REGOLAMENTO UFFICIALE 2027

Federazione Italiana Cuochi
1968

ACIF

1ª COPPA DI FRANCIA DELLA PASTA ITALIANA

2027

PASTA SECCA • PASTA FRESCA



24–25 MARZO 2027

PARIGI • PORTE DE VERSAILLES

La competizione e le iscrizioni

Il presente regolamento disciplina la partecipazione alla **1ª Coppa della Pasta Italiana 2027**, organizzata da ACIF nell'ambito di Parizza. La competizione valorizza la cultura della pasta italiana, la competenza professionale e la qualità delle preparazioni, nelle categorie Pasta Secca e Pasta Fresca.

Articolo 1 Organizzazione sede e calendario

La 1ª Coppa della Pasta Italiana si svolgera il 24 e 25 marzo 2027 a Parigi, Porte de Versailles, nell'ambito di Parizza. L'organizzazione è curata da ACIF – Associazione Italiana Cuochi in Francia.

La cerimonia di premiazione e di chiusura si terra' il 25 marzo 2027. Orari, accessi, area di gara e programma delle batterie saranno comunicati ai concorrenti dalla segreteria ACIF.

Articolo 2 Partecipanti e categorie

Possono iscriversi tutti i cuochi e gli chef italiani operanti in Francia. La partecipazione è individuale. Nella domanda deve essere indicata la categoria prescelta.

Categoria	Oggetto della prova	Tempo di realizzazione
Pasta Secca	Primo piatto a base di pasta secca	50 minuti
Pasta Fresca	Primo piatto a base di pasta fresca realizzata in gara	1 ora e 10 minuti

Articolo 3 Termine e modalità di iscrizione

Le iscrizioni devono pervenire entro e non oltre il **31 gennaio 2027**, mediante il modulo disponibile sul sito www.acifrancia.eu. L'iscrizione comporta l'accettazione del presente regolamento.

La domanda deve contenere nome e cognome, recapiti telefonici ed e-mail, categoria, curriculum professionale, ricetta proposta con fotografia del piatto, taglia della giacca ed eventuale associazione di appartenenza.

Per l'invio di documenti e le comunicazioni utilizzare acifrancia@gmail.com, indicando nell'oggetto nome, cognome e categoria di gara.

Articolo 4 Conferma della partecipazione

La segreteria verifica la completezza della domanda e comunica l'ammissione e le indicazioni operative. La sola trasmissione della richiesta non costituisce conferma di partecipazione. Le domande prive della ricevuta di pagamento non saranno considerate complete.

Quota accesso e abbigliamento

Articolo 5 Quota e pagamento

La quota di partecipazione è fissata in € 50,00 per concorrente. Il versamento deve essere effettuato mediante bonifico bancario alle coordinate riportate di seguito.

Intestatario: ACIF – Associazione Italiana Cuochi in Francia.
IBAN: IE18SUMU99036512480031
BIC: SUMUIE22XXX

Nella causale indicare nome e cognome, categoria di gara ed eventuale associazione di appartenenza. La ricevuta deve essere allegata alla domanda di iscrizione.

La quota comprende la partecipazione alla competizione, il diploma di partecipazione, la giacca ufficiale e l'ingresso alla manifestazione per il concorrente nella giornata di gara, secondo le modalità di accreditamento che saranno comunicate da ACIF.

In caso di cancellazione della competizione o di mancata accettazione della domanda da parte dell'organizzazione, la quota versata verra' restituita integralmente.

Articolo 6 Accreditamento e accessi

Il concorrente deve presentarsi all'accreditamento almeno un'ora prima dell'orario assegnato, per il ritiro della giacca, l'identificazione e il controllo dei materiali e degli alimenti.

Le modalità di accesso a Parizza, il carico e lo scarico dei materiali e l'eventuale accesso dei veicoli seguono le disposizioni della sede ospitante e le istruzioni inviate da ACIF.

L'accesso alla postazione di gara è riservato al concorrente, ai commissari e al personale autorizzato. Eventuali accompagnatori devono rimanere nelle aree consentite.

Articolo 7 Divisa e comportamento professionale

ACIF consegna al concorrente la giacca ufficiale della competizione, nella taglia indicata in fase di iscrizione. È obbligatorio indossarla durante la gara e la premiazione.

La divisa deve essere completata da pantaloni neri, scarpe antinfortunistiche nere e cappello da cuoco bianco. L'abbigliamento deve essere pulito e idoneo al lavoro in cucina. Non sono consentiti orologi, anelli, bracciali, orecchini o altri accessori incompatibili con l'igiene e la sicurezza delle lavorazioni.

