



WIAC - CULINARY OLYMPICS



REGIONAL TEAMS

CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

AREZZO FIERE – Olimpiadi Culinarie WIAC

 1, 2, 3, 4 novembre 2025

World Independent Association è l'organizzatrice dell'evento.

Durata dell'evento

Le **Olimpiadi della Cucina WIAC** si terranno da **venerdì 1 novembre fino a martedì 4 novembre 2025**, durante l'evento **la Cittadella del Gusto**, presso il **complesso fieristico AREZZO FIERE**.

Orari di apertura

- **Partecipanti:** dalle **08:00** alle **20:00**
- **Visitatori:** dalle **10:00** alle **20:00**

Cerimonia di apertura

Le squadre nazionali di cucina e le squadre di ristorazione collettiva saranno presentate ufficialmente durante la **cerimonia di apertura** il **1° NOVEMBRE 2025**, presso la Cittadella del Gusto.

Cerimonia di chiusura e premiazione

La **cerimonia di chiusura e la premiazione** dei vincitori della competizione a squadre delle **Olimpiadi della Cucina WIAC 2025** avrà luogo il **4 NOVEMBRE 2025**, alle **18:00** circa.

Annuncio dei vincitori giornalieri

Ogni giorno, al termine delle competizioni culinarie, ci sarà una **cerimonia di premiazione** per l'assegnazione di **medaglie e diplomi** per le esposizioni a freddo, prevista per le **15:30**. Gli orari potrebbero subire variazioni per esigenze organizzative.



Abbigliamento delle squadre nazionali

I membri delle squadre nazionali devono indossare il **completo da chef**, inclusa la **toque (cappello da chef)**, durante tutte le cerimonie ufficiali. Giacca e Cappello dovranno essere di colore bianco. Sulle giacche le squadre potranno avere i loghi di sponsor e partner.

REGISTRAZIONE

Le registrazioni saranno accettate **esclusivamente online**, attraverso il sito web <https://www.world-iac.com/>. Nel sito si potrà effettuare la pre-registrazione. Successivamente si riceverà una mail con le istruzioni per definire la fase di registrazione finale.

Per ulteriori informazioni o assistenza nella registrazione, è possibile contattare l'organizzazione tramite email: segretary@world-iac.com

SCADENZE DI REGISTRAZIONE

- L'iscrizione definitiva, comprensiva del **nome della squadra** e dei **nomi di tutti i membri**, deve essere completata **entro il 30 settembre 2025**.
- Ogni squadra deve inviare **una foto a colori dell'intero team** via e-mail all'indirizzo segretary@world-iac.com entro il **30 settembre 2023**. Questa foto verrà utilizzata per la pubblicazione.
- La **proposta di menu** deve essere inviata **allo stesso indirizzo e-mail**, insieme alla foto del team. Dopo la pre-registrazione si riceverà una mail dove ogni squadra potrà inserire la ricetta, i nominativi dei partecipanti e compilare tutta la modulistica necessaria. Tuttavia la ricetta e gli ingredienti potranno essere cambiati. La squadra ha tempo fino al **1 ottobre 2025** per apportare eventuali cambiamenti. Potrà farlo attraverso il link dedicato rilasciato in fase di registrazione.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

- Le **squadre nazionali** devono pagare una **quota di partecipazione di 500,00 euro**, più un **deposito di 500,00 euro**.
- Il **deposito sarà rimborsato** al termine della competizione **solo se**:
 - Il **responsabile della squadra** riconsegna la cucina in condizioni **immacolate**.
- La squadra che ha partecipato correttamente alle competizioni **REGIONAL TEAMS**
- **In caso di assenza o di mancato rispetto degli elementi richiesti della competizione, nessuna somma verrà rimborsata.**

MODALITÀ DI PAGAMENTO

- La **quota di partecipazione è di 500,00€**
- Dovrà essere versata una quota anticipata di **500€** entro il **30 giugno 2025**. Il pagamento potrà essere on line attraverso il sito <https://www.world-iac.com/>



oppure con bonifico bancario a:

