



FEDERAZIONE NAZIONALE MACELLAI

FEDERCARNI



1ª EDIZIONE 2019 - 2021

REGOLAMENTO



CONFCOMMERIO
IMPRESE PER L'ITALIA



1. COS'È IL CAMPIONATO GIOVANI E PERCHÈ 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. DATE DELLA 1ª EDIZIONE

La prima edizione del **Campionato Italiano Giovani Macellai** ha luogo da Ottobre 2019 a Marzo 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, gli altri due come riservisti.

- **OTTOBRE 2019** (tappa nazionale, fase: Qualificazioni): l'esordio del Campionato si tiene durante l'evento Street Food Technology, che ha luogo il 26 e 27 Ottobre a Piacenza, con la prima tappa organizzata da Federcarni Nazionale. I primi due classificati si qualificano direttamente alla Finale nel 2021; terzo e quarto classificato si qualificano alla Finale come riservisti.
- **MARZO 2021** (tappa nazionale, fase: Finale): la seconda tappa ha luogo il 17 Novembre a Catania ad opera di Federcarni Catania. I primi due classificati si qualificano alla Finale nel 2021; terzo e quarto classificato si qualificano alla Finale come riservisti.
- **DA OTTOBRE 2019 A MARZO 2021** si tengono le altre tappe di Qualificazione del Campionato Giovani, secondo il programma che sarà reso noto sui canali ufficiali di Federcarni (seguite la pagina Facebook e il Magazine online).



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 lavora in una macelleria italiana da 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 per il primo anno (per gli anni successivi il giovane non è obbligato a rinnovare la tessera). Essa dà al giovane una serie di vantaggi esclusivi tra cui l'accesso agli eventi FederCarni e l'abbonamento alla rivista **La Bottega della Carne**.

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.

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
- Località di residenza o domicilio

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

Una volta ricevuto il messaggio Facebook, verranno fornite al giovane le istruzioni per mettersi in contatto con il responsabile del reclutamento

6. AMMISSIONE ALLE QUALIFICAZIONI

Al giovane candidato ammesso alle Qualificazioni viene richiesto di firmare una dichiarazione in cui si impegna, salvo cause imprevedibili e di forza maggiore, a partecipare alla Finale di Modena nel marzo 2021.

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 Finale (o alla eventuale Semifinale); i classificati 3° e 4° si qualificano come "riservisti" alla Finale (o alla eventuale Semifinale).

Nel caso in cui nella fase Finale (o eventualmente Semifinale) vi siano posti liberi, vengono ammessi i "riservisti" secondo il seguente ordine:

- Prima i "riservisti" estratti a sorte tra coloro che si sono classificati al 3° posto di una qualsiasi delle tappe;
- In caso di disponibilità di ulteriori posti, vengono estratti a sorte i "riservisti" tra coloro che si sono classificati al 4° posto di una qualsiasi tappa.

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 3 ore.

La materia prima a disposizione dei partecipanti verrà comunicata all'atto dell'ammissione. A titolo di esempio potrebbe essere: una spalla o coppa di maiale; un pollo e un coniglio; un pezzo di codone più pesce bovino o spinacino.

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.

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, i candidati sono invitati a **chiedere informazioni al momento dell'ammissione**.

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".

9. GIURIA

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

- Il Presidente o Direttore dell'Associazione o Organizzazione responsabile della tappa: fa parte a pieno titolo della Giuria e la presiede (Presidente di Giuria); ha inoltre il compito di selezionare e/o invitare gli altri Giurati.
- Un rappresentante del Direttivo Nazionale, incaricato dal Presidente nazionale.
- Un macellaio esperto.
- Un esponente di Confcommercio o un rappresentante delle Istituzioni.
- Un giornalista o blogger in ambito food; in alternativa un medico dell'ASL o un consulente/esperto in norme igienico-sanitarie.

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 dei seguenti riconoscimenti speciali, influenti ai fini della classifica:

- **Premio Migliore Macellaio Under 25**
- **Premio Creatività & Gusto**
- **Premio Abilità Tecnica**

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 Federarni**, ruolo che è tenuto a ricoprire per 2 anni. Nell'arco dei 2 anni, il Testimonial lega la propria immagine pubblica a quella di Federarni:

- Il ruolo di **Testimonial** non prevede retribuzione da parte di Federarni. 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 Federarni, 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 Federarni, a titolo non oneroso, anche quando la collaborazione è a carattere o scopo commerciale, solo ed esclusivamente su richiesta di Federarni 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 Federarni.

Al termine dei 2 anni la persona cessa di ricoprire il ruolo di Testimonial ufficiale Federarni 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 Federarni.

13. CONSENSO INFORMATO

Avanzando la propria candidatura, la persona:

- 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, 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.

Milano, 19 settembre 2019

Il Presidente FederCarni
Maurizio Arosio



CONTATTI

Ufficio Marketing Federcarni



Responsabile nazionale Comunicazione e Marketing

Francesco D'Agostino

+39 342 0506608

f.dagostino@federcarni.com

Segreteria e Area Communication

Alessandra Silvestri

+39 351 5823520

marketing@federcarni.com



Facebook

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



Instagram

<https://www.instagram.com/federcarniofficial/>



Magazine

<https://magazine.federcarni.it/>