Il concorrente deve mantenere un comportamento corretto nei confronti di giuria, commissari, personale e altri partecipanti. In assenza di abbigliamento idoneo, l'accesso alla gara è subordinato alla regolarizzazione prima dell'avvio della prova. I premi devono essere ritirati in divisa professionale completa.

Attrezzature ingredienti e materiali

Articolo 8 Attrezzatura fornita dall'organizzazione

L'organizzazione mette a disposizione le seguenti attrezzature per lo svolgimento della competizione: macchina per pasta fresca, piastre a induzione, cuocipasta, padelle e pentole.

La disposizione delle postazioni, le caratteristiche tecniche, le quantità disponibili e le modalità di utilizzo delle attrezzature sono comunicate da ACIF prima della gara. I concorrenti devono progettare la ricetta in funzione della dotazione resa disponibile.

All'ingresso in postazione, ogni concorrente verifica con il commissario il materiale assegnato e sottoscrive il relativo elenco. Al termine della prova, deve riconsegnarlo pulito, integro e completo. Eventuali ammanchi o danni imputabili al concorrente sono posti a suo carico.

Articolo 9 Attrezzatura personale e piatti

Sono a carico del concorrente coltelli, utensili minuti, stampi, sac à poche, canovacci, grembiuli e ogni altro materiale specifico necessario alla ricetta e non espressamente compreso nella dotazione organizzativa.

Le attrezzature elettriche personali devono essere dichiarate preventivamente e utilizzate solo dopo l'autorizzazione dell'organizzazione, che ne verifica la compatibilità con gli impianti, gli spazi e le condizioni di sicurezza della sede. Non è garantita la disponibilità di attrezzatura aggiuntiva.

Ogni concorrente deve portare i quattro piatti necessari alla presentazione della ricetta, salvo diversa comunicazione scritta di ACIF sull'eventuale fornitura di stoviglie. I piatti devono essere sobri, idonei all'uso alimentare e adatti alla preparazione proposta.

Articolo 10 Ingredienti a carico dei concorrenti

Tutti gli ingredienti necessari alla preparazione delle ricette realizzate in gara sono a esclusivo carico dei concorrenti. Sono compresi pasta secca, farine, uova, ingredienti per impasti e ripieni, condimenti, fondi, brodi, guarnizioni e decorazioni alimentari.

Non è previsto alcun obbligo di utilizzo di prodotti, marchi o linee commerciali specifici. L'organizzazione non fornisce ingredienti per la realizzazione dei piatti.

Ogni concorrente deve provvedere all'approvvigionamento, al trasporto e alla conservazione delle proprie materie prime, in quantità sufficiente per quattro porzioni e nel rispetto delle condizioni igieniche previste dal presente regolamento.

Ricette e preparazioni ammesse

Articolo 11 Ricetta e porzioni

Il piatto deve valorizzare la pasta italiana, nella categoria scelta, attraverso una preparazione coerente, tecnicamente corretta e attenta alla sostenibilità. Non sono ammesse ricette che sostituiscano la pasta con riso, zuppe, creme o altre preparazioni estranee alle due categorie.

La ricetta deve essere redatta per quattro porzioni e corredata da fotografia, elenco degli ingredienti con quantità, procedimento, tempi di lavorazione e indicazione degli allergeni. La documentazione deve essere trasmessa alla segreteria ACIF almeno 30 giorni prima dell'inizio della competizione; una copia deve essere consegnata al commissario o al presidente di giuria prima della prova.

In gara devono essere presentati quattro piatti della stessa ricetta: tre destinati alla degustazione della giuria e uno all'esposizione. Le porzioni devono essere uniformi, con un peso orientativo di circa 150 g per piatto finito, compatibilmente con la tipologia proposta. Il piatto da esposizione deve rispecchiare quelli serviti alla giuria ed essere realizzato entro lo stesso tempo di gara; non deve essere gelatinato.

Articolo 12 Lavorazioni nelle due categorie

Pasta Secca: è consentito introdurre pasta secca non cotta. La cottura, la preparazione e la finitura del condimento e l'impiattamento devono essere eseguiti durante la prova. Non è consentita pasta precotta.

Pasta Fresca: impasto, lavorazione, stesura, formatura ed eventuale farcitura della pasta devono essere eseguiti in gara, insieme a cottura, condimento e impiattamento. Non sono ammessi impasti o formati di pasta fresca già pronti, né pasta già farcita o precotta.