Associazione Cuochi Italiani

Bank: Banca Poste impresa

Branch: Filiale di Empoli

Iban: IT05L0760102800001061158430

Code: Codice swift/bic di Poste: BPPIITRRXXX

Branch Code: Codice Filiale 25056

Causale: Partecipazione Olimpiadi (nome regione)

- Il pagamento (quota di partecipazione 500,00€ euro - acconto rilasciato di 250€), per il totale di 700€ dovrà essere effettuato **entro e non oltre il 1 ottobre 2025**. La quota restante potrà essere effettuata o tramite bonifico oppure tramite pagamento on line sul sito web <https://www.world-iac.com/>
- All'arrivo dovrà essere rilasciato un **deposito di 500€**, presso lo ***SPORTELLO ACCREDITI***.
- Le squadre **potranno partecipare solo dopo** che la quota di **500,00 euro** è stata accreditata sul conto del destinatario.
- **Le spese di trasferimento sono a carico del richiedente alla partecipazione e non sono previsti rimborsi** per le somme versate.
- **ATTENZIONE: Se la postazione non dovesse risultare pulita ed in ordine, se qualche accessorio o attrezzatura dovesse mancare o risultare rotto per la cattiva gestione, sarà trattenuto il deposito e qualora non fosse sufficiente, sarà richiesta la differenza. Nel caso la squadra partecipante non intendesse pagare, verrà esclusa dalla competizione.**

ACCESSO AUTORIZZATO

- L'accesso sarà garantito **solo a chi ha effettuato il pagamento completo delle quote**.
- I documenti di ingresso (biglietti, pass, tag identificativi, ecc.) potranno essere ritirati presso lo sportello ***ACCREDIT*** della **Cittadella del Gusto**, presso Arezzo Fiere:

nei seguenti orari:

- **31 ottobre 2025** → dalle **13:00 alle 18:30**
 - **1 novembre 2025** → dalle **09:00 alle 18:30**
 - **2 novembre 2025** → dalle **09:00 alle 15:00**
 - **3 novembre 2025** → dalle **09:00 alle 15:00**
 - **4 novembre 2025** → dalle **09:00 alle 15:00**
- Per le richieste di ingresso siete pregati di scrivere a: segretary@world-iac.com



MODIFICHE ALLA REGISTRAZIONE

- Dopo la pre-registrazione, la squadra riceverà **un'e-mail con login e password**, per gestire eventuali modifiche **senza costi fino al 1 ottobre 2025**.
- Dopo questa data, eventuali richieste di modifica dovranno essere inviate via e-mail a segretary@world-iac.com o effettuate **durante la competizione** presso l'ufficio amministrativo della giuria.
- **Ogni modifica dopo il 1° ottobre 2025 avrà un costo di 70,00 euro**. Il pagamento dovrà essere effettuato al momento dell'arrivo presso il punto di registrazione * **ACCREDITI***

DOGANE E IMPORTAZIONE DI PRODOTTI

- In generale, **non dovrebbero esserci problemi** nell'importare merci in **quantità limitate** in Italia.
- È fondamentale **rispettare le normative vigenti** per le importazioni dall'estero. Si consiglia di **informarsi in anticipo** su eventuali restrizioni doganali.
- Su richiesta, l'organizzazione può fornire un **certificato di partecipazione** alle Olimpiadi delle Cucina 2025, che può essere presentato alle autorità doganali se necessario.
- Tutti i prodotti importati devono rispettare le **normative dell'Unione Europea** in materia di **sicurezza alimentare, igiene e salute pubblica**.
- Le merci potranno essere acquistate presso il nostro partner di fiducia, al fine di semplificare il processo degli acquisti, senza incorrere in problemi doganali.

COSTI DEGLI INGREDIENTI, ALIMENTI E BEVANDE

- I **costi degli ingredienti, delle bevande e delle decorazioni** utilizzati per le preparazioni espositive **sono a carico delle squadre partecipanti**.
- Per ulteriori dettagli, si invita a consultare tutta la modulistica contenuta nella vostra cartella regolamenti e modulistica.

