

REGOLAMENTO PER I GIOVANI

Campionato Italiano Giovani Macellai Federcarni

I Edizione

1. Cos'è il Campionato Giovani e perché Federcarni lo ha voluto

Federcarni – Federazione Nazionale Macellai istituisce il Campionato Italiano Giovani Macellai (Italian Young Butchers Championship, di seguito IYBC).

Tramite l'IYBC, Federcarni intende riconoscere e valorizzare il talento di giovani macellai, invogliarli a partecipare in maniera attiva alla vita associativa, creare le condizioni perché vi sia una reale condivisione di esperienze e conoscenze.

I giovani sono il futuro della macelleria e, anche per mezzo del Campionato Giovani, Federcarni vuole favorire quel ricambio generazionale che deve riguardare sia le nostre botteghe sia la stessa associazione.

La "scuola italiana", infine, ha una lunga tradizione e deve confrontarsi con le altre scuole di Europa e del Mondo. Istituire il Campionato Italiano Giovani Macellai rappresenta il primo passo per intraprendere un discorso di confronto e collaborazione con le associazioni di macellai al di fuori dell'Italia. Siamo convinti che lo scambio culturale arricchirà tutti i ragazzi e sarà foriero di nuove amicizie.

Per questi motivi il Presidente Maurizio Arosio, il Consiglio Direttivo e tutta la Federcarni hanno fortemente voluto il Campionato Italiano Giovani Macellai, che rappresenta la prima iniziativa del settore, di rilevanza nazionale, pensata esclusivamente per i giovani talenti della macelleria.

2. I Edizione

La prima edizione del **Campionato Italiano Giovani Macellai** ha luogo da Ottobre 2019 a Settembre 2021 e si svolge lungo questo periodo in più tappe di Qualificazione, alcune organizzate da Federcarni Nazionale e altre dalle Associazioni e Organizzazioni sul Territorio aderenti a Federcarni.

A ogni tappa di Qualificazione una Giuria seleziona i migliori 4 giovani da inviare alla fase Finale: i primi due accedono direttamente alla Finale, gli altri due accedono alla Semifinale.

TAPPE

1. 27 ottobre 2019: Piacenza
2. 17 novembre 2019: Catania
3. 26 gennaio 2020: Caserta
4. 27 settembre 2020: Crotone
5. 18 ottobre 2020: Torino
6. 13 giugno 2021: Latina
7. 27 giugno 2021: Firenze

FASE FINALE

- 18 luglio 2021: Semifinale (Latina)
- 12 settembre 2021: Finale (Modena, iMeat)

3. Chi si può candidare a partecipare

Sono candidabili a partecipare alla I Edizione del Campionato Italiano Giovani Macellai i giovani macellai che, al momento della propria candidatura, non abbiano compiuto i 35 anni di età.

Il candidato deve rientrare in una delle due seguenti categorie:

- è un cittadino italiano;
- è un cittadino straniero che ha lavorato in una macelleria italiana per almeno 3 anni.

4. Tessera Federcarni per i giovani

Al giovane macellaio che voglia avanzare la propria candidatura non viene richiesto di essere già un associato Federcarni.

Se il giovane macellaio che avanza la propria candidatura non è un associato Federcarni, contestualmente alla domanda di iscrizione, il giovane sottoscriverà la tessera Federcarni "Giovani Macellai Italiani" (Federcarni card "Young Italian Butcher"). La partecipazione al Campionato Giovani, in questo caso, è subordinata alla sottoscrizione della tessera. La tessera non deve invece essere sottoscritta qualora il partecipante sia già iscritto a Federcarni.

La tessera è pensata per avvicinare i giovani al mondo associativo ed è gratuita. Essa dà al giovane una serie di vantaggi esclusivi tra cui l'accesso agli eventi Federcarni e l'abbonamento alla rivista Federcarni.

5. Come partecipare al Campionato Giovani

Il reclutamento dei giovani per la partecipazione a una **tappa locale** delle Qualificazioni avviene ad opera dell'Organizzazione o Associazione aderente a Federcarni che si occupa della suddetta tappa.

L'Organizzazione o Associazione aderente a Federcarni seleziona a proprio insindacabile giudizio i giovani che parteciperanno alla tappa, scegliendoli tra coloro che hanno presentato la propria candidatura.

