

DOSSIER DI CANDIDATURA

PARTECIPATE AL CAMPIONATO MONDIALE DELLA PATATINA FRITTA!



Per essere valido, questo dossier di candidatura deve includere i documenti seguenti (da inviare per e-mail all'indirizzo contact@championnatdumonedelafrite.com):

- La Scheda di iscrizione (qui sotto) compilata, firmata e datata dal/dalla partecipante o dai/dalle partecipanti
- Il relativo allegato, compilato
- Il regolamento del Campionato, firmato e datato dal/dalla partecipante o dai/dalle partecipanti
- Il documento relativo al diritto all'immagine, firmato e datato dal/dalla partecipante o dai/dalle partecipanti

SCHEDA DI ISCRIZIONE

Lei è:

Appassionato/a

Professionista

Se è un/una professionista, indichi il nome e l'indirizzo della Sua impresa, insegna o ristorante:

.....
.....

Desidera partecipare nella categoria seguente (una sola categoria per candidato/a):

- Patatina fritta autentica (riservata ai/alle professionisti/e)
- Patatina fritta fatta in casa (riservata agli/alle appassionati/e)
- Patatina fritta creativa (aperta ai/alle professionisti/e e agli/alle appassionati/e)

Salsa dell'anno (riservata ai/alle professionisti/e)

Compili inoltre la scheda allegata relativa alla Sua categoria:

- ALLEGATO 1: patatina frita autentica
- ALLEGATO 2: patatina frita fatta in casa
- ALLEGATO 3: patatina frita creativa
- ALLEGATO 4: salsa dell'anno

Cognome e nome del/della candidato/a principale:

.....

Cognome e nome del/della candidato/a accompagnatore/trice - *se desiderate partecipare alle prove del Campionato a 2 (numero massimo):*

.....

Indirizzo:

Paese:

.....

E-mail:

Nr. di telefono:

Lingua/e parlata/e:

Se si trova attualmente in condizioni di disabilità, lo indichi qui sotto:

.....

.....

Il dossier di candidatura deve essere inviato all'indirizzo
seguinte: contact@championnatdumondedelafrite.com entro il **15 agosto 2023**.

"Il/la sottoscritto/a, (candidato/a principale)
(cognome, nome) conferma di aver letto il regolamento del Campionato mondiale della
patatina frita e di accettarne i termini."

E (se del caso):

"Il/la sottoscritto/a, (candidato/a accompagnatore/trice)
..... (cognome, nome) conferma di aver letto il regolamento
del Campionato mondiale della patatina frita e di accettarne i termini."

Firma/e:

Data:

Per qualsiasi informazione, non esiti a contattarci per e-mail al seguente indirizzo: contact@championnatdumondedelafrite.com

ALLEGATO 1

Se desidera partecipare nella categoria - *patatina frita autentica* -

- Descriva la Sua ricetta (dimensioni delle patatine, grasso usato per la cottura, temperatura, numero di bagni, sapore, consistenza ...) (massimo 10 righe)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- Ci racconti il modo migliore per gustare le Sue patatine fritte (accompagnamento, condimento, contenitore, ambiente ...) (massimo 10 righe)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- Ci racconti il Suo interesse per la patatina frita e ci spieghi in cosa la Sua ricetta è espressione di savoir-faire culinario (massimo 10 righe)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

ALLEGATO 2

Se desidera partecipare nella categoria - *patatina fritta fatta in casa* -

- Descriva la Sua ricetta (dimensioni delle patatine, grasso usato per la cottura, temperatura, numero di bagni, sapore, consistenza ...) (massimo 10 righe)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- Ci racconti il modo migliore per gustare le Sue patatine fritte (accompagnamento, condimento, contenitore, ambiente ...) (massimo 10 righe)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- Qual è per Lei la definizione di patatina fritta fatta in casa? (massimo 10 righe)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

FOTO: nella Sua e-mail ci invii anche 5-6 foto delle Sue deliziose patatine fritte, di un istante condiviso attorno a una ciotola piena di patatine fritte, di Lei mentre gusta le patatine... dia prova di creatività!

Che attrezzatura intende utilizzare?

- Friggitrice elettrica classica
- Piastra elettrica in vetroceramica (l'Organizzatore non fornisce la pentola per friggere)

ALLEGATO 3:

Se desidera partecipare nella categoria - *patatina fritta creativa* -

- Descriva la Sua ricetta (dimensioni delle patatine, grasso usato per la cottura, temperatura, numero di bagni, sapore, consistenza ...) (massimo 10 righe)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- Ci racconti il modo migliore per gustare le Sue patatine fritte (accompagnamento, condimento, contenitore, ambiente ...) (massimo 10 righe)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- Dove ha trovato l'ispirazione per creare questa ricetta? (massimo 10 righe)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

FOTO: nella Sua e-mail ci invii un'immagine della Sua creazione!

Che attrezzatura intende utilizzare?

- Friggitrice elettrica professionale
- Piastra elettrica in vetroceramica (l'Organizzatore non fornisce la pentola per friggere)

ALLEGATO 4:

Se desidera partecipare nella categoria - *salsa dell'anno* -

- Ci descriva la Sua ricetta (ingredienti, cottura...) (massimo 10 righe)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- Cosa rende questa salsa perfetta per accompagnare delle patatine fritte fresche fatte in casa? (massimo 10 righe)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

- Dove ha trovato l'ispirazione per creare questa ricetta? (massimo 10 righe)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Avrà bisogno di una piastra elettrica a induzione?

- Sì

No



CAMPIONATO MONDIALE DELLA PATATINA FRITTA

Arras, 7 ottobre 2023

Regolamento

Articolo 1: Organizzazione

La SPL Arras Pays d'Artois Tourisme, di seguito "Organizzatore", con sede legale al 29 rue des Rosati, 62000 ARRAS, organizza un concorso gratuito senza obbligo d'acquisto, il "CAMPIONATO MONDIALE DELLA PATATINA FRITTA", di seguito il "Campionato".

Articolo 2: Il Campionato

Un evento sotto forma di sfida culinaria che si terrà sulla **Grand' Place d'Arras**, in cui i candidati preselezionati/le candidate preselezionate, provenienti non solo dall'Alta Francia, avranno modo di affrontarsi nell'ambito di **diverse categorie**: la patatina fritta fatta in casa, la patatina fritta autentica, la patatina fritta creativa... tanti modi diversi per sublimare la patatina fritta fresca, davanti agli occhi degli spettatori.

Inoltre, una categoria riservata ai/alle professionisti/e della ristorazione permetterà loro di esprimere tutta la loro inventiva nell'ideare **la salsa dell'anno**.

Una giuria composta da professionisti/e e da appassionati/e della patatina fritta emetterà alla fine il proprio verdetto. Questa prima edizione del Campionato avrà come padrino **François-Régis Gaudry**, giornalista, autore e critico gastronomico.

Ai vincitori/alle vincitrici di ciascuna categoria sarà consegnato un trofeo realizzato appositamente per questo evento gastronomico originale e goloso, considerato uno dei più importanti momenti forti nel quadro della **"Regione Europea della Gastronomia"** per l'anno 2023.

Articolo 3: I/le candidati/e

In nessun caso possono partecipare al Campionato le persone seguenti:

- I membri e il personale della SPL Arras Pays d'Artois Tourisme
- I membri del personale delle società che hanno partecipato direttamente o indirettamente alla programmazione e/o alla realizzazione del Campionato.
➔ Nonché i membri delle rispettive famiglie (con famiglia si intendono, ai sensi del presente regolamento, le persone che hanno tra loro un rapporto di convivenza)
- I membri delle famiglie dei giurati (con famiglia si intendono, ai sensi del presente regolamento, le persone che hanno tra loro un rapporto di convivenza)



Il Campionato è limitato a una sola partecipazione per famiglia.

Il Campionato si rivolge a 2 categorie di partecipanti:

- **Professionisti/e:** professionisti/e della ristorazione, in attività o in cerca di impiego; per le categorie "patatina frita autentica", "patatina frita creativa" e "salsa dell'anno".
- **Appassionati/e:** persone singole che non svolgono un'attività professionale in ambito culinario; per le categorie "patatina frita fatta in casa" e "patatina frita creativa".

La partecipazione al Campionato è vietata ai/alle minorenni.

Per ogni candidatura possono presentarsi al massimo 2 persone. Se il/la candidato/a desidera essere accompagnato/a: una persona sarà designata come "candidato/a principale" e l'altra persona come "accompagnatore/trice".

Il o la partecipante non può in nessun caso partecipare per conto di altre persone. Il o la partecipante si impegna a fornire all'Organizzatore informazioni precise. Il o la partecipante è informato/a e accetta che le informazioni fornite valgano come prova della sua identità. Il o la partecipante è in qualunque momento responsabile dell'esattezza delle informazioni da lui/lei comunicate.

L'Organizzatore si riserva il diritto di procedere a ogni e qualsiasi verifica reputi necessaria in merito al rispetto del presente articolo come anche dell'intero regolamento, in particolare per escludere qualunque partecipante si sia reso colpevole di un qualsiasi abuso o di tentata frode. Salvo errore manifesto, i dati contenuti nei sistemi informatici della SPL Arras Pays d'Artois Tourisme hanno valore probatorio per quanto concerne le informazioni attestanti la regolarità dell'iscrizione dei/delle partecipanti.

Le iscrizioni errate o incomplete non saranno prese in considerazione e comporteranno la nullità della partecipazione. Qualunque partecipazione contraria a quanto stipulato nel presente articolo sarà considerata nulla e non avvenuta. In linea generale, il mancato rispetto del presente regolamento da parte del o della partecipante comporta la nullità pura e semplice della sua partecipazione e, se del caso, dell'attribuzione del o dei premi.

Articolo 4: Le prove

Il Campionato prevede 4 categorie di prova: la patatina frita autentica, la patatina frita fatta in casa, la patatina frita creativa e la migliore salsa per patatine fritte.

Per le categorie:

- "Patatina frita autentica"
- "Patatina frita fatta in casa"
- "Patatina frita creativa"

- ➔ Una giuria tecnica **selezionerà**, sulla base del dossier, **8 semifinalisti/e per ogni categoria**, che saranno invitati/e a partecipare alla semifinale che si svolgerà nella mattinata del 7 ottobre 2023. Al termine di questa prova, saranno selezionati 4 finalisti/e che saranno invitati/e a partecipare alla finale che si svolgerà nel pomeriggio del 7 ottobre 2023.

Per la categoria:

- "Salsa dell'anno"
 - ➔ Sulla base del dossier, una giuria tecnica **selezionerà direttamente 8 finalisti/e**, che saranno invitati/e a partecipare alla finale che si svolgerà nel pomeriggio del 7 ottobre 2023.

I nomi dei/delle vincitori/trici selezionati/e per la semifinale saranno resi noti nel corso della mattinata. Al termine della finale, nel tardo pomeriggio, **sarà reso noto il nome del vincitore o della vincitrice di ogni categoria.**

Giuria:

Un gruppo di 6 persone competenti sarà presente per giudicare le prestazioni dei/delle candidati/e.

Con "patatina fritta" si intende obbligatoriamente un alimento a base di patate cotto in grasso animale o vegetale.

Si tratterà in ogni caso di promuovere una cucina golosa e autentica, che propugna un'alimentazione capace di creare momenti di calorosa convivialità, radicata nei territori e basata su un prodotto emblematico quale la patata. Sono ammesse tutte le varietà di patate.

La giuria sarà sensibile all'aspetto ecosostenibile della proposta (maggiori informazioni nel dossier d'iscrizione).

- **La patatina fritta autentica**

- **Definizione:**

Categoria riservata ai/alle professionisti/e.

I candidati/le candidate dovranno proporre la loro versione di patatina fritta autentica. Con "autentica" si intende la patatina fritta così come viene tradizionalmente preparata e consumata nel Nord della Francia. I candidati e le candidate di questa categoria provenienti da altre regioni e paesi potranno anch'essi far valere la propria ricetta, a condizione che sia effettivamente espressione di un savoir-faire artigianale, tradizionale e locale.

- **Selezione su dossier:**

Sulla scheda di iscrizione i candidati/le candidate dovranno descrivere con precisione la loro ricetta: dimensioni, olio o grasso usato per la cottura, temperatura di cottura, numero di bagni, sapore e consistenza... e dovranno

raccontarci il modo migliore per gustare queste patatine (accompagnamento, condimento, contenitore...). I candidati/le candidate dovranno inoltre spiegare brevemente il loro interesse per la patatina frita e perché la considerano un patrimonio culinario.

➤ **La prova - 1,5 ore:**

Per preparare 1,5 kg circa di patatine fritte fresche, i candidati/le candidate avranno a disposizione:

Una friggitrice elettrica professionale con le caratteristiche seguenti:

- Termostato regolabile: da 50°C a 200°C
- Capacità minima olio: 8 litri
- Capacità massima olio: 12 litri
- Capacità serbatoio: 16 litri
- Capacità di patatine fritte: 1,5 - 1,7 kg circa
-

Altro materiale fornito dall'Organizzatore:

- Schiumarola
- Contenitore gastronomia
- Ciotola
- 1 presa elettrica libera
- Vaschette

I candidati/le candidate dovranno portare:

- Circa **2 kg di patate lavate e non pelate** (tutte le varietà sono ammesse) per preparare **1,5 kg circa di patatine fritte fresche**
- **Circa 10 l di grasso o olio per la cottura**
- Qualsiasi altro materiale che ritengano necessario per svolgere correttamente la prova (pelapatate, condimenti...)

I candidati/le candidate avranno **un'ora e mezza** di tempo per preparare le loro patatine fritte (compresa l'installazione). Qualora il candidato o la candidata venga selezionato/a per la finale: potrà scegliere se riutilizzare la stessa friggitrice elettrica e il suo grasso o olio per la cottura **O** se avere 10 l supplementari di riserva (ossia 20 l in totale).

➤ **Passaggio davanti alla giuria - 5 minuti**

I candidati/le candidate dovranno presentare alla giuria 6 vaschette (fornite dall'Organizzatore) contenenti altrettante piccole porzioni di patatine fritte condite. Avranno 1 minuto e 30 secondi di tempo per descrivere le varie fasi di realizzazione del prodotto finito e far venire alla giuria voglia di assaggiare le loro patatine... prima che non decidano di farlo.

- **La patatina frita fatta in casa**

➤ **Definizione:**

Categoria riservata agli/alle appassionati/e.

I candidati/le candidate dovranno proporre la loro versione di patatine fritte "fatte come a casa", preparate in condizioni analoghe a quelle di casa.

➤ **Selezione su dossier:**

Sulla scheda di iscrizione i candidati/le candidate dovranno descrivere con precisione la loro ricetta: dimensioni, grasso o olio usato per la cottura, temperatura di cottura, numero di bagni, sapore e consistenza... e dovranno raccontarci il modo migliore per gustare queste patatine (accompagnamento, condimento, contenitore...). I candidati/le candidate dovranno inoltre spiegare brevemente perché considerano le patatine fritte come un piatto da fare a casa per eccellenza e dovranno fornire qualche foto (maggiori informazioni nel dossier d'iscrizione).

I candidati/le candidate dovranno specificare quali attrezzature scelgono per cuocere le loro patatine fritte fatte in casa: **friggitrice elettrica classica o piastra in vetroceramica + pentola per friggere** (friggitrice e piastra fornite dall'Organizzatore, pentola portata dal o dalla partecipante).

➤ **La prova - 1,5 ore:**

Per preparare le loro patatine fritte, i candidati/le candidate avranno a disposizione:

Una friggitrice elettrica classica O una piastra elettrica in vetroceramica (se vogliono usare una pentola per friggere). La scelta dovrà essere indicata nel dossier d'iscrizione.

Altro materiale fornito dall'Organizzatore:

- Schiumarola
- Contenitore gastronomia
- 1 presa elettrica libera
- Vaschette

I candidati/le candidate dovranno portare:

- Circa **1,2 kg di patate lavate e non pelate** (tutte le varietà sono ammesse) per **preparare 1 kg circa di patatine fritte fresche**
- **Una quantità di grasso o olio da usare per la cottura sufficiente per preparare 1 kg di patatine fritte**
- La loro pentola per friggere se intendono utilizzare una piastra elettrica in vetroceramica

- Qualsiasi altro materiale che ritengano necessario per svolgere correttamente la prova (pelapatate, condimenti...)
- **La loro personale ciotola per patatine**, quella stessa che utilizzano quando preparano le patatine a casa la domenica!

I candidati/le candidate avranno **un'ora e mezza** di tempo per preparare le loro patatine fritte (compresa l'installazione). Qualora il candidato o la candidata venga selezionato/a per la finale: potrà scegliere se riutilizzare la stessa friggitrice elettrica e il suo grasso o olio per la cottura **O** se avere una quantità supplementare sufficiente di olio o di grasso di riserva.

➤ **Passaggio davanti alla giuria - 5 minuti**

I candidati/le candidate dovranno presentare alla giuria le loro patatine fritte condite, nella loro stessa ciotola. Avranno 1 minuto e 30 secondi di tempo per descrivere le varie fasi di realizzazione del prodotto finito e far venire alla giuria voglia di assaggiare le loro patatine... prima che non decidano di farlo.

- **La patatina frita creativa**

➤ **Definizione:**

Categoria aperta ai/alle professionisti/e e agli/alle appassionati/e.

I candidati/le candidate dovranno inventare una ricetta originale per preparare le patatine fritte. L'originalità può riguardare la forma, la modalità di cottura o altro. Queste patatine dovranno obbligatoriamente essere a base di patate ed essere fritte.

➤ **Selezione su dossier:**

Sulla scheda di iscrizione i candidati/le candidate dovranno descrivere con precisione la loro ricetta: dimensioni, grasso o olio usato per la cottura, temperatura di cottura, numero di bagni, sapore e consistenza, ingredienti usati, forma... e dovranno raccontarci il modo migliore per gustare queste patatine (accompagnamento, condimento, contenitore...). I candidati/le candidate dovranno inoltre spiegare brevemente con quale accompagnamento potrebbero essere servite queste patatine fritte creative e dovranno fornire un'immagine che le ritrae.

➤ **La prova - 1,5 ore:**

Per preparare 1,5 kg circa di patatine fritte fresche, i candidati/le candidate avranno a disposizione:

Una friggitrice elettrica professionale con le caratteristiche seguenti:

- Termostato regolabile: da 50°C a 200°C
- Capacità minima olio: 8 litri
- Capacità massima olio: 12 litri

- Capacità serbatoio: 16 litri
- Capacità di patatine fritte: 1,5 - 1,7 kg circa

O una piastra elettrica in vetroceramica (in questo caso i candidati/le candidate dovranno portare da casa il loro utensile da usare per la cottura, che sia idoneo all'uso su una piastra in vetroceramica). **La scelta dovrà essere specificata nel dossier d'iscrizione.**

Altro materiale fornito dall'Organizzatore:

- Schiumarola
- Contenitore gastronomia
- Ciotola
- 1 presa elettrica libera
- Vaschette

I candidati/le candidate dovranno portare:

- Circa **2 kg di patate lavate e non pelate** (tutte le varietà sono ammesse) per **preparare 1,5 kg circa di patatine fritte fresche**
- Circa **10 l di grasso o olio per la cottura**
- Qualsiasi altro materiale che ritengano necessario per svolgere correttamente la prova (pelapatate, condimenti...).

I candidati/le candidate avranno un'ora e mezza di tempo per preparare le loro patatine fritte (compresa l'installazione). Qualora il candidato o la candidata venga selezionato/a per la finale: potrà scegliere se riutilizzare la stessa friggitrice elettrica o lo stesso utensile da cucina e il suo grasso o olio per la cottura **O** se avere 10 l supplementari di riserva (ossia 20 l in totale).

➤ **Passaggio davanti alla giuria - 5 minuti**

I candidati/le candidate dovranno presentare alla giuria 6 vaschette (fornite dall'Organizzatore) contenenti altrettante piccole porzioni di patatine fritte condite. Avranno 1 minuto e 30 secondi di tempo per descrivere le varie fasi di realizzazione del prodotto finito e far venire alla giuria voglia di assaggiare le loro patatine... prima che non decidano di farlo.

- **La salsa dell'anno**

➤ **Definizione:**

Categoria riservata ai/alle professionisti/e.

I candidati/le candidate dovranno creare la salsa perfetta per accompagnare le patatine fritte. Calda o fredda che sia, questa salsa dovrà essere preparata sul posto, utilizzando ingredienti non trasformati.

➤ **Selezione su dossier:**

Sulla scheda di iscrizione i candidati/le candidate dovranno esporre dettagliatamente la loro ricetta (fasi, ingredienti...) e dovranno raccontarci brevemente perché la loro salsa è perfetta per accompagnare delle deliziose patatine fritte.

I candidati/le candidate avranno a disposizione una **piastra elettrica a induzione** e dovranno specificare se ne hanno bisogno o meno per preparare la loro salsa.

➤ **La prova - 1,5 ore:**

Per preparare 1,5 l circa di salsa, i candidati/le candidate avranno a disposizione:

Una piastra elettrica a induzione (se serve)

Altro materiale fornito dall'Organizzatore:

- 1 presa elettrica libera
- Vaschette
- 1 spazio refrigerato (freddo positivo)

I candidati/le candidate dovranno portare:

- Gli ingredienti e i prodotti alimentari non trasformati necessari
- Qualsiasi altro strumento necessario per la preparazione della loro salsa (casseruola, utensili...)

I candidati/le candidate avranno un'ora e mezza di tempo per preparare 1,5 l circa di salsa.

➤ **Passaggio davanti alla giuria - 5 minuti**

I candidati/le candidate dovranno presentare alla giuria 6 vaschette (fornite dall'Organizzatore) contenenti altrettante piccole porzioni di salse. Avranno 1 minuto e 30 secondi di tempo per descrivere le varie fasi di realizzazione del prodotto finito e far venire alla giuria voglia di assaggiare la loro salsa... La salsa che resta potrà essere distribuita al pubblico assieme a delle piccole porzioni di patatine fritte fresche.

Articolo 5: Modalità di partecipazione

Fase 1: Selezione dei partecipanti su dossier

Coloro che desiderano candidarsi al Campionato devono inviare il dossier di candidatura completo all'Organizzatore a partire dal 31 maggio 2023. Possono consultare il regolamento e scaricare il **dossier di candidatura**:

- dal sito: www.arraspaysdartois.com
- o richiederlo mediante l'invio di una semplice e-mail all'indirizzo seguente: contact@championnatdumondedelafrite.com.

Il dossier di candidatura deve essere inviato, debitamente compilato e **unicamente per posta elettronica**, all'indirizzo seguente:

contact@championnatdumondedelafrite.com

**entro e non oltre il
15 agosto 2023**

I candidati selezionati/le candidate selezionate saranno contattati/e per posta elettronica per informarli della loro partecipazione alla semifinale, per le categorie "patatina frita autentica", "patatina frita fatta in casa" e "patatina frita creativa", o direttamente alla finale per la categoria "salsa dell'anno".

Fase 2: Semifinali

I candidati selezionati/le candidate selezionate (i/le semifinalisti/e) dovranno presentarsi ad Arras, sulla Grand' Place, all'ora fissata per l'appuntamento che precede la prova della loro categoria, ossia:

- Per la categoria "**patatina frita autentica**": **SABATO 7 OTTOBRE 2023 alle ore 7.00**, la prova si svolgerà dalle ore 8.00 alle ore 10.05. (Il primo candidato/la prima candidata inizierà la sua prova alle ore 8.00, l'ultimo/a alle ore 8.35)
 - Per la categoria "**patatina frita fatta in casa**": **SABATO 7 OTTOBRE 2023 alle ore 8.30**, la prova si svolgerà dalle ore 9.30 alle ore 11.35. (Il primo candidato/la prima candidata inizierà la sua prova alle ore 9.30, l'ultimo/a alle ore 10.05)
 - Per la categoria "**patatina frita creativa**": **SABATO 7 OTTOBRE 2023 alle ore 9.45**, la prova si svolgerà dalle ore 10.45 alle ore 12.50. (Il primo candidato/la prima candidata inizierà la sua prova alle ore 10.45, l'ultimo/a alle ore 11.20)
- ➔ **Ogni semifinalista inizierà la sua prova con uno scarto di 5 minuti rispetto al candidato/alla candidata precedente e/o seguente. Durata di ogni prova: 1,5 ore.**

I candidati/le candidate dovranno portare con sé il materiale e gli ingredienti di cui avranno bisogno, che saranno ispezionati da una giuria tecnica.

