



**Unione Cuochi
del Veneto**



In collaborazione con:



Associazione
AMICI DEL PRESEPIO
di Ceggia (VE)

REGOLAMENTO

del

2° Concorso dei Presepi Artistici con prodotti alimentari 2011-12 “Premio Gian Paolo Cangini”

1. OGGETTO

Il presente Regolamento disciplina il 2° Concorso del Presepio Artistico realizzato con prodotti alimentari che si terrà da domenica 18 dicembre 2011 a domenica 15 gennaio 2012 presso il complesso Villa Bragadin, Via Duca d'Aosta, a Ceggia, in provincia di Venezia, al quale possono partecipare:

- Associati alla Federazione Italiana Cuochi sia professionisti che allievi.
- Gli associati delle categorie consorelle.
- Gli Chef che operano nel territorio Nazionale e Internazionale.
- I professori e allievi degli Istituti alberghieri che operano del territorio nazionale e internazionale.
- Gli Chef associati WACS (**W**orld **A**ssociation of **C**hefs **S**ocieties).

Concorso “*in memoriam*” a Gian Paolo Cangini, per lungo tempo Segretario Generale della Federazione Italiana Cuochi.

L'ISCRIZIONE E' GRATUITA

REGOLAMENTO CATEGORIA D/1:

- Ogni partecipante può concorrere nella categoria D/1 con massimo due opere.
- Possono essere usati i seguenti materiali di base: *verdure ceramicate, sale, burro, impasti base, pane, grasso, spezie, tenendo conto che l'opera sarà esposta per circa 40 giorni.*
- Saranno valutate solo le opere che non sono mai state esposte.
- I pezzi da esposizione dovranno essere composti da materiale commestibile con la possibilità di utilizzare, all'interno, materiali di supporto.
- Le opere non dovranno superare l'altezza massima di mt. 1,50 e la larghezza di mt.1,00.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA CATEGORIA D/1	
Grado di difficoltà: Sarà valutato in base all'abilità artistica individuale, al tempo impiegato e all'impegno per la realizzazione dell'idea.	0 - 25 punti
Padronanza dei materiali / Esecuzione: Sarà valutata in base all'uso professionale dei materiali.	0 - 25 punti
Elaborazione Artistica / Creatività: L'impressione generale dovrà suscitare entusiasmo secondo i principi di etica e di estetica.	0 - 25 punti
Effetto pubblicitario/ Promozione: In questa fase è importante creare e realizzare le proprie idee usando prodotti culinari in maniera originale. L'originalità deve essere riconosciuta immediatamente.	0 - 25 punti
Numero massimo di punti ottenibili per la valutazione: Non sono ammessi mezzi punti	100 punti

REGOLAMENTO CATEGORIA D/2:

- Ogni partecipante può concorrere nella categoria D/2 con massimo due opere.
- Possono essere usati i seguenti materiali di base: *zucchero (con differenti tecniche), croccanti, torrone, marzapane, cioccolato, decorazioni con cacao, tenendo conto che l'opera sarà esposta per circa 40 giorni.*
- Saranno valutate solo le opere che non sono mai state esposte.
- I pezzi da esposizione dovranno essere composti da materiale commestibile con la possibilità di utilizzare, all'interno, materiali di supporto.
- Le opere non dovranno superare l'altezza massima di mt. 1,50 e la larghezza di mt.1,00.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELLA CATEGORIA D/2

Grado di difficoltà: Sarà valutato in base all'abilità artistica individuale, al tempo impiegato e all'impegno per la realizzazione dell'idea.	0 - 25 punti
Padronanza dei materiali / Esecuzione: Sarà valutata in base all'uso professionale dei materiali.	0 - 25 punti
Elaborazione Artistica / Creatività: L'impressione generale dovrà suscitare entusiasmo secondo i principi di etica e di estetica.	0 - 25 punti
Effetto pubblicitario/ Promozione: In questa fase è importante creare e realizzare le proprie idee usando prodotti culinari in maniera originale. L'originalità deve essere riconosciuta immediatamente.	0 - 25 punti
Numero massimo di punti ottenibili per la valutazione: Non sono ammessi mezzi punti	100 punti

PREMI:

Per i singoli espositori: Categorie, D1, D2:

Per ogni opera presentata, i partecipanti riceveranno degli attestati rilasciati a nome dell'autore che potrà ricevere la medaglia prevista corrispondente al numero di punti ottenuto.

Il premio "Gian Paolo Cangi" sarà assegnato al primo classificato assoluto.

TABELLA PUNTI PER LE MEDAGLIE:

100	Medaglia d'Oro con lode
99 - 90	Medaglia d'Oro con attestato
89 - 80	Medaglia d'Argento con attestato
79 - 70	Medaglia di Bronzo con attestato
69 - 25	Attestato

GIURIA TECNICA:

La giuria sarà composta da professionisti di fama internazionale.