Articolo 13 Mise en place e limiti alle preparazioni anticipate

Sono ammessi ortaggi lavati e sbucciati, ma non tagliati, torniti o porzionati; è consentita la rimozione dei semi. Le insalate possono essere sfogliate e lavate, ma non già mescolate. La frutta può essere sbucciata ma non tagliata; la frutta secca può essere sgusciata.

Le carni possono essere disossate, ma non rifilate o porzionate; gli ossi possono essere già tagliati. I pesci possono essere eviscerati e decapitati, ma non sfilettati, salvo le specie di grande pezzatura. Crostacei e molluschi possono essere scottati, ma non sgusciati. Sono ammessi fondi e brodi di base non ridotti né conditi.

Ripieni, salse finite, guarnizioni e decorazioni devono essere realizzati sul posto. Eventuali lavorazioni che richiedano lunghi tempi di riposo, diverse dall'impasto della pasta fresca, devono essere dichiarate e autorizzate per iscritto prima della gara. I commissari verificano che gli alimenti introdotti rispettino questi limiti.

Igiene tempi e svolgimento

Articolo 14 Igiene tracciabilità e controllo degli alimenti

Prima della prova, ogni concorrente deve consegnare al responsabile indicato dall'organizzazione la documentazione di autocontrollo HACCP relativa a trasporto, conservazione e gestione degli alimenti. L'eventuale modulistica è fornita o indicata da ACIF. La mancata presentazione della documentazione richiesta comporta l'esclusione.

Gli alimenti devono essere trasportati e conservati in contenitori idonei, identificati ed etichettati in modo da consentirne la tracciabilità, mantenendo la catena del freddo quando necessaria. Le informazioni originarie su provenienza, lotti, scadenze e allergeni devono restare disponibili per i controlli.

Tutte le materie prime sono controllate prima dell'ingresso in postazione. I commissari possono escludere alimenti o materiali non idonei; irregolarità che compromettano la sicurezza alimentare comportano l'esclusione del concorrente. Durante la prova devono essere evitate contaminazioni e deve essere rispettata la corretta gestione degli allergeni.

Dopo il controllo iniziale non è consentito introdurre altri alimenti in postazione. Ogni alimento introdotto durante la gara comporta una penalità di 3 punti sul punteggio totale, ferma restando l'esclusione in caso di rischio per la sicurezza alimentare.

Articolo 15 Durata delle prove e turni

Il programma con giornate, batterie, orari e ordine di partenza è comunicato almeno due settimane prima della competizione. L'abbinamento dei concorrenti agli orari avviene mediante sorteggio.

Fase	Pasta Secca	Pasta Fresca
Sistemazione iniziale	5 minuti	5 minuti
Realizzazione della ricetta	50 minuti	70 minuti
Pulizia e riordino finali	10 minuti	10 minuti
Permanenza complessiva prevista	65 minuti	85 minuti

I tempi di realizzazione comprendono tutte le lavorazioni della ricetta, la cottura e l'impiattamento delle quattro porzioni. I 5 minuti iniziali sono riservati alla sistemazione della postazione, senza avviare lavorazioni; i 10 minuti finali sono dedicati esclusivamente a pulizia e riordino.

Articolo 16 Consegna ritardi e fine prova

I quattro piatti devono essere consegnati entro il tempo assegnato alla categoria. Il ritardo comporta la detrazione di 1 punto per ogni minuto iniziato; al raggiungimento di 5 minuti di ritardo, la preparazione non è ammessa alla valutazione.

Terminata la prova, il concorrente riconsegna la postazione e le attrezzature pulite. Si presenta quindi al punto fotografico, se previsto, in divisa completa, con il piatto da esposizione e la targhetta identificativa; il piatto viene successivamente collocato nell'area espositiva.

Giuria valutazione e premi

Articolo 17 Giuria e modalità di valutazione

La giuria è composta da professionisti designati dall'organizzazione ed è affiancata da commissari di gara. I commissari verificano ingredienti, attrezzature, lavorazioni, igiene e rispetto dei tempi; la giuria valuta la prestazione e i piatti presentati.

Le due categorie sono valutate separatamente, applicando la medesima griglia di punteggio e tenendo conto delle rispettive tecniche e dei tempi assegnati. Prima della premiazione, i concorrenti possono ricevere un riscontro sulla prova da parte di componenti della giuria. Le decisioni tecniche della giuria sono definitive.