L'identità dei/delle semifinalisti/e sarà verificata all'inizio di ciascuna prova.

I/le semifinalisti/e non potranno preparare una ricetta diversa da quella proposta nel loro dossier di candidatura, pena la loro eliminazione. Alla ricetta descritta nel loro dossier di candidatura potranno apportare solo qualche piccola modifica, che comunque dovrà essere minima.

I candidati/le candidate cucineranno su un palco installato sulla Grand' Place e la giuria tecnica potrà osservare le loro preparazioni.

I candidati/le candidate così selezionati/e (i/le finalisti/e) saranno informati/e di essere stati/e selezionati/e per la prova della finale nella mattinata del giorno stesso, al termine della loro prova della semifinale.

L'Organizzatore si riserva il diritto di modificare gli orari. I candidati selezionati/le candidate selezionate per la semifinale ne saranno informati/e.

Fase 3: Finali

I/le finalisti/e selezionati/e (**4 per categoria** per: "la patatina frita autentica", "la patatina frita fatta in casa" e "la patatina frita creativa", **8 per la categoria "salsa"**) dovranno presentarsi ad Arras, sulla Grand' Place, all'ora fissata per l'appuntamento che precede la prova della loro categoria, ossia:

- Per la categoria "**patatina frita autentica**": **SABATO 7 OTTOBRE 2023 alle ore 13.00**, la prova si svolgerà dalle ore 14.00 alle ore 15.45. (Il primo candidato/la prima candidata inizierà la sua prova alle ore 14.00, l'ultimo/a alle ore 14.15)
 - Per la categoria "**patatina frita fatta in casa**": **SABATO 7 OTTOBRE 2023 alle ore 12.00**, la prova si svolgerà dalle ore 13.00 alle ore 14.45. (Il primo candidato/la prima candidata inizierà la sua prova alle ore 13.00, l'ultimo/a alle ore 13.15)
 - Per la categoria "**patatina frita creativa**": **SABATO 7 OTTOBRE 2023 alle ore 15.15**, la prova si svolgerà dalle ore 16.15 alle ore 18.00. (Il primo candidato/la prima candidata inizierà la sua prova alle ore 16.15, l'ultimo/a alle ore 16.30)
 - Per la categoria "**salsa dell'anno**": **SABATO 7 OTTOBRE 2023 alle ore 14.30**, la prova si svolgerà dalle ore 15.30 alle ore 17.35. (Il primo candidato/la prima candidata inizierà la sua prova alle ore 15.30, l'ultimo/a alle ore 16.05)
- ➔ **Ogni finalista inizierà la sua prova con uno scarto di 5 minuti rispetto al candidato/alla candidata precedente e/o seguente. Durata di ogni prova: 1,5 ore.**

I candidati/le candidate dovranno portare con sé il materiale e gli ingredienti di cui avranno bisogno, che saranno ispezionati da una giuria tecnica.

I/le finalisti/e non potranno preparare una ricetta diversa da quella proposta nel loro dossier di candidatura e nella semifinale, pena la loro eliminazione. Alla ricetta descritta nel loro dossier di candidatura potranno apportare solo qualche piccola modifica, che comunque dovrà essere minima.

I candidati/le candidate cucineranno su un palco installato sulla Grand' Place e la giuria tecnica potrà osservare le loro preparazioni.

La proclamazione dei risultati delle finali di tutte le categorie avrà luogo immediatamente dopo le prove e chiuderà il Campionato.

L'Organizzatore si riserva il diritto di modificare gli orari. I candidati selezionati/le candidate selezionate per la finale ne saranno informati/e.

Articolo 6: Attrezzature e ingredienti

Per la categoria "**patatina frita autentica**", i candidati/le candidate avranno a disposizione il materiale seguente, fornito dall'Organizzatore:

- Friggitrice elettrica professionale (descrizioni al precedente articolo 4)
- Schiumarola
- Contenitore gastronomia
- Ciotola
- 1 presa elettrica libera
- Vaschette

Per la categoria "**patatina frita fatta in casa**", i candidati/le candidate avranno a disposizione il materiale seguente, fornito dall'Organizzatore:

- Friggitrice elettrica classica O piastra elettrica in vetroceramica
-

Per la categoria "**patatina frita creativa**", i candidati/le candidate avranno a disposizione il materiale seguente, fornito dall'Organizzatore:

- Friggitrice elettrica professionale (descrizioni al precedente articolo 4) O piastra elettrica in vetroceramica
-

Per la categoria "**salsa**", i candidati/le candidate avranno a disposizione il materiale seguente, fornito dall'Organizzatore:

- Piastra elettrica a induzione (se serve)
-

Materiale non fornito dall'Organizzatore:

- Patate
- Grasso o olio da usare per la cottura
- Pelapatate
- Altri utensili
- Asciugamani
- Condimenti
- Ingredienti per la categoria "salsa"
- Pentola per friggere (se serve) per le categorie "patatina frita fatta in casa" e "patatina frita creativa"
- Ciotola per presentare le patatine fritte per la categoria "patatina frita fatta in casa"

I materiali seguenti sono vietati:

- Prese multiple
- Forni

Sarà consentito l'uso delle sole apparecchiature elettriche fornite dall'Organizzatore. È vietato l'uso di qualsiasi altro materiale per cuocere.