Il reclutamento dei giovani per la partecipazione a una **tappa nazionale** avviene ad opera del Comitato Organizzatore, su segnalazione delle Organizzazioni o Associazioni aderenti a Federcarni, oppure tramite analisi delle candidature spontanee pervenute a Federcarni mediante i canali online e offline. Un responsabile per il reclutamento seleziona, a proprio insindacabile giudizio, i giovani che parteciperanno alla tappa, scegliendoli tra coloro che hanno presentato la propria candidatura.

Il responsabile per il reclutamento è il Cav. Alberto Succi.

Nonostante la selezione avvenga a insindacabile giudizio, alla base della stessa vi sono principi ben definiti:

1. Provenienza territoriale: a parità di altri parametri, si dà la precedenza a coloro che sono residenti, domiciliati o che lavorano nel territorio dove si svolge la manifestazione ovvero la tappa delle Qualificazioni.

2. Ordine di ricezione della candidatura: a parità di altri parametri, chi fa prima la domanda è avvantaggiato.

3. Età del candidato: a parità di altri parametri, chi è più giovane è avvantaggiato.

4. Meritocrazia: a parità di altri parametri, si tiene conto della storia del giovane, nonché delle capacità e potenzialità mostrate nel corso di precedenti esperienze, anche lavorative.

Come candidarsi a partecipare al Campionato Italiano Giovani Macellai?

Vi sono due modalità:

1. Rivolgersi alla Associazione o Organizzazione locale aderente a Federcarni (ad esempio: Federcarni Milano, Federcarni Catania, Federcarni Napoli, ecc.). **Questo metodo deve essere preferito ogni volta che è possibile**, soprattutto perché si entra in contatto e si chiede di partecipare direttamente all'Associazione o Organizzazione presente sul proprio territorio.

2. Scrivere a Federcarni Nazionale tramite la pagina Facebook (consigliato) o l'indirizzo di posta elettronica **marketing@federcarni.com**.

Istruzioni per candidarsi direttamente dalla pagina Facebook di Federcarni -

<https://www.facebook.com/federcarni/>.

Il macellaio con meno di 35 anni deve inviare un messaggio privato con le seguenti informazioni:

- Nome e Cognome
- Luogo e data di nascita
- Codice fiscale
- Email e numero di telefono
- Indirizzo completo di residenza/domicilio (serve anche a ricevere la rivista Federcarni)
- Località di lavoro
- Taglia per la divisa (giubba, scegliere tra: XS, S, M, L, XL, 2XL, 3XL).

Attenzione a fornire tutte le informazioni richieste, perché i messaggi incompleti potrebbero venire ignorati.

Una volta ricevuta la candidatura, verranno fornite al giovane le istruzioni per mettersi in contatto con il responsabile del reclutamento.

6. Ammissione alle Qualificazioni

Il partecipante che si qualifichi in una delle prime 4 posizioni di una tappa si impegna, salvo cause imprevedibili e di forza maggiore, a partecipare alla fase finale del Campionato (Finale e/o Semifinale).

7. Classifica

In ogni tappa, la Giuria seleziona i migliori 4 macellai tra i partecipanti, stilando un ordine di arrivo come segue: 1° classificato, 2° classificato, 3° classificato, 4° classificato.

I primi due classificati si qualificano direttamente alla fase Finale; i classificati 3° e 4° si qualificano alla Semifinale.

Ai fini dei partecipanti e della loro ammissione agli step successivi del Campionato, tappe nazionali e tappe locali hanno il medesimo effetto sui risultati: ciò significa che, se il giovane macellaio partecipa a una tappa delle Qualificazioni e si classifica tra i primi quattro, passa il turno indipendentemente che si tratti di tappa nazionale o tappa locale (quindi va in Finale o in Semifinale, se questa ci sarà).

8. Prova e criteri di valutazione

La prova a cui si sottoporranno i partecipanti a una tappa delle Qualificazioni, sia essa nazionale o locale, avrà una durata di circa 2 ore e 30 minuti.

La materia prima a disposizione dei partecipanti verrà comunicata all'atto dell'ammissione. Per quanto concerne la materia prima carne, in linea di massima la dotazione per il partecipante potrebbe essere di questo tipo:

- Girello bovino circa 1 - 1,5 kg
- Suino: lombi con l'osso taglio Bologna a metà
- Pollo: a busto 1,5 kg circa cadauno

Bisogna tenere conto che, a seguito dell'ammissione, si partecipa ad un briefing durante il quale vengono fornite tutte le informazioni e le risposte alle domande.