COMPOSIZIONE DEL TEAM - REGIONAL TEAMS

- **Cinque (6) chef**, incluso un **team manager** (o Coach) e un **pasticcere**.
- Tre (3) assistenti.
- Gli assistenti devono indossare una divisa diversa da quella dei cinque chef della squadra. Per agevolarsi potranno indossare un grembiule di colore diverso.
- Gli assistenti sono autorizzati solo a trasportare gli ingredienti e il materiale al tavolo di esposizione, ma non possono aiutare nella preparazione, manipolare gli elementi completati o posizzarli sul tavolo.
- **Tutti i membri della squadra devono rispettare gli standard igienici internazionali**.



INGREDIENTI, ALIMENTI E BEVANDE

- Gli ingredienti di alta qualità necessari per le preparazioni possono essere acquistati direttamente in Italia. Verrà messo a disposizione un'azienda/e partner con cui ogni squadra potrà preventivamente mettersi in contatto per reperire gli ingredienti.
- È **obbligatorio prenotare gli ordini in anticipo**.
- I partecipanti possono richiedere una **lista di negozi specializzati** scrivendo a segretary@world-iac.com , ma troverete tutto all'interno della vostra cartella riservata dopo la pre-iscrizione.
- **Le squadre devono procurarsi autonomamente tutti i prodotti necessari.**
- È **vietato utilizzare prodotti inclusi nella lista nera**.

PREPARAZIONE E MISE EN PLACE

- Le squadre devono **organizzare autonomamente** il proprio spazio di lavoro per la preparazione e la mise en place delle due competizioni.

Controllo della mise en place

- Tutti gli ingredienti devono essere posizionati **sul tavolo della cucina per l'ispezione**.
- **Proteine e latticini possono essere conservati nei frigoriferi**.
- **Lo smaltimento dei rifiuti organici deve essere controllato e approvato dalla giuria**.

GIURIA INTERNAZIONALE

- **Tutti i giudici** sono certificati **World IAC**.
- Partecipando alla competizione, le squadre **accettano espressamente tutte le condizioni**.
- La giuria **assaggerà** e valuterà le preparazioni presentate.
- Ogni **team manager** avrà a disposizione **due giudici ogni giorno** per ricevere un **feedback sugli elementi della competizione**. I dettagli saranno forniti durante il **briefing dei team manager**.
- **Le decisioni della giuria sono definitive e irrevocabili**.

COMPOSIZIONE DEL MENÙ

Concorso di Arte Culinaria

1ª portata: Entrè

- **Un piatto caldo o prevalentemente caldo** a base di **pesce, molluschi e/o frutti di mare, vegetariano, pollame, carni o carni selvaggina**, con o senza **vegetali**.



- Il piatto deve essere composto per almeno **il 50% da ingredienti caldi**.

2ª portata: Primo

- **Un piatto di pasta o riso, fresca o secca, all'uovo o senza, con condimento a base di carne, pesce, molluschi, pollame o selvaggina, vegetali con contorni e guarnizioni**
- Deve includere **diverse tecniche di preparazione**.

3ª portata: Secondo

- **Un piatto a base di carne, pollame o selvaggina, pesce o molluschi con contorni e guarnizioni conformi agli standard nutrizionali moderni.**
- Deve includere **due diversi tagli di carne dello stesso animale e due diverse tecniche di preparazione** (es. uno brasato e uno arrosto o fritto).

Concorso di Arte Pasticcera

4ª portata: Dessert

- **Due dessert:**
 - 1) con tre componenti principali, di cui uno deve essere servito caldo.
 - 2) Un dessert a piacere

Regole generali:

- **Tempo a disposizione della squadra 4 ore**
- Se la squadra **non completa il servizio nei tempi previsti o causa ritardi**, il capo giuria potrà **applicare una penalità fino a 10 punti**.
- Le squadre possono scegliere **salse e decorazioni**, ma queste **non verranno considerate come componenti del piatto**.
- Potranno essere utilizzati prodotti preparati come marinatura, vasocotture, cotture in CBT ed altre varianti, purché queste siano riportate nelle schede debitamente compilate prima di pervenire alla competizione ed entro il **1 ottobre 2025**. Dovrete seguire le schede che vi saranno fornite nel link a voi dedicato e ricevuto in fase di pre-registrazione.