PREMIAZIONI:

Le premiazioni si terranno alle ore 15.00 del giorno 15 Gennaio 2012, in Ceggia (VE), presso il Teatro "Toniolo" sito nella via Duca D'Aosta, a pochi passi dal Municipio.

Verrà inviata a tutti i concorrenti la classifica finale ed il piazzamento di ogni partecipante.

GIURIA POPOLARE:

Il visitatore diventa protagonista per il concorso:

verranno consegnate dall'organizzazione, a campione, nr. 500 schede dove il visitatore potranno esprimere la loro preferenza sulle opere esposte, saranno conteggiate le preferenze e resa nota la classifica per il premio "Giuria Popolare":

Verranno premiate con:

1° Premio – coppa

2° Premio – targa

3° Premio – targa

ISCRIZIONE:

Per iscriversi è necessario compilare il modulo allegato, che potrà essere scaricato anche dal sito della Federazione Italiana Cuochi oppure dal sito dell'Associazione Amici del Presepio di Ceggia www.presepiciensi.it.

LE ISCRIZIONI DOVRANNO PERVENIRE ENTRO E NON OLTRE IL GIORNO 8 DICEMBRE 2011
mediante e-mail a grazianomanzatto@libero.it oppure via posta al seguente indirizzo:
Graziano Manzatto, Via Vittoria 40 – 30022 Ceggia (VE)

Per qualsiasi altra informazione rivolgersi al Presidente dell'Unione Cuochi del Veneto, Graziano Manzatto: cell. 338 7960877.

L'iscrizione è completamente gratuita mentre tutti gli altri costi: prodotti per la realizzazione dell'opera, viaggio ,o eventuale sistemazione alberghiera sono a carico dei partecipanti.

INFORMAZIONI GENERALI PER L'ESPOSIZIONE:

Le opere devono essere consegnate direttamente all'organizzazione già pronte, presso il complesso "Villa Bragadin" a Ceggia in provincia di Venezia nei giorni 12-13 dicembre dalle ore 8.30 alle 12 e dalle ore 15 alle 18 (In caso di difficoltà, concordare per l'orario direttamente con il Presidente dell'Unione Cuochi del Veneto), oppure inviate tramite corriere previ accordi con l'organizzazione, a proprie spese.

Lo spazio espositivo sarà indicato dagli organizzatori.

A disposizione degli espositori ci sarà uno spazio apposito per eseguire piccoli ritocchi alle opere.

Le opere in concorso dovranno rimanere esposte per l'intera durata della manifestazione e dovranno essere ritirate lunedì 16 gennaio 2012, qual'ora il concorrente decidesse di lasciarle all'organizzazione, saranno utilizzate per beneficenza.

L'accesso dei mezzi è consentito per il solo scarico/carico della merce, poi i veicoli dovranno essere sistemati nei parcheggi esterni della villa . La sosta e la fermata degli automezzi non dovrà comunque essere di ostacolo alla circolazione interna.

RESPONSABILITÀ:

L'organizzazione è sollevata da qualsiasi responsabilità nei confronti dei partecipanti prima, durante e dopo la manifestazione per tutto ciò che riguarda infortuni, incidenti, nonché danneggiamenti, furti e smarrimenti delle opere.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI:

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003, si informa che i dati anagrafici degli espositori verranno inseriti nella banca dati dell'Ente Organizzatore e verranno utilizzati soltanto a fini amministrativi interni e per gli adempimenti derivati da obblighi di legge.

Ai sensi dell' art. 7 del D.Lgs. n. 196/2003 il soggetto a cui si riferiscono i dati ha diritto di ottenere l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati, nonché la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non e' necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati.

Con la firma della scheda di iscrizione al concorso si autorizza anche il loro trattamento.

Il titolare del trattamento dei dati è Graziano Manzatto.



Unione Cuochi
del Veneto



In collaborazione con:



Associazione
AMICI DEL PRESEPIO
di Ceggia (VE)

SCHEDA DI ISCRIZIONE

al

2° Concorso dei Presepi Artistici con prodotti alimentari 2011-12 "Premio Gian Paolo Cangini"

Il/la sottoscritto/a _____

Residente a _____ (____) CAP _____

In via/P.zza _____ Nr. _____

Tel. _____ Fax _____

Cell. _____ E-mail _____

Istituto alberghiero: _____

Attività ristorative: _____

Altro: _____

Desidera partecipare al «2° concorso dei Presepi Artistici con prodotti alimentari 2011-12 intitolato "Premio Gianpaolo Cangini" con le seguenti opere:

Categoria D1

Nr.	Titolo dell'opera
1	
2	

Categoria D2

Nr.	Titolo dell'opera
1	
2	

Dichiara di aver visionato il regolamento del concorso e di accettare quanto prescritto.

Data _____ Firma del concorrente _____

La presente scheda dovrà essere inviata **entro il giorno 8 Dicembre 2011** con e-mail a: grazianomanzatto@libero.it oppure tramite posta al seguente indirizzo: **Manzatto Graziano, via Vittoria n. 40 - 30022 Ceggia (VE).**

COME RAGGIUNGERCI:

