

# Ristoworld Italy



*con il patrocinio*



## 3° Concorso Nazionale Gluten Free

**Gela - Villa Fabrizio  
23 e 24 Maggio 2016**

*e la partecipazione di*



066488

## 3° CONCORSO NAZIONALE GLUTEN FREE

Caro/a Amico/a

Il **3° Concorso Regionale di Cucina Gluten Free** indetto dall'Associazione Ristoworld Italy, Direttore evento lo Chef Salvatore Pizzo, si svolgerà in collaborazione con il Comune di Gela, l'Associazione Italiana Celiachia, Slow Food Sicilia, Amira Sicilia, Associazione Italiana Pizza, Unione Pizzaioli Italiana, Conpait Sicilia e numerosi partner istituzionali e privati, all' interno del contesto Alberghiero di Villa Fabrizio, adiacente al centro abitato di Gela.

La 3° edizione di questo Concorso vedrà come ospiti celebri Chef di cucina impegnati nella causa della cucina senza glutine: diverse le competizioni in programma, che agiranno da spinta e propulsore per la partecipazione di professionisti del settore Ristorativo, Allievi degli Istituti alberghieri pubblici, paritari ed Enti di Formazione Regionale a trascorrere una giornata nel nome della Ristorazione e della formazione professionale e non solo.

### PROGRAMMA DELLA GIORNATA

#### LUNEDI 23 MAGGIO 2016 ISTITUTI ALBERGHIERI - PARIFICATI E CENTRI DI FORMAZIONE

**Dalle 8,00 alle 14,00** Corso di Formazione Certificato sulla Cucina Gluten Free e Coking Show dello Chef Rosario Umbriaco con "L'Arancino doppio strato di Riso con Ricotta Fresca e Piacentinu Ennese Dop".

**Ore 09,30:** Accredito Concorsi Juniores di cucina calda, cucina alla lampada Gluten Free

**Ore 10,00:** Discorso istituzionale, presentazione delle Giurie ed inizio delle batterie di gara:

- Concorso junior Cucina Calda Tema Gluten Free
- Concorso Cucina al Flambé Tema Gluten Free in Collaborazione con A.M.I.R.A. Sicilia

**Ore 14,30:** Pausa Pranzo con Buffet offerta dagli sponsor con contributo di 5 Euro che andranno in beneficenza ad un ente caritatevole di Gela.

**Ore 18,00:** Valutazione premiazione dei partecipanti

#### MARTEDI'24 MAGGIO 2016: PROFESSIONISTI

**Ore 09,30:** Accredito dei Professionisti Partecipanti alla Manifestazione

**Ore 10,00:** Discorso istituzionale, presentazione delle Giurie ed inizio delle batterie di gara

- Concorso Cucina Calda Professionista Gluten Free
- Concorso Cucina al Flambé Tema Gluten Free in Collaborazione A.M.I.R.A. Sicilia
- Concorso Pizza Classica Gluten Free Tema I Profumi Mediterranei
- Concorso di Pasticceria – Torta Moderna Gluten Free
- Concorso di Cake Design (Modelling – Flower – Wedding)
- Concorso di Artistica (Vegetali, Pane, Zucchero, Cioccolato, Margarina, Ghiaccio)

**Dalle ore 11,00 alle ore 13,00:** Convegno a cura di Nino Sutera – Geniusloci De.Co con consegna di attestati di partecipazione.

**Ore 14,30:** Pausa Pranzo con Buffet Libero Offerto dall'Organizzazione e gli dagli Sponsor tecnici

**Ore 17,00:** Passaggio della Giuria per la Valutazione delle opere in esposizione

**Ore 17,30:** Convegno sulla Celiachia a cura di A.I.C. Sicilia

**Ore 20,30:** Cena di Gala **GLUTEN FREE** e Premiazione dei Concorrenti partecipanti

**DURANTE LE 2 GIORNATE INTERVENTI CON SHOW COOKING, ED ESIBIZIONE DI PIZZA ACROBATICA, RICCO BUFFET DI PRODOTTI IN DEGUSTAZIONE**

## **MODALITA' D'ISCRIZIONE**

Il concorso è aperto a tutti i Professionisti ed ai Ragazzi degli Istituti di Formazione del settore Alberghiero.

