



RÈGLEMENT DU CHAMPIONNAT PASTA DE CORSE 2024

Article 1- Organisation

La compétition est organisée par Diego ACCETTULLI, Mastro Pastaio et formateur du centre de formation OGGI PASTA dont le siège social est situé au 349 Rue du Lavoir, Liergues 69400 Porte des Pierres Dorées (France).
Le présent règlement définit les règles applicables à ce concours.

Article 2- Calendrier

- Le Championnat Pasta de Corse se déroulera le **samedi 19 octobre 2024** durant le **Festival Pizza in Festa à BORGIO**.
Le festival en lui-même se tiendra du vendredi 18 octobre au dimanche 20 octobre 2024 à Borgo (20290).
 - Les inscriptions se feront directement sur dossier sans aucune étape préalable de qualification.
 - Les candidats doivent s'inscrire directement par mail auprès de :
 - **La société Oggi Pasta** organisatrice du concours au mail suivant : contact@oggipasta.fr
- OU**
- **L'association des Pizzerias Corse** au mail suivant : associationdespizzeriascorse@gmail.com

Au plus tard le 30 septembre 2024 pour confirmer leur participation au Championnat Pasta de Corse.

Aucun arrangement de quelque nature que ce soit ne pourra être accepté concernant le non-respect du règlement ci-dessous.

Tout participant qui se présente au concours en ne remplissant pas les conditions du règlement exposé ci-après se verra disqualifié.

Article 3- Concours

Le Championnat Pasta de Corse a pour but de valoriser les pâtes fraîches à travers la réalisation de plats de pâtes dans le respect des recettes italiennes typiques.

L'organisateur du Championnat fournira l'espace de travail composé d'une table inox sur laquelle seront disposés un cuiseur à pâtes 2 paniers et 1 plaque à induction 1 foyer (pas de chauffe-plat ou appareil gourmand en électricité).

Chaque candidat devra apporter le petit matériel, les couverts et accessoires de cuisine ainsi que la vaisselle qui devra être choisie pour mettre en valeur les plats proposés.



Le Championnat Pasta de Corse se déroulera sur 1 épreuve :

- Recette créative Corse : [Mettez votre île à l'honneur !](#)

Les pâtes fraîches utilisées seront fabriquées :

- Soit par les candidats eux-mêmes la veille du concours auprès de la société ITALGI France (*présente sur l'espace concours*)
- Soit par un membre de la société ITALGI France et mises à disposition sur son stand (*présente sur l'espace concours*)

Dans ce cas, le candidat devra communiquer son choix de format de pâtes à la société ITALGI France

- Par mail à : contact@oggipasta.fr
- **Au plus tard, 2 jours avant le championnat.**

Les candidats devront utiliser les semoules et farines sélectionnées par OGGI PASTA, organisateur du championnat.

Les candidats peuvent choisir un format parmi les formats suivants (pâtes extrudées avec moules en bronze) :

- Linguine 3,5x1,6 mm
- Rigatoni 12 mm
- Gnocchi Sardi 24,5 mm
- Fregola Sarda

Après l'épreuve, les 3 meilleurs candidats seront récompensés par le jury.

Pour cette recette créative, les candidats devront obligatoirement utiliser un ou plusieurs produits typiques de la Corse pour mettre à l'honneur cette superbe région.

Pour l'épreuve, les candidats devront apporter tous les ingrédients nécessaires à leur recette, y compris le sel pour la cuisson des pâtes ...

Les plats devront être intégralement préparés pendant la compétition, en présence des juges et dans le respect des règles d'hygiène réglementaires. Un contrôle aléatoire de la température des ingrédients pourra être réalisé.

Article 4- Responsabilités

Tous les candidats déclarent préalablement connaître les risques liés à la pratique de la cuisine (brûlures, coupures ...) et s'engagent à respecter les règles en la matière.

Tous les candidats déclarent être titulaires d'une responsabilité civile personnelle auprès d'une compagnie d'assurance notoirement solvable couvrant tous les dommages qui leur incombent du fait de leurs activités dans le cadre du présent concours et qui pourraient être causés par leurs faits.



Article 5- Les participants / inscriptions / tarifs

a) Les participants

Le Championnat Pasta de Corse est ouvert à tous les professionnels en activité ou non, âgés de 17 ans et plus.

b) Les inscriptions

Les candidats seront sélectionnés sur dossier par un comité composé des membres du jury sur la base d'une recette créative libre comprenant une ou deux photos du plat accompagnées d'un texte explicatif de son contenu et/ou de son histoire.

Important : cette recette au choix peut être différente de celle qui sera réalisée durant le Championnat.

En plus de leur recette, les participants devront fournir la fiche d'inscription dûment complétée avec : nom, lieu et date de naissance, adresse, téléphone, adresse mail, en intégrant 1 photo d'identité.

Uniquement les candidatures soumises à l'organisation à l'adresse contact@oggipasta.fr & associationdespizzeriascorse@gmail.com seront acceptées.

En cas d'absence de l'une des informations requises, la candidature ne pourra pas être retenue.

Les candidats sélectionnés seront informés par mail au plus tard le 1^{er} octobre 2024.

Le nombre maximum de candidats au Championnat Pasta de Corse a été fixé à 9 personnes.

c) Tarifs / facturation

Les frais de participation sont de 90,00€ (paiement exclusivement par carte bancaire à distance **(par téléphone au 04-74-68-53-90)**).

Uniquement les candidats retenus devront s'acquitter des frais de participation.

En cas de non-participation au Championnat, les frais d'inscription ne seront pas remboursés.

Art.6- Déroulement du concours et obligations des participants

Un tirage au sort sera précédemment effectué par les organisateurs afin de déterminer l'ordre de passage des candidats.

Pour le premier tour, tous les participants devront se présenter le 19 octobre 2024 à 12h30 à l'accueil de l'espace du Championnat Pasta de Corse.

Tout retard impliquera une disqualification du candidat.

La tranche horaire de passage sera communiquée à chaque participant à leur arrivée sur le lieu du Championnat.

Chaque candidat devra impérativement se présenter sur l'espace Championnat environ 1 h avant le début de l'épreuve :

- Pour remplir la fiche concours (coordonnées complètes et recette créative).
À cette occasion, les candidats se verront remettre un badge avec numéro de passage qui devra être conservé toute la journée.
- Pour récupérer les pâtes fraîches nécessaires à sa recette



Chaque candidat sera ensuite appelé par l'animateur 30 minutes avant son passage.

A l'appel de son nom, le candidat devra se présenter seul sur l'espace Championnat avec sa fiche d'inscription dûment remplie, en tenue professionnelle.

À partir du moment où le juge donne l'autorisation au candidat d'entrer dans l'espace Championnat, celui-ci devra vérifier son plan de travail, l'état du cuiseur et du matériel.

Lorsque tout lui semble parfait, il démarrera sa prestation et le juge déclenchera son chronomètre pour un temps maximum de 30 minutes.

Une fois la recette terminée, le dressage devra être effectué **dans 3 assiettes distinctes** choisies et apportées par le candidat. **Le juge stoppe alors le chronomètre.**

Le candidat présentera ensuite sa recette à la table du jury, détaillera son travail et devra également répondre aux questions des juges.

À la fin de sa prestation, le candidat devra impérativement nettoyer son espace, ranger ses ingrédients et son matériel dans un bac alimentaire afin de laisser l'espace parfaitement propre pour le candidat suivant.

Après délibération, le jury communiquera le nom des 3 candidats vainqueurs.

Article 7- Grille d'évaluation

Les critères de notation seront les suivants :

Épreuve recette créative libre

> Technique, total 20 points répartis comme suit :

- Tenue vestimentaire /5

- Organisation /5

- Hygiène /5

- Respect du temps / 5

> Cuisson des pâtes /20 points

> Créativité /20

> Équilibre des saveurs /30

> Dressage – aspect esthétique /10

Chaque juge attribuera une note totale sur 100 points.



IMPORTANT

Une tenue vestimentaire appropriée est obligatoire et il est interdit de porter des bijoux.

Les candidats peuvent porter une tenue indiquant leur nom et/ou le nom de l'établissement et/ou le nom de leur association.

Toutefois, les candidats ne peuvent pas en aucun cas porter de marques commerciales de quelque nature que ce soit.

Attention : les décorations extérieures au plat de pâtes ne sont pas prises en compte dans la note mais seront appréciées pour le plaisir des yeux, du public et pour la photo.

Aucune contestation de la part du participant ne pourra être faite sur la notation effectuée par les juges.

PÉNALITÉS

Tout candidat dépassant le temps imparti sera pénalisé de 5 points.

Article 8- Communication et publicité

L'organisation se réserve tous les droits publicitaires concernant les participants et l'utilisation de tous les supports photographiques et vidéos sans en référer par un autre biais aux participants.

Aucune communication directement concurrente ne sera acceptée sur le lieu du Championnat.

Article 9- Remise des prix

La remise des prix se fera à la fin du Championnat Pasta de Corse **le 19 octobre 2024** à partir de 16h00.

Une photo des 3 gagnants sera prise, de préférence en tenue de travail.

Cette photo sera publiée sur différents supports de communication (réseaux sociaux...)

Tous les participants recevront une attestation de participation.

Tous les candidats recevront un diplôme nominatif du Championnat.

Les 3 gagnants du Championnat Pasta de Corse recevront un trophée.

Le vainqueur aura également sa place réservée au Championnat de France (pâtes sèches et/ou fraîches) qui aura lieu les 2 et 3 avril 2025 à Paris (*Parc des Expositions*) durant le salon *Parizza*.

Il se verra en outre remettre un lot.

Ce lot est nominatif et ne pourra en aucun cas être échangé contre une dotation différente ou leur contre-valeur en espèces.

Article 10- Acceptation et consultation du règlement

Le règlement est accepté par chaque candidat lors de son inscription.

Le seul fait de participer à ce Championnat implique, de la part des participants, l'acceptation pure, simple et sans réserve de l'intégralité des termes du présent règlement ainsi que des lois, règlements et autres textes applicables en France.

En cas de non-acceptation du règlement de manière partielle ou totale, il est demandé de s'abstenir de participer au Championnat.

Le règlement est consultable sur les sites internet www.oggipasta.fr ainsi que sur le lieu du Championnat.



Article 11- Autorisations

Les candidats reconnaissent accepter librement et en connaissance de cause la mise en ligne, la reproduction et la représentation publique de leurs vidéos, photographies, recettes, noms, pseudos, âges...

Les candidats autorisent également les partenaires à diffuser les vidéos et photos dans le cadre de la communication faite autour du Championnat sur les sites internet ou tout autre support sans que cela lui confère une rémunération, un droit ou un avantage quelconque.

Article 12- Contentieux

Le fait de participer au Championnat Grand Sud Pasta implique l'acceptation entière et sans réserve du présent règlement.

La société organisatrice se réserve toutefois la possibilité de prendre toute décision estimée utile pour l'application et l'interprétation du règlement, sous réserve d'en informer les participants. Toute infraction au présent règlement est susceptible d'entraîner la disqualification immédiate du participant.

Le concours est soumis aux lois françaises.