I candidati/le candidate porteranno con sé tutte le derrate necessarie per preparare la loro ricetta in loco, senza alcuna preparazione preliminare. Gli ingredienti non dovranno essere stati trasformati in precedenza. È consentito averli già pesati.

Non sono ammessi né i fondi né le salse preventivamente elaborate. La patate non dovranno essere pelate prima della prova.

Il materiale che i candidati/le candidate portano con sé sarà controllato da una giuria tecnica prima di ogni prova.

I/le concorrenti potranno depositare il loro materiale all'ora della convocazione. I/le semifinalisti/e dovranno prevedere anche il materiale per l'eventuale finale.

Articolo 7: I criteri

I membri della giuria chiamati a selezionare i dossier di candidatura si baseranno sui criteri seguenti, senza nessun ordine preferenziale:

- Originalità della ricetta per la "patatina frita creativa"
- Ricetta
- Descrizione del prodotto
- Foto
- ...

Le decisioni della giuria sono inappellabili.

Ogni eventuale frode o tentata frode comporterà la nullità della partecipazione del suo responsabile.

Articolo 8: I premi in palio

Il vincitore o la vincitrice di ciascuna prova riceverà un premio.

I premi saranno consegnati ai/alle finalisti/e al termine della proclamazione dei risultati di ciascuna prova del Campionato.

I premi in palio non potranno in alcun modo essere oggetto di contestazione, né potranno essere sostituiti con il loro controvalore, quale che ne sia la forma (segnatamente in denaro), né essere ripresi, cambiati o sostituiti per nessuna ragione, in particolare in caso di perdita o furto.

All'occorrenza, le spese e i costi vari inerenti al godimento dei premi ma non espressamente previsti nei premi in palio saranno a carico dei vincitori. In linea generale, l'Organizzatore declina ogni e qualsiasi responsabilità per gli incidenti e/o gli infortuni di cui un vincitore o una vincitrice potrebbe essere vittima durante il godimento del premio.

L'Organizzatore declina qualsiasi responsabilità relativamente a un'eventuale insoddisfazione di un vincitore o di una vincitrice per il premio ricevuto. L'Organizzatore non potrà essere ritenuto responsabile della temporanea o definitiva

indisponibilità di uno o più dei premi proposti. In questo caso, ai vincitori/alle vincitrici saranno proposti premi di valore equivalente. L'Organizzatore non si assume alcuna responsabilità per un eventuale ritardo, furto e/o perdita dei premi inviati a mezzo posta o per le loro condizioni al momento della consegna.

Articolo 9: Gratuità

Tutte le partecipazioni al Campionato sono a titolo gratuito.

Le spese di approvvigionamento delle derrate, di viaggio e alloggio sono a carico dei/delle partecipanti alle prove del Campionato.

Articolo 10: Dati personali

I dati personali dei/delle partecipanti raccolti in occasione del presente concorso sono destinati all'Organizzatore che li utilizzerà esclusivamente per le esigenze di organizzazione del Campionato (registrazione della partecipazione, determinazione dei vincitori/delle vincitrici e gestione dei premi in palio) e sono obbligatori per l'assegnazione dei premi ai vincitori/alle vincitrici. Se queste informazioni non vengono fornite, non sarà di conseguenza possibile partecipare al Campionato, non essendoci la possibilità di identificare il/la o gli/le eventuali vincitori/vincitrici.

I dati personali dei/delle partecipanti non saranno in nessun caso usati per scopi di marketing.

Accettando il regolamento il/la candidato/a dichiara di accettare che la SPL Arras Pays d'Artois Tourisme e i partner del concorso procedano a titolo gratuito alla registrazione della sua immagine, delle sue proposte e delle ricette presentate. La diffusione e lo sfruttamento delle immagini, delle proposte e dei documenti e delle ricette così raccolti saranno possibili attraverso siti Internet, stampa, film, fototeca, pubblicazioni, opuscoli accessibili senza alcuna restrizione, e senza che l'Organizzatore sia tenuto o versare alla persona interessata alcuna remunerazione o indennità.

L'Organizzatore è a disposizione dei/delle candidati/e per ogni eventuale reclamo riguardante riprese fotografiche e video effettuate nel giorno dell'evento e pubblicate.

Conformemente alla legge francese sulla protezione dei dati personali (Loi Informatique et Libertés) del 6 gennaio 1978 e successive modifiche, i/le partecipanti hanno il diritto di accesso, di rettifica, di opposizione e di cancellazione dei dati personali che li riguardano e possono farlo valere inviando un messaggio di posta elettronica all'indirizzo indicato di seguito, dimostrando la loro identità: contact@championnatdumondedelafrite.com

Le persone che, prima della fine del Campionati, eserciteranno il diritto di cancellazione dei dati che le riguardano saranno considerate intenzionate a rinunciare alla loro partecipazione.