- La quota d'iscrizione alla partecipazione per la Categoria Juniores è di **euro 5,00** (che andranno in beneficenza ad un ente caritatevole), la quota comprende Iscrizione al concorso e Buffet di pausa Pranzo.
- La quota d'iscrizione alla partecipazione per la Categoria Professionisti è di euro 35,00. La quota comprende iscrizione a uno o più Concorsi di Categorie, Pranzo a Buffet e Cena di Gala. Per eventuali accompagnatori e visitatori il prezzo del Pranzo a Buffet e la Cena è di Euro 35,00 complessive da trasmettere al responsabile dell'organizzazione (Salvatore Pizzo 334 7724202)

## **SEDE DELLA MANIFESTAZIONE**

**GELA - VILLA FABRIZIO - SS 117 BIS GELA - CATANIA**

**Per eventuali informazioni ed iscrizione contrattare il Direttore dell'Evento  
Chef Salvatore Pizzo cell. 334 7724202/ 340 2651175 e-mail [salvatorepizzo@tiscali.it](mailto:salvatorepizzo@tiscali.it)  
Per effettuare la Preiscrizione compilare il Modulo sul Sito Ufficiale Ristoworld Italy  
<http://www.ristoworld.org/eventi-1/cucina-gluten-free/>**

**Regolamento di Categoria di Esposizione**  
**Concorso Istituti Alberghieri, Enti Formazione Regionali, Istituti Paritari**  
**Categoria Cucina Calda "Gluten Free"**

**23 MAGGIO 2016**

Il concorrente dovrà realizzare una preparazione singola Dolce o Salato in 4 porzioni, di cui una da esposizione che sia attinente alla **Cucina Gluten Free**, con cura ed attenzione all'utilizzo di prodotti esclusivamente consentiti nella cucina Celiaca. Tempo Massimo 45 Minuti.

Potranno partecipare uno o più allievi per ogni Istituto senza limitazione di classe d'appartenenza.

**Linee Guida per la Realizzazione delle Ricette**

1. La ricetta deve essere redatta su carta per 4 persone con relativa dispensa sull'elaborato.
2. La portata deve essere presentata su piatto bianco senza presenza di marchi o sigle identificative.
3. Il concorrente dovrà esporre accanto al piatto il Titolo della ricetta elaborata

**Non sono ammessi mezzi punti**

<b>Presentazione ed Innovazione</b>	Comprende una Raffinata, Gustosa ed Elegante presentazione del piatto presentato	<b>Punteggio</b> 0-20
<b>Composizione</b>	Alimenti ben equilibrati nel peso, e principi nutritivi, che siano armonizzati nel colore, nel sapore e risultino pratici digeribili.	<b>Punteggio</b> 0-20
<b>Corretta preparazione Professionale</b>	Corretta preparazione di base degli alimenti, con valorizzazione di diverse tecniche di cottura e preparazione	<b>Punteggio</b> 0-20
<b>Presentazione e Servizio</b>	Presentazione pulita e ordinata, esemplare, disposta nei piatti in modo da garantire un servizio pratico.	<b>Punteggio</b> 0-20
<b>Elaborati</b>	Giusta interpretazione del bando di concorso e presentazione degli elaborati	<b>Punteggio</b> 0-20

**PREMIO SPECIALE SLOW FOOD**

VERRA' INDETTO UN PREMIO SPECIALE SLOW FOOD PER IL PIATTO CHE SI  
CONTRADDISTINGUERA' NELLA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL  
TERRITORIO NEL RISPETTO DELLA STAGIONALITA'  
ED IN PARTICOLARE PER L'UTILIZZO DEI PRODOTTI DI PRESIDIO.

## Regolamento di Categoria di Esposizione

### Concorso Professionisti

### Categoria Cucina Calda "Gluten Free"

**24 MAGGIO 2016**

Il Concorrente dovrà realizzare una preparazione singola Dolce o Salato in in 4 porzioni, di cui una da esposizione che sia attinente alla **Cucina Gluten Free**, con cura ed attenzione all'utilizzo di prodotti esclusivamente consentiti nella cucina Celiaca. Tempo Massimo 45 Minuti

Potranno partecipare uno o più concorrenti nella stessa squadra.

#### Linee Guida per la Realizzazione delle Ricette

1. La ricetta deve essere redatta su carta per 4 persone con relativa dispensa sull'elaborato.
2. La portata deve essere presentata su piatto bianco senza presenza di marchi o sigle identificative.
3. Il concorrente dovrà esporre accanto al piatto il Titolo della ricetta elaborata

#### **Non sono ammessi mezzi punti**

<b>Presentazione ed Innovazione</b>	Comprende una Raffinata, Gustosa ed Elegante presentazione del piatto presentato	<b>Punteggio</b> 0-20
<b>Composizione</b>	Alimenti ben equilibrati nel peso, e principi nutritivi, che siano armonizzati nel colore, nel sapore e risultino pratici digeribili.	<b>Punteggio</b> 0-20
<b>Corretta preparazione Professionale</b>	Corretta preparazione di base degli alimenti, con valorizzazione di diverse tecniche di cottura e preparazione	<b>Punteggio</b> 0-20
<b>Presentazione e Servizio</b>	Presentazione pulita e ordinata, esemplare ,disposta nei piatti in modo da garantire un servizio pratico.	<b>Punteggio</b> 0-20
<b>Elaborati</b>	Giusta interpretazione del bando di concorso e presentazione degli Elaborati	<b>Punteggio</b> 0-20

## **PREMIO SPECIALE SLOW FOOD**

VERRA' INDETTO UN PREMIO SPECIALE SLOW FOOD PER IL PIATTO CHE SI CONTRADDISTINGUERA' NELLA VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI DEL TERRITORIO NEL RISPETTO DELLA STAGIONALITA' ED IN PARTICOLARE PER L'UTILIZZO DEI PRODOTTI DI PRESID

## Regolamento di Categoria di Esposizione

### Concorso Professionistico

### Categoria Cucina Artistica

## Regolamento Categoria A—B

**CATEGORIA A:** Vegetali, Formaggi

**CATEGORIA B:** Ghiaccio

I concorrenti dovranno presentare una opera a tema libero, utile alla decorazione di un buffet esposta in un tavolo fornito dall'Organizzazione di 1,5 m x 1,5 m . E' permesso l'utilizzo di tutti gli attrezzi che il partecipante ritiene utile per la realizzazione.

## Regolamento Categoria C

**CATEGORIA C:** Margarina, Cioccolato, Zucchero, Pasta di Pane

I concorrenti dovranno presentare una opera a tema libero, utile alla decorazione di un buffet.

L' Intera opera dovrà essere realizzata presso la propria sede ed esposta in un tavolo fornito dall'Organizzazione di 1,5 m x 1,5 m.

### Linee guida di realizzazione

1. Nella realizzazione delle opere non è consentito l'utilizzo di strutture interne di supporto superiore al 20% della massa complessiva.
2. Sono concesse le strutture scenografiche per l'opera ma non saranno oggetto di valutazione.
3. I concorrenti potranno presentare una o più opere anche in diverse categorie
4. Tutte le opere dovranno avere un Titolo ed una breve motivazione di tale scelta

### Criteria di valutazione Categoria A-B-C

**Non sono ammessi mezzi punti**

<b>Livello di Difficoltà</b>	Abilità professionale, originalità, tempo e cura dedicati alla realizzazione dell'opera	<b>Punteggio</b> 0-25
<b>Esecuzione</b>	Padronanza dell'uso dei materiali impiegati, tipo di tecnica utilizzata, realizzazione dell'opera	<b>Punteggio</b> 0-25
<b>Creatività d'effetto Artistico</b>	Effetto scenico, equilibrio generale e buon gusto	<b>Punteggio</b> 0-25
<b>Effetto Promozionale</b>	Soggetto artistico realizzato attraverso l'uso di materiali commestibili, concreta possibilità di utilizzare il soggetto presentato ,come elemento decorativo di buffet, vetrine etc.	<b>Punteggio</b> 0-25

## Regolamento di Categoria di Cake Design

### TEMA: Libero (Wedding-Modelling-Flower)

Questo concorso è stato pensato per mettere in competizione sullo stesso livello tutti i Cake Design Italiani ed esteri sulla realizzazione di una torta in stile Design che dovrà avere in stile libero suddivise nelle categorie di Wedding, Modelling e Flower. Si precisa che la torta presentata può essere stata presentata anche in un altro concorso di Cake Design, escluso ovviamente le edizioni precedenti della Manifestazione Gluten Free di Gela.

La consegna delle Opere d'esposizione potrà avvenire da Giorno **24 maggio** entro le ore 12.00 solo ai fini di questione tecnica. La consegna dell'opera d'esposizione non incide nella valutazione finale della giuria tecnica.