Articolo 18 Criteri e punteggio

Il punteggio massimo è di 100 punti. Le penalità previste dal regolamento sono detratte dal punteggio complessivo. Non sono assegnati mezzi punti nei singoli criteri di valutazione.

Criterio	Elementi di valutazione	Punti
Mise en place e pulizia	Organizzazione, ordine, igiene e gestione della postazione.	10
Preparazione professionale	Tecniche, manipolazione, cotture, grammature e corretta esecuzione della ricetta.	20
Servizio	Precisione e uniformità delle porzioni, pulizia dei piatti e puntualità del servizio.	5
Prevenzione dei rifiuti e sostenibilità	Uso responsabile delle materie prime, riduzione degli scarti e corretta gestione dei rifiuti.	5
Aspetto estetico	Presentazione, armonia dei colori e coerenza delle guarnizioni.	10
Gusto	Qualità gustativa, cottura della pasta, equilibrio dei condimenti e armonia complessiva.	50
Totale		100

Articolo 19 Classifiche e riconoscimenti

Per ciascuna categoria è stilata una classifica autonoma. Le coppe sono assegnate ai concorrenti classificati al primo, secondo e terzo posto della rispettiva categoria. I riconoscimenti di merito seguono le fasce riportate di seguito.

Punteggio finale	Riconoscimento
100	Medaglia d'oro con diploma e menzione
Da 90 a meno di 100	Medaglia d'oro con diploma
Da 80 a meno di 90	Medaglia d'argento con diploma
Da 70 a meno di 80	Medaglia di bronzo con diploma
Da 60 a meno di 70	Diploma di merito

A tutti i concorrenti è rilasciato il diploma di partecipazione. La premiazione si svolge il 25 marzo 2027 nell'ambito di Parizza, secondo il programma comunicato da ACIF.

Disposizioni finali e contatti

Articolo 20 Ricette fotografie e riprese

Con la partecipazione, il concorrente autorizza l'organizzazione a fotografare e filmare la prova e i piatti e a utilizzare ricette, fotografie e riprese per la documentazione e la promozione della competizione e delle attività associative ACIF.

Le riprese possono essere realizzate anche dalla stampa accreditata. Le modalità di trattamento dei dati personali e le eventuali liberatorie relative all'immagine sono rese disponibili dall'organizzazione in fase di iscrizione o di accreditamento.

Articolo 21 Custodia dei beni e responsabilità

Il concorrente è responsabile della custodia dei propri ingredienti, utensili, piatti, attrezzature e oggetti personali. L'organizzazione non assume obblighi di custodia dei beni introdotti nell'area di gara e non risponde del loro smarrimento o danneggiamento, fatti salvi i casi di responsabilità previsti dalla legge.

Ogni partecipante deve utilizzare correttamente le attrezzature e rispettare le istruzioni dei responsabili, le condizioni di sicurezza e le regole di accesso della sede ospitante.

Articolo 22 Variazioni del programma e comunicazioni

L'organizzazione può modificare orari, ordine delle batterie, assetto tecnico e modalità operative per esigenze organizzative o cause sopravvenute, dandone comunicazione ai concorrenti. Può inoltre rinviare o cancellare la competizione; in caso di cancellazione si applica il rimborso previsto all'articolo 5.

Le comunicazioni ufficiali sono inviate ai recapiti indicati nella domanda o pubblicate sul sito ACIF. Ogni concorrente è tenuto a fornire recapiti corretti e a consultare le informazioni trasmesse. Le indicazioni operative integrano il presente regolamento senza introdurre obblighi di acquisto o di utilizzo di marchi specifici.

Articolo 23 Accettazione e quesiti

La presentazione della domanda e la partecipazione alla competizione comportano l'accettazione integrale del presente regolamento e delle disposizioni operative comunicate dall'organizzazione.

I quesiti amministrativi e tecnici devono essere inviati alla segreteria ACIF, specificando nome, cognome e categoria. I chiarimenti di interesse generale sono condivisi con tutti i partecipanti interessati, per assicurare uniformità di informazione.

Segreteria organizzativa ACIF

Associazione Italiana Cuochi in Francia - Acif
254 avenue de la Californie, 06200 Nizza, Francia
Telefono: +33 6 28 45 60 78
E-mail: acifrancia@gmail.com
Sito web: www.acifrancia.eu
Referente per informazioni e iscrizioni: Agostino Coppola