Articolo 11: Responsabilità

L'Organizzatore si riserva il diritto di abbreviare, prolungare, sospendere, modificare in tutto o in parte o annullare il Campionato, in qualunque momento e senza preavviso, qualora costretto dal verificarsi di circostanze (in particolare di natura tecnica) indipendenti dalla sua volontà o da cause di forza maggiore, senza essere per questo ritenuto responsabile e senza che i/le partecipanti possano esigere

qualsivoglia indennizzo. Per quanto possibile, gli eventuali cambiamenti che intervengono nell'organizzazione del Campionato saranno oggetto di una comunicazione preventiva trasmessa con tutti i mezzi opportuni. La responsabilità dell'Organizzatore è strettamente limitata alla consegna dei premi effettivamente e validamente guadagnati.

Si ricorda espressamente che Internet non è una rete sicura. L'Organizzatore non potrà pertanto essere ritenuto responsabile di un'eventuale contaminazione da parte di un virus o dell'intrusione di terzi nel terminale del o della partecipante al Campionato, e declina ogni e qualsiasi responsabilità in merito alle conseguenze della connessione dei/delle partecipanti alla rete attraverso il sito www.arraspaysdartois.com. L'Organizzatore non potrà essere ritenuto responsabile per eventuali malfunzionamenti della rete Internet che potrebbero interferire con il corretto svolgimento del Campionato né per problemi legati all'inoltro o alla perdita di messaggi di posta elettronica.

L'Organizzatore potrà annullare in tutto o in parte il Campionato se ritiene che siano state commesse delle frodi, di qualunque tipo esse siano. Stante tale ipotesi, l'Organizzatore si riserva il diritto di non assegnare i premi all'autore delle frodi e/o di intentare un'azione contro di lui dinnanzi alle autorità competenti.

Articolo 12: Deposito

Il presente Campionato è soggetto alla legge francese. I/le partecipanti sono pertanto soggetti/e alla regolamentazione francese applicabile ai giochi. Qualsiasi controversia nata in occasione del presente Campionato che non sarà possibile comporre in via amichevole sarà portata dinnanzi ai tribunali giudiziari competenti del luogo di residenza del ricorrente, persona fisica, non commerciante.

Il regolamento completo del presente Campionato può essere consultato gratuitamente sul sito www.arraspaysdartois.com o richiesto mediante l'invio di una semplice e-mail all'indirizzo contact@championnatdumondedelafrite.com

I/le partecipanti firmeranno il presente regolamento. La loro firma varrà come accettazione del regolamento.

Articolo 13: Interpretazione del regolamento

In caso di contestazione o di reclamo in relazione al Campionato e/o al regolamento del Campionato, quale che ne sia la ragione, le domande dovranno essere inviate all'Organizzatore entro al massimo un mese dalla chiusura del Campionato.

Firma del candidato o della candidata o dei/delle due candidati/e:



CAMPIONATO MONDIALE DELLA PATATINA FRITTA
Autorizzazione per il diritto all'immagine

Il/la sottoscritto/a,

Cognome e nome del/della candidato/a principale:

.....

Cognome e nome del/della candidato/a accompagnatore/trice (se del caso:

.....

Residente a:

Conformemente alle disposizioni relative al diritto all'immagine, autorizzo la **SPL Arras Pays d'Artois Tourisme**, con sede al **29 rue des Rosati ad Arras**, e i suoi fornitori tecnici a effettuare riprese fotografiche, video o captazioni digitali in occasione del **Campionato mondiale della patatina fritta** che si terrà il giorno **7 ottobre 2023 ad Arras**.

Le immagini potranno essere sfruttate e utilizzate direttamente dalla struttura in qualsiasi formato e su qualsiasi supporto, per qualunque paese, per un periodo di 15 anni, in forma integrale o per estratto, e in particolare: affissione, stampa, libri, supporti digitali, esposizioni, pubblicità, proiezione pubblica, concorsi, sito Internet, reti sociali, diffusione di reportage, di documentario o di trasmissione televisiva.

Il beneficiario dell'autorizzazione si impegna espressamente a non sfruttare fotografie suscettibili di compromettere la vita privata o la reputazione, e a non utilizzare le fotografie, i video o le captazioni digitali di cui alla presente su qualsivoglia supporto o in qualsivoglia forma di sfruttamento pregiudizievole.

Confermo che quanto dovutomi mi è stato interamente riconosciuto e che non potrò pretendere alcuna remunerazione per lo sfruttamento dei diritti di cui alla presente.

Garantisco che né io né eventualmente la persona che rappresento siamo vincolati/e da un contratto esclusivo relativo all'utilizzo della mia immagine o del mio nome.

Per qualsiasi controversia derivante dall'interpretazione o dall'esecuzione della presente la competenza è espressamente attribuita ai tribunali francesi.

Fatto a....., il.....

Firma/e preceduta/e dalla dicitura "*Letto e approvato*":