### Regolamento per la Torta d'esposizione

Ogni concorrente avrà a disposizione uno spazio di un tavolino di 50cm X 50cm dove potrà poggiare la propria opera, il superamento di questa soglia di dimensione ne escluderà l'opera dal concorso squalificandola.

Il diametro della torta non deve superare i 35 cm, e di altezza libera.

Eventuali sottotorta non verranno considerati come diametro.

Tutte le decorazioni poste sulla torta da presentazione dovranno essere di materiale alimentare e perfettamente commestibili; è ammesso l'utilizzo di materiale non commestibile (idoneo all'uso a contatto diretto con prodotti alimentari od opportunamente isolato con materiali per uso alimentare nel contatto con la parte commestibile) ai soli fini di fornire solidità strutturale e di supporto alla creazione, è possibile inserire nella torte delle teche di protezione che dovranno essere tolte al momento del passaggio della giuria.

## Criteri di valutazione

<b>Livello di Difficoltà</b>	Abilità professionale, originalità, tempo e cura dedicati alla realizzazione dell'opera	<b>Punteggio</b> 0-25
<b>Esecuzione</b>	Padronanza dell'uso dei materiali impiegati, tipo di tecnica utilizzata, realizzazione dell'opera e obiettivo centrato del tema	<b>Punteggio</b> 0-25
<b>Creatività d'effetto Artistico</b>	Effetto scenico, equilibrio generale e buon gusto	<b>Punteggio</b> 0-25
<b>Perfezione e Pulizia dell' Opera</b>	Cura minuziosa nei dettagli, e pulizia nella realizzazione del opera	<b>Punteggio</b> 0-25

## Regolamento di Categoria di Pasticceria Moderna

**TEMA:**

### Moderna Gluten Free

Questo concorso è stato ideato per mettere in competizione sullo stesso livello tutti i Pasticcieri Italiani ed esteri sulla realizzazione di una torta in stile Moderno Gluten Free.

**Per la categoria Torte Moderne** si intende un dolce innovativo Gluten Free del **diametro min 18cm, max 24cm**, con-tenenti ingredienti e caratteristiche estetiche abbinata ai dolci di nuova tendenza. Mousse, bavaresi, cremosi etc.

La forma estetica è a cura del partecipante purchè rispecchi le misure richieste.

La torta deve essere realizzata presso le proprie pasticcerie, la giuria dovrà solo giudicare la parte estetica e degustativa del prodotto, inoltre si riserva ad effettuare domande tecniche sulla realizzazione della torta.

La consegna delle torte dovrà avvenire giorno 24 Maggio alle ore 10.00 solo ai fini di questione tecnica, per effettuare l'accreditamento e l'assegnazione numerica di postazione.

La consegna dell'opera non incide nella valutazione finale della giuria tecnica.

### Criteria di Valutazione

<b>Livello di Difficoltà</b>	Abilità professionale, originalità, tempo e cura dedicati alla realizzazione della torta	<b>Punteggio</b> 0-25
<b>Creatività d'effetto Artistico</b>	Effetto scenico, equilibrio generale e buon gusto nell'armonia dei colori e prodotti utilizzati	<b>Punteggio</b> 0-25
<b>Gusto</b>	Armonia del gusto bilanciato senza sovrapposizioni di sapori	<b>Punteggio</b> 0-35
<b>Perfezione e Pulizia</b>	Perfezione e pulizia nella realizzazione del taglio della torta	<b>Punteggio</b> 0-15

**Non sono ammessi mezzi punti**



**Regolamento di Categoria di Pizzeria**  
**Categoria Pizza Classica Senza Glutine**  
**Tema Sapori Mediterranei**

Questo concorso è stato realizzato per mettere in competizione sullo stesso livello tutti i Pizzaioli Italiani ed esteri sulla realizzazione di una pizza Classica **GLUTEN FREE** con tema d'utilizzo di prodotti Mediterranei

Il Concorso si svolgerà in data **24 Maggio 2016**.

**Regolamento Di Gara**

I Partecipanti dovranno presentarsi in perfetta divisa da pizzaiolo; sono ammessi eventuali marchi di associazioni di categoria, ma non sono ammessi marchi di sponsorizzazioni commerciali.