La performance dei giovani partecipanti verrà valutata in base ai seguenti **8** criteri:

- I. Disosso**
- II. Sezionamento**
- III. Manualità sia nel taglio sia nella legatura**
- IV. Ordine e pulizia**
- V. Minimo scarto**
- VI. Inventiva e fantasia**
- VII. Presentazione**
- VIII. Degustazione**

Nota sul criterio VIII (Degustazione): ogni concorrente dovrà scegliere un piatto da cuocere, che sarà poi degustato dalla Giuria. Il piatto dovrà essere monoporzione e dovrà richiedere una cottura al forno della durata max. di 20 minuti, da farsi in vaschetta di alluminio.

Per quanto concerne le preparazioni e il piatto da cucinare, ogni candidato dovrà procurarsi con propri mezzi gli ingredienti che utilizzerà (non la carne). Su questo e altri punti, consultare il paragrafo 14 di questo Regolamento.

I voti assegnati dalla Giuria sono espressi in coltelli:

1 coltello: insufficiente

2 coltelli: sufficiente

3 coltelli: buono

4 coltelli: ottimo

5 coltelli: eccellente

Per ciascuno degli 8 criteri la Giuria darà un voto da 1 a 5 coltelli alla prova del giovane.

Il voto finale assegnato alla prova del giovane è dato dalla somma dei voti – ovvero dei coltelli - assegnati per i singoli criteri di valutazione.

In caso di "pari punti", il Presidente di Giuria, consultati i Giurati, decreta l'ordine di arrivo dei partecipanti "a pari punti". Ai fini della classifica, dopo i primi 4 classificati, gli altri candidati arrivano tutti 5° a pari merito.

Tutti i voti della Giuria sono insindacabili. La Giuria è tenuta a rendere noto l'ordine di arrivo dei partecipanti – dal 1° ai 5° pari merito – ma non il voto conseguito dai singoli.

9. Giuria

Per ogni tappa sarà formata una **Giuria autorevole e indipendente** composta da **5** membri:

- **Presidente di Giuria.** Il Presidente o Direttore dell'Associazione locale sul territorio in cui si svolge la Tappa oppure un membro del Consiglio Direttivo Federcarni.
- Un **macellaio esperto.**
- Un **giornalista o un blogger in ambito food.**
- Un **cuoco.**
- Un **veterinario o un consulente/esperto in norme igienico-sanitarie.**

Ad ogni Tappa sarà presente un Delegato Nazionale Federcarni, nominato dal Presidente del Comitato Organizzatore, con il compito di supervisionare la gara ed eventualmente di annullarla in caso di irregolarità. Il Delegato Nazionale partecipa ai lavori della Giuria ma non vota.

In seguito alla prova di ciascun partecipante e ai fini della classifica relativa alla tappa, i 5 membri della Giuria sono invitati a confrontarsi al fine di addivenire a una valutazione condivisa. È compito del Presidente di Giuria eseguire una sintesi delle valutazioni dei Giurati al fine di ottenere il voto unico della Giuria per ciascuno degli 8 criteri di valutazione.

10. Riconoscimenti speciali

Per ciascuna tappa è prevista l'assegnazione di riconoscimenti speciali, ininfluenti ai fini della classifica:

- **Premio Sicurezza Alimentare e Abilità Tecnica** - a cura di **Eurocryor**, brand del marchio **Epta**
- **Premio Uomo Method "L'Innovazione in Macelleria"** - a cura di **Cuomo Method - Stagionello Academy.**

Nel corso del Campionato potranno essere definiti ulteriori Riconoscimenti speciali a cura dei Partner.

I riconoscimenti speciali possono essere assegnati a qualunque dei partecipanti, anche se non classificato nei primi quattro.

11. Vincitore del Campionato e Testimonial

Il **vincitore della fase Finale del Campionato Italiano Giovani Macellai** diviene ufficialmente **Testimonial Federcarni**, ruolo che è tenuto a ricoprire per 2 anni ovvero fino a quando sarà decretato il vincitore della Edizione successiva del Campionato.

