorizzato senza marca commerciale o logo aziendale apparente.

Gli ingredienti potranno essere portati già pesati o misurati.

ABBIGLIAMENTO IN GARA

I candidati dovranno portare una propria divisa completa di giacca bianca senza marchi o logo di sorta, pantalone nero, grembiule bianco, scarpe nere.

PRESENTAZIONE DELLE OPERE

La presentazione delle opere verrà effettuata su tavoli espositivi, forniti dall'organizzazione e coperti da tovaglia bianca.

Nessuna decorazione di fondo, dietro, davanti o a fianco dei tavoli sarà autorizzata. Le basi semplici, che non saranno oggetto di valutazione e quindi non influenzeranno il risultato finale, dovranno essere portate dai candidati.

Le misure devono essere 50 x 50 cm, per 5 cm di altezza massima.

SVOLGIMENTO DELLA GARA

I giurati controlleranno il corretto svolgimento di tutta la competizione.

La selezione italiana si svolgerà presso CAST Alimenti di Brescia e la **durata delle prove sarà di 6 ore + 30 minuti di preparazione + 30 minuti di pulizie finali.**

L'inizio della gara sarà previsto alle **ore 7** del mattino. Il termine della gara e dell'allestimento dei tavoli di presentazione sarà alle **ore 13:30**

MEETING DEL GIORNO PRECEDENTE

Il giorno precedente alla gara, alle **ore 18**, è previsto un briefing ufficiale, dove verranno consegnate le ricette nella sala conferenze di CAST Alimenti, durante il quale i candidati consegneranno le ricette e il programma di lavoro, potendo rivolgere le ultime domande alla giuria, prima di scaricare le loro attrezzature e prodotti, e allestire la propria postazione di lavoro per 1 ora, con la supervisione dei giurati.

L'organizzazione si riserva il diritto di pubblicazione e diffusione stampa e tv delle opere esposte.

In caso di seria contestazione su un punto del regolamento, o in caso di problemi non menzionati in questo regolamento, una decisione inappellabile verrà resa nota dal presidente del Club, successivamente a delibera della riunione da parte della giuria. La decisione del Club Italia è sovrana.

La proclamazione e la premiazione della squadra che rappresenterà l'Italia alla Coupe Europe de la Pâtisserie 2026 avranno luogo il medesimo giorno e nella stessa sede di svolgimento della selezione.

GIURIA

La giuria sarà costituita dal Comitato di allenatori del Club della Coupe du Monde Selezione Italia, coordinati dal presidente del Club.

ISCRIZIONI

L'iscrizione risulta formalizzata al momento della ricezione del modulo d'iscrizione insieme al versamento della quota. Viene richiesto anche copia del CV con foto.

Per qualsiasi altra informazione, resta a disposizione la segreteria del Club Italia c/o CAST Alimenti, tel. 030 2350076 o info@coppadelmondopasticceria.com

Il testo del regolamento è anche consultabile su

www.coppadelmondopasticceria.com

Dal 2000 il Club de la Coupe du Monde - Selezione Italia si impegna a selezionare, allenare ed accompagnare la delegazione italiana a Lione, ogni due anni, così come alla Coupe Europe, curando anche tutti gli aspetti organizzativi, gestionali e promozionali. Voluto dal Mof Gabriel Paillason, presidente- fondatore della Coupe du Monde, il Club Italia è presieduto da Alessandro Dalmaso e i partner fondatori sono Valrhona, Agrimontana, CAST Alimenti, Conpait e Pasticceria Internazionale.

CLUB COUPE DU MONDE DE LA PÂTISSERIE – SELEZIONE NAZIONALE ITALIA
Segreteria Organizzativa c/o CAST Alimenti – via Serenissima, 5 – 25135 Brescia Tel.
030/2350076
– fax 030/2350077 – www.coppadelmondopasticceria.com –
info@coppadelmondopasticceria.com