- Il tema di partecipazione alla gara è fissato sulla realizzazione di una pizza classica GLUTEN FREE con tema "Sapori del Mediterraneo"
- Le pizze preparate verranno valutate da una giuria qualificata sui criteri di valutazione esposti in seguito
- Dall' organizzazione verranno messi a disposizione frigoriferi, forni elettrici e piatti tutto l'eventuale materiale di supporto dovrà essere portato dal partecipante
- I partecipanti dovranno portare l'impasto già pronto da casa.

I Partecipanti avranno a disposizione un tempo massimo di 15 minuti per la realizzazione della Pizza, portando il panetto già pronto da casa e stirandolo sul posto

- Le pizze dovranno essere presentate su piatto bianco privo di marchi o stemmi identificativi, La pizza dovrà essere tagliata e servita alla giuria da parte del partecipante. La giuria si riserva la facoltà di effettuare domande tecniche al partecipante.
- I Criteri di valutazione saranno svolti in centesimi, sarà attuata la trasparenza nella valutazione della giuria.
-

## CRITERI DI VALUTAZIONE

### Categoria Gluten Free

Organizzazione e Pulizia	Capacità organizzativa e pulizia dei piani di lavoro	0-20
Preparazione e Cottura	Rispetta la tempistica delle Preparazione e della cottura degli alimenti	0-20
Preparazione del Forno	Ottima preparazione del forno e cottura della pizza	0-20
Profumo e Sapore	Profumo e sapore intenso della pizza con bilanciamento degli ingredienti	0-20
Innovazione	Giusta armonia degli ingredienti e composizione della pizza	0-20

**Regolamento di Categoria**  
**Cucina alla Lampada**  
**Istituti Alberghieri e di Formazione Professionale**

Questo concorso è stato realizzato per mettere in competizione sullo stesso livello tutti i Ragazzi Italiani ed esteri appartenenti a qualsiasi Istituto Alberghiero o di formazione del settore Sala sulla realizzazione di una pietanza alla lampada.

Il Concorso si svolgerà in data **23 maggio**, le preiscrizioni dovranno avvenire tramite il nostro sito web [www.ristoworld.org](http://www.ristoworld.org)

Inviare copia della ricetta con nome - cognome e scuola di provenienza al Referente Amira Alfio Cantarella presso l'indirizzo mail: [cantarella@live.it](mailto:cantarella@live.it) – info 3392191741

Tutti i concorrenti dovranno presentarsi giorno **23 maggio alle ore 9.00** presso la sede di Villa Fabrizio Gela

La quota d'iscrizione è di 5 euro e darà diritto alla competizione e al buffet del pranzo.

**Regolamento Di Gara**

- 
- 
- I concorrenti dovranno presentarsi in perfetta uniforme di sala, che sia smoking, vestito o classica divisa da operatore di sala.
- I Concorrenti avranno a disposizione un tempo massimo di 30 minuti per la realizzazione della pietanza e sistemazione nel piatto
- La ricetta presentata in concorso dovrà essere redatta su foglio A4 con abbinamento di vino  
Il concorrente dovrà provvedere a portare il vino d'abbinamento ed eventuali bicchieri per la giuria (3)
- Il tema della preparazione sarà libero, a tal punto il concorrente potrà realizzare qualsiasi preparazione che sia comunque attinente all'utilizzo di prodotti del territorio italiano.  
L'organizzazione non metterà a disposizione eventuali lampade per la preparazione, queste dovranno essere portate dal concorrente partecipante.
- Durante la lavorazione alla lampada si tenga una posizione eretta, senza mai chinarsi sulla padella
- La mise en place delle attrezzature, distillati e alimenti segua la seguente disposizione sul tavolo della performance: **AL CENTRO** la lampada - **A DESTRA** distillati-zucchero, clips, succhi - **A SINISTRA** gli alimenti e i piatti (fatta eccezione per i mancini i quali dovranno informare precedentemente la commissione) - ci sia un utilizzo corretto delle clips.
- Durante la lavorazione non ci siano schizzi e non si sporchi la tovaglia.  
Il concorrente segua la tecnica corretta per flambare realizzando una fiamma tenue (non un falò)  
La commissione di giuria potrà effettuare eventuali domande ai partecipanti inerenti alla pietanza preparata ed il vino d'abbinamento.

## **Regolamento di Categoria**

### **Cucina alla Lampada Professionisti**

Questo concorso è stato realizzato per mettere in competizione sullo stesso livello tutti i Professionisti Maitre Italiani ed esteri appartenenti a qualsiasi associazione sulla realizzazione di una pietanza alla lampada.