Nell'arco dei 2 anni, il Testimonial lega la propria immagine pubblica a quella di Federcarni:

- Il ruolo di **Testimonial** non prevede retribuzione da parte di Federcarni. Quando le esigenze ne evidenzieranno l'opportunità, ad esempio in corrispondenza di una trasferta per partecipare ufficialmente a un evento, potrà essere previsto il rimborso delle spese se preventivamente approvate.
- Il **Testimonial**, compatibilmente con i propri impegni e le possibilità, partecipa alle manifestazioni della Federazione, di cui condivide i valori e gli obiettivi; è inoltre invitato a prendere parte alla vita associativa e, in tale ambito, a promuovere iniziative che coinvolgano i giovani.

- Il **Testimonial** è tenuto a mantenere un comportamento dignitoso e in linea con l'etica e i valori di Federcarni, sia nello svolgimento del proprio lavoro sia in pubblico, social compresi.
- Il **Testimonial** è tenuto a collaborare con gli Enti, le Organizzazioni e le Aziende Partner di Federcarni, a titolo non oneroso, anche quando la collaborazione è a carattere o scopo commerciale, solo ed esclusivamente su richiesta di Federcarni e con le modalità di volta in volta da questa specificate.
- Il **Testimonial** può stringere accordi di sponsorizzazione con aziende solo a seguito di autorizzazione da parte di Federcarni.
- Lo status di **Testimonial** va inteso come premio che comporta una responsabilità, soprattutto in termini di immagine pubblica e, pertanto, va inteso più come dovere che come diritto. In caso di comportamento scorretto o sleale o comunque irrispettoso dei valori della comunità dei macellai e della Federazione Nazionale Macellai, Federcarni può privare il vincitore dello status di **Testimonial**.

Al termine dei 2 anni la persona cessa di ricoprire il ruolo di Testimonial ufficiale Federcarni ed è libera da ogni vincolo.

12. Premi

I **premi per i primi classificati** alla fase **Finale del Campionato Italiano Giovani Macellai** sono in via di definizione e verranno resi noti a breve tramite i canali ufficiali Federcarni.

13. Consenso informato

Avanzando la propria candidatura e partecipando al Campionato Italiano Giovani Macellai, il giovane partecipante:

- accetta il presente Regolamento;
- dichiara che, in caso di controversia di qualunque tipo, accetterà pacificamente, e senza opporsi in alcuna sede, la mediazione e il verdetto della Federcarni;
- autorizza - Federcarni o l'Organizzazione o Associazione aderente - al trattamento dei dati personali secondo la legislazione vigente;
- autorizza - Federcarni o l'Organizzazione o Associazione aderente - a realizzare materiale fotografico, video, multimediale che includa immagini della persona stessa, del suo lavoro e delle sue preparazioni; la persona ne cede interamente i diritti a Federcarni, che è dunque autorizzata a farne uso esclusivo e senza limitazioni;
- si impegna a collaborare con Federcarni ovvero con l'Ufficio Comunicazione e Marketing Federcarni, a cui dà piena disponibilità in termini di foto, video, interviste e creazione di contenuti destinati alla comunicazione online e offline, alla stampa e ai social;
- dichiara di essere stata informata e di accettare che, in caso di vittoria alla fase Finale del Campionato Italiano Giovani Macellai, (la persona vincitrice) diventerà testimonial ufficiale Federcarni per la durata di 2 anni, così come precisato al punto 11 del presente Regolamento; dichiara altresì di essere stata informata e di avere compreso quali sono le prerogative, le responsabilità, le condizioni, i diritti e i doveri per colui/colei che riveste il ruolo di testimonial ufficiale Federcarni a seguito di vittoria del Campionato, così come stabilito al suddetto punto 11.

14. Guida per i partecipanti

Al Campionato Italiano Giovani Macellai possono partecipare i giovani macellai che, al momento della propria candidatura, non abbiano compiuto i 35 anni di età.

Il numero dei partecipanti al Campionato è variabile ad ogni Tappa.
In caso di Tappa con un elevato numero di partecipanti, la gara potrebbe avvenire in due turni.

14.1 La divisa

Ad ogni partecipante verrà fornita la **divisa ufficiale del Campionato**, che è composta da: giacca, bandana, grembiule ed eventuali altri accessori. La taglia per la giacca deve essere comunicata per tempo.

Non è consentito indossare abbigliamento da lavoro che non sia quello ufficiale del Campionato.

A fine gara la divisa verrà restituita al responsabile di turno, firmando alla consegna.