PESI (GRAMMATURE) PIATTI COMPETIZIONE

Al fine di omogenizzare ogni piatto per tutte le nazioni partecipanti, ogni team dovrà attenersi alle seguenti grammature per ogni piatto presentato. È possibile oscillare del 10% in più o meno.

Entrée: peso del cibo g 70/90

Primo : peso del cibo g 180/220

Secondo : peso del cibo g 220/250

Dessert : peso del cibo g 80/140 (l'uno)



TAVOLI E SPAZIO ESPOSITIVO

- **Ogni squadra avrà a disposizione un tavolo di 1 x 1 metri circa**
- Ogni tavolo avrà **una presa di corrente da 220V e 16A.**
- I tavoli saranno forniti con **piano bianco e gonna bianca.**
- Per motivi di sicurezza, è vietato rimuovere, riorganizzare o aggiungere tavoli personali nelle sale espositive.
- È severamente vietato utilizzare animali vivi come parte della decorazione del tavolo.

✦ **IMPORTANTE:** Tutti gli elementi espositivi devono essere **presentati in sequenza, prima la preparazione piatti culinari e dopo i dessert. Ogni elemento può essere presentato una sola volta nella competizione.**

ETICHETTATURA DELLE ESPOSIZIONI

- **Tutti gli elementi esposti devono essere etichettati in modo chiaro e uniforme,** indicando il nome dei piatti e delle preparazioni.
- **Ogni squadra deve esporre la propria scheda d'iscrizione**
- **Le giurie non valuteranno alcun tavolo di esposizione che non abbia la scheda d'iscrizione**
- **L'organizzazione si riserva il diritto di rimuovere piatti che non rispettano gli standard richiesti.**

POSIZIONAMENTO DELLE ESPOSIZIONI IN SALA

- Tutte le esposizioni devono essere posizionate sui tavoli entro le ore 07:00 del giorno della competizione.
- Il team manager e il pasticcere devono essere presenti vicino al tavolo per spiegare i piatti e le preparazioni alla giuria tra le 07:00 e le 09:00.
- Per rispetto nei confronti dei visitatori, le esposizioni non possono essere rimosse prima delle ore 18:00.
- Ogni esibizione o parte di essa può essere presentata una sola volta.

GIURIA INTERNAZIONALE - REGOLAMENTO

- **Tutti i giudici sono chef e/o pasticceri qualificati.**
- Gli elementi di **Arte Culinaria** saranno valutati solo da chef professionisti.
- La giuria ha il diritto di tagliare qualsiasi pezzo esposto, se necessario.
- I piatti di **Arte Culinaria** e quelli di **Arte Pasticcera** saranno assaggiati dai giudici
- I petit fours devono essere impiattati e tagliati per l'esame e la valutazione della giuria.
- Le decisioni della giuria sono definitive e irrevocabili.



VALUTAZIONE DELLA GIURIA

Concorso di Arte Culinaria

Critério	Punti
Presentazione e innovazione	30
Composizione e armonia estetica	30
Preparazione professionale, abilità tecniche e lavorazione	30
Servizio e disposizione	10
Totale punti possibili	100

Concorso di Arte Pasticcera

Critério	Punti
Presentazione e innovazione	30
Composizione e armonia estetica	30
Preparazione professionale, abilità tecniche e lavorazione	30
Servizio e disposizione	10
Totale punti possibili	100

📌 Il punteggio finale della competizione per le Squadre Regionali sarà calcolato in base a una combinazione di:

- 70% del punteggio ottenuto nell'Arte Culinaria.
- 30% del punteggio ottenuto nell'Arte Pasticcera.

