

III EDIZIONE
WINCIBUM
challenge!



WINCIBUM è la challenge promossa dalla Scuola di Alta Formazione Gastronomica "In Cibus", sita in Pontecagnano Faiano (SA) alla Via Leonardo Da Vinci n. 15, dedicata ad aspiranti Pasticcieri, che offre una borsa di studio per partecipare gratuitamente al corso professionalizzante di "In Pasticceria" organizzato dalla Scuola.

La challenge prevede una fase preliminare di selezione, una semifinale e una finale in programma per il **2 dicembre 2025**. Gli aspiranti pasticceri saranno giudicati da una commissione di esperti pasticceri presieduta dal Pastry chef **Tommaso Foglia**, giudice di Bake Off Italia e di Cake Star.



Istruzioni per partecipare

Possono partecipare alla challenge tutti coloro i quali abbiano conseguito il diploma di maturità e che non abbiano superato i **35 anni** di età.

Per partecipare alla challenge bisogna registrarsi al link <http://incibum.it/wincibum> **dal 3 al 23 novembre 2025**. Gli step da seguire sono i seguenti:



Pubblicazione della ricetta on-line

Una volta registrati al link, gli aspiranti pasticceri dovranno pubblicare sui canali social, Instagram e/o TikTok, la video ricetta di una torta indicando gli ingredienti nella caption e inserendo il tag @incibum e gli hashtag #wincibum2025 #iniziattutodaqui.

La torta dovrà contenere obbligatoriamente almeno uno dei seguenti ingredienti: **frutta fresca di stagione e/o cioccolato**.

Le ricette, **pubblicate dal 3 al 23 novembre 2025**, saranno valutate da una commissione e accederanno alla semifinale **30 aspiranti pasticceri**.

Il punteggio verrà assegnato tenendo conto dei seguenti criteri di valutazione:

- Presentazione = 5 punti
- Complessità della ricetta = 5 punti
- Originalità e creatività = 5 punti

III EDIZIONE
WINCIBUM
challenge!

2

Semifinale

I 30 semifinalisti, aspiranti pasticciere, si sfideranno nel corso della semifinale del **1 dicembre 2025**, che si svolgerà presso la Scuola In Cibus.

I semifinalisti, in **1 ora e 30 minuti**, dovranno assemblare e rifinire la torta realizzata in fase di iscrizione e portarne un'altra, uguale e già pronta, da sottoporre all'assaggio della commissione.

La commissione, assaggiati tutti i dolci dei candidati, sceglierà gli 8 finalisti che parteciperanno alla finale del 2 dicembre 2025. La valutazione terrà conto dei seguenti criteri di valutazione:

- Gusto = 5 punti
- Impiattamento = 5 punti
- Originalità e creatività = 5 punti
- Complessità della ricetta presentata = 5 punti

L'elenco degli ammessi alla finale sarà visibile dal **24 novembre 2025** sui canali social di In Cibus.



3

Finale

Gli 8 finalisti si sfideranno il **2 dicembre 2025** presso In Cibus.

I finalisti, in 3 ore, saranno chiamati a realizzare un dolce al piatto da presentare davanti alla commissione, utilizzando ingredienti messi a disposizione dalla scuola. I finalisti riceveranno maggiori indicazioni sulle materie prime disponibili e il dolce da preparare durante la semifinale.

Ad ognuno verrà assegnato un punteggio che terrà conto dei seguenti criteri di valutazione:

- Gusto = 5 punti
- Impiattamento = 5 punti
- Originalità e creatività = 5 punti
- Complessità della ricetta = 5 punti



III EDIZIONE
WINCIBUM
challenge!



Il **primo classificato** che avrà totalizzato il punteggio più alto potrà partecipare gratuitamente al corso In Pasticceria presso la Scuola In Cibum.

che si terrà nel mese di gennaio 2026. In caso di punteggio ex aequo, a vincere sarà il finalista che avrà ricevuto il punteggio più alto alla voce "gusto"; se