14.2 Le attrezzature

Ogni partecipante ha a disposizione un'attrezzatura, che indicativamente è la seguente (sono possibili variazioni):

- **Un piano da lavoro (1 m x 0.80 cm);**
- **Un tagliere (60 cm x 40 cm);**
- **Tre coltelli (uno alla francese, un disosso piccolo, uno alto);**
- **Un acciaino (ogni due concorrenti);**
- **Un rotolo di carta;**
- **Una vaschetta per gli scarti (carne);**
- **Una vaschetta per impastare;**
- **Un cestino per i rifiuti non organici (carta, plastica ecc – ogni due concorrenti);**
- **Una o più vaschette di alluminio, da usare obbligatoriamente almeno per la preparazione da cuocere.**

Tutti i partecipanti possono usufruire di (sono possibili variazioni):

- **Un batticarne;**
- **Una sega;**
- **Un coltello da colpo e uno da mezzo colpo;**
- **Un tritacarne;**
- **Un'affettatrice;**
- **Una piccola insaccatrice;**
- **Una macchinetta per hamburger;**
- **Vassoi neri o bianchi (22 cm x 30 cm).**

14.3 La carne

Ogni partecipante ha a disposizione 3 tipi diversi di carne (possibili variazioni):

- Girello bovino circa 1 - 1,5 kg
- Suino: lombi con l'osso taglio Bologna a metà
- Pollo: a busto 1,5 kg circa cadauno

Gli **scarti della carne devono essere visibili** alla Giuria e devono rimanere sul tavolo del concorrente. Si consiglia la massima attenzione alla sicurezza e all'igiene, a ridurre lo spreco e ad utilizzare tutta la carne fornita.

La preparazione destinata alla degustazione dovrà essere monoporzione, da cuocere al forno in max. 20 minuti in una vaschetta di alluminio.

Tutta la carne a disposizione dovrà essere lavorata come da esposizione di vendita e di preparazione.

14.4 La gara

Ogni concorrente può portare con sé quello di cui ha bisogno per eseguire le proprie preparazioni (pane, formaggio, verdure, frutta, stampi, carta forno, ecc.). **Il concorrente non dovrà portare la carne, ma dovrà portare tutti gli altri prodotti necessari per le proprie preparazioni.**

Ogni concorrente dovrà eseguire una **preparazione da cuocere**, in modo da consentire la degustazione alla Giuria. Si consiglia di eseguire la preparazione da cuocere per prima o comunque in tempo per la cottura, in modo da permettere la degustazione alla Giuria. La preparazione da cuocere:

- È monoporzione
- È cotta al forno in vaschetta di alluminio
- Tempo massimo di cottura: 20 minuti

Ad ogni tappa saranno presenti dei **Macellai Tutor** da interpellare in caso di domande, consigli e necessità varie. I Tutor sono le uniche persone autorizzate ad avvicinarsi ai tavoli da lavoro dei concorrenti, oltre allo staff della comunicazione e alla Giuria.

Ogni concorrente dovrà esporre le proprie preparazioni sul proprio tavolo da lavoro fin quando la Giuria non le avrà visionate, successivamente saranno posizionate nel banco frigo da un tutor Federcarni.

Ogni preparazione verrà esposta nel banco frigo con un cartellino, contenente il nominativo e gli ingredienti. Per evitare confusione a ciascun concorrente verrà assegnato un numero; lo stesso numero identificherà le sue preparazioni.

A fine gara ogni concorrente dovrà lasciare il piano da lavoro pulito. I coltelli in dotazione, inoltre, dovranno essere posizionati sul tagliere, mentre gli scarti dovranno essere lasciati nella vaschetta sul tavolo.

Potrebbe essere richiesto di impiattare o posizionare le preparazioni su un piatto specifico o un tagliere. Dettagli come questo verranno discussi in fase di briefing.

15. Esperienze con i Partner e Federcarni Academy

Durante gli appuntamenti del Campionato, i partecipanti faranno alcune esperienze extra gara che coinvolgono i Partner e la Federcarni Academy. Si tratta di momenti formativi e informativi che non sono determinanti ai fini della classifica, ma che rappresentano occasioni di aggregazione e crescita professionale per i giovani.

16. Aggiornamento del Regolamento

Il presente Regolamento potrà subire in ogni momento modifiche, che saranno comunicate ai partecipanti durante i briefing pre-evento nonché pubblicate sui canali ufficiali Federcarni.

Regolamento aggiornato al 4 giugno 2021.