⚠️ L'organizzazione si riserva il diritto di squalificare qualsiasi squadra che non rispetti gli standard igienici internazionali, previa decisione del presidente della giuria.

FEEDBACK PER LE SQUADRE

- Le squadre potranno ricevere un feedback nel giorno della competizione.
- Alcuni giudici saranno disponibili per fornire commenti e valutazioni sulla performance.
- L'orario per il feedback sarà dalle 14:00 alle 15:00 (02:00 pm - 03:00 pm) potrebbe tuttavia subire dei cambiamenti per votivi organizzativi.



PREMIAZIONE

Distribuzione delle medaglie

I premi saranno assegnati in base al punteggio totale ottenuto:

Punteggio	Premio assegnato
100 punti	 Medaglia d'oro con diploma e distinzione della giuria
90.00 - 99.99 punti	 Medaglia d'oro e diploma
80.00 - 89.99 punti	 Medaglia d'argento e diploma
70.00 - 79.99 punti	 Medaglia di bronzo e diploma
30.00 - 69.99 punti	 Diploma di partecipazione

 I cinque chef della squadra riceveranno una medaglia e un diploma in base al punteggio totale ottenuto.

 I tre assistenti riceveranno un diploma di partecipazione.

CERIMONIA DI PREMIAZIONE

 Solo i cinque chef, il pasticcere e il team manager potranno salire sul palco per la premiazione.

- Ognuno riceverà una medaglia e un diploma in base al punteggio ottenuto.
- Il team manager riceverà la medaglia per l'associazione regionale e tre diplomi per gli assistenti della squadra.
- La cerimonia di svolgerà il giorno stesso della competizione.

PREMIAZIONE FINALE

Classifica generale e vincitori assoluti

Le seguenti medaglie verranno assegnate:

- Vincitori della competizione per le Squadre Regionali.
- Seconda classificata (1st runner-up).
- Terza classificata (2nd runner-up).

 Il vincitore assoluto delle Olimpiadi della Cucina WIAC 2025 per le Squadre Regionali sarà determinato combinando i punteggi delle competizioni di Arte Culinaria (70%) e Arte Pasticcera (30%), per un totale di 100 punti.



ASSICURAZIONE

⚠ Responsabilità delle squadre

- L'organizzazione **non si assume alcuna responsabilità** per **perdite o danni** ai materiali personali o agli oggetti esposti.
- Ogni squadra è **responsabile della propria assicurazione** per coprire eventuali rischi legati alla partecipazione alla competizione.

ATTREZZATURE ELETTRICHE – REGOLE GENERALI

- Ogni squadra può portare **massimo due casse di trasporto** (anche su ruote o termiche).
- Le casse non devono superare le dimensioni di **GN 2/1** e un'**altezza massima di 185 cm**.
- Sono ammessi **massimo 8 elettrodomestici aggiuntivi**, oltre a quelli forniti dall'organizzazione.
- Ogni cucina è dotata di **10 prese elettriche da 220V** con un carico massimo di **10 kW**.
- **Non sono ammessi adattatori o prese multiple!**
- Se una squadra **provoca un'interruzione di corrente** per sovraccarico, potrebbe ricevere **fino a 10 punti di penalità**.
- **Non è possibile sostituire attrezzature durante la competizione**, salvo guasto certificato dalla giuria.

ELENCO ATTREZZATURE ELETTRICHE CONSENTITE

Questo è l'elenco delle attrezzature consentite in entrata per ogni Team che desiderano avvalersi di ulteriore attrezzatura supplementare:

- ✓ Piastra a induzione
- ✓ Unità di cottura lenta e scaldavivande
- ✓ Macchina per sottovuoto
- ✓ Regolatore di temperatura caldo
- ✓ Compressore per aerografo
- ✓ Gelatiera
- ✓ Frullatore e mixer a immersione
- ✓ Abbattitore di temperatura
- ✓ Microonde e disidratatore
- ✓ Pacojet
- ✓ Unità per affumicatura
- ✓ Circolatore per cottura sous-vide
- ✓ Macchina per pasta
- ✓ Thermomix
- ✓ Impastatrice da banco
- ✓ Friggitrice
- ✓ Affettatrice per carne



✓ Robot da cucina per verdure

✓ Scalda piatti

- Eventuali attrezzature non elencate possono essere portate solo se sono **commercialmente disponibili** e rispettano i limiti di potenza.