Il Concorso Sarà Svolto in data **24 Maggio 2016**, le preiscrizioni dovranno avvenire tramite il nostro sito web. [www.ristoworld.org](http://www.ristoworld.org)

Inviare copia della ricetta con nome - cognome e scuola di provenienza al Referente Amira Alfio Cantarella Presso l'indirizzo mail: [cantarella@live.it](mailto:cantarella@live.it) – info 3392191741

Tutti i concorrenti dovranno presentarsi giorno **24 maggio alle ore 9** presso la sede di Villa Fabrizio Gela

La quota di partecipazione è **fissata in Euro 35** e darà diritto alla partecipazione alla gara, buffet del pranzo e cena di gala.

### **Regolamento Di Gara**

- I concorrenti dovranno presentarsi in perfetta uniforme di sala, che sia smoking, vestito o classica divisa da operatore di sala.
- I Concorrenti avranno a disposizione un tempo massimo di 30 minuti per la realizzazione della pietanza ed sistemazione nel piatto
- La ricetta presentata in concorso dovrà essere redatta su foglio A4 con abbinamento di vino
- Il concorrente dovrà provvedere a portare il vino d'abbinamento ed eventuali bicchieri per la giuria (3)
- Il tema della preparazione sarà libero, a tal punto il concorrente potrà realizzare qualsiasi preparazione che sia comunque attinente all'utilizzo di prodotti del territorio italiano.
- L'organizzazione non metterà a disposizione eventuali lampade per la preparazione, queste dovranno essere portate dal concorrente partecipante.
- Durante la lavorazione alla lampada si tenga una posizione eretta, senza mai chinarsi sulla padella
- La mise en place delle attrezzature, distillati e alimenti segua la seguente disposizione sul tavolo della performance: **AL CENTRO** la lampada - **A DESTRA** distillati-zucchero, clips, succhi - **A SINISTRA** gli alimenti e i piatti (fatta eccezione per i mancini i quali dovranno informare precedentemente la commissione) - ci sia un utilizzo corretto delle clips.
- Durante la lavorazione non ci siano schizzi e non si sporchi la tovaglia.
- Il concorrente segua la tecnica corretta per flambare realizzando una fiamma tenue (non un falò)
- La commissione di giuria potrà effettuare eventuali domande ai partecipanti inerenti alla pietanza preparata ed il vino d'abbinamento.

## CRITERI DI VALUTAZIONE

<b>Presentazione ed Innovazione</b>	Comprende una Raffinata, Gustosa ed Elegante presentazione del piatto presentato	<b>Punteggio</b> 0-20
<b>Composizione</b>	Alimenti ben equilibrati nel peso, e principi nutritivi, che siano armonizzati nel colore, nel sapore e risultino pratici digeribili.	<b>Punteggio</b> 0-20
<b>Corretta preparazione Professionale</b>	Corretta preparazione di base degli alimenti, alta professionalità nella preparazione del piatto	<b>Punteggio</b> 0-20
<b>Presentazione e Servizio</b>	Presentazione pulita e ordinata, esemplare ,disposta nei piatti in modo da garantire un servizio pratico.	<b>Punteggio</b> 0-20
<b>Elaborati e presentazione</b>	Ottima stesura e presentazione dell' elaborato. Ottima presentazione verbale della pietanza e del vino in abbinamento	<b>Punteggio</b> 0-20

### Non sono ammessi mezzi punti

Il Voto della Giuria è inappellabile, non saranno accettati ricorsi, ma sarà attuata la massima trasparenza dei voti



## **Premiazione dei Concorrenti**

I criteri di valutazione e le tecniche di giudizio utilizzati per valutare le preparazioni in concorso professionistico, rispettano quelle fissate per i “Concorsi Internazionali” analoghi. Tali Punteggi stabiliscono quanto segue:

**Il miglior punteggio per Categoria di gara riceverà la Coppa di Campione Nazionale**

<b>Punti 100</b>	Medaglia d'oro con Menzione
<b>Punti 90-99</b>	Medaglia d'Oro
<b>Punti 80-89</b>	Medaglia d'Argento
<b>Punti 70-79</b>	Medaglia di Bronzo
<b>Punti 01-69</b>	Diploma

- Le medaglie sono assegnate ai concorrenti sulla base delle valutazioni e dei verdetti espressi dalla Giuria.
- Le decisioni della Giuria sono definitive e inappellabili. Non si accettano ricorsi