MISE EN PLACE – INGREDIENTI CONSENTITI IN CUCINA

- Le ricette base possono essere pesate in anticipo, ma non è consentita alcuna lavorazione preliminare.

Brodi e Fondi

- ✓ Possono essere portati in cucina, ma non devono essere ridotti, speziati o addensati.
- ✓ Campioni per la degustazione (freddi e caldi) devono essere forniti alla giuria.
- ✓ Ossa per brodo (inclusi ritagli) possono essere portate già tagliate in piccoli pezzi.

Insalate

- ✓ Devono essere pulite, lavate e tagliate, ma non mescolate.

Salse, dressing e condimenti

- ✓ Possono essere portate, ma non devono essere addensate, ridotte o speziate.
- ✓ La salsa o coulis finale deve essere preparata sul posto.
- ✓ Campioni per la degustazione devono essere forniti alla giuria.
- ✓ ✗ Glasse o succhi concentrati NON sono ammessi.
- ✓ Sono permessi frutta o verdure disidratate, polveri di frutta/verdura, cenere vegetale e mix di spezie fatti in casa.

Verdure, frutta, patate e cipolle

- ✓ Devono essere pulite, possono essere sbucciate e lavate, ma non devono essere tagliate (tranne se necessario per rimuovere i semi, es. zucca – solo taglio a metà).
- ✓ Le cipolle possono essere tagliate a metà per verificare la qualità.
- ✓ Le verdure come i pomodori possono essere sbollentate e pelate.
- ✓ I legumi (es. fagioli, ceci) possono essere portati già ammollati.

Pesce

- ✓ Il pesce deve essere eviscerato, squamato, ma non sfilettato.
- ✓ Le teste di pesce possono essere rimosse, se necessario.



Molluschi e crostacei

- ✓ Devono essere crudi e ancora nei loro gusci.
- ✓ I crostacei possono essere crudi o bolliti, ma non sgusciati.

Carne, pollame e selvaggina

- ✓ Può essere disossata, ma non porzionata, tritata o macinata.
- ✓ Le salsicce devono essere preparate sul posto.
- ✓ Fegato e animelle crude possono essere immerse in latte o panna, ma non speziate o marinate.
- ✓ Sono ammessi prosciutto, bacon, speck e chorizo affettati, ma solo se vengono ulteriormente **lavorati**.

Basi di pasticceria

- ✓ Pan di spagna, biscotti e meringhe possono essere portati solo se utilizzati come ingredienti per altre preparazioni.
- ✓ ✗ I macaron NON possono essere portati in cucina.
- ✓ Le meringhe decorative devono essere essiccate sul posto.

Uova

- ✓ Possono essere portate separate e pastorizzate, ma non ulteriormente lavorate.
- ✓ Le uova sode possono essere portate già sgusciate, ma non tagliate.

Oli e burro aromatizzati

- ✓ Consentiti.

Topping e decorazioni

- ✓ Noci e semi tostati.
- ✓ Avena o frutta secca caramellata.
- ✓ Cereali soffiati e grani.
- ✓ ✗ Le decorazioni devono essere fatte al 100% in cucina, eccetto le meringhe.
- ✓ ✗ È vietato l'uso di biossido di titanio (TiO₂), polveri metalliche o coloranti artificiali.

⚠️ Qualsiasi violazione delle regole sopra indicate comporterà una penalità fino a 10 punti.

✗ Non sono ammessi altri prodotti confezionati o semi-lavorati!

⚠️ **Le squadre che non completano il lavoro nei tempi previsti o causano ritardi nel servizio riceveranno una penalità fino a 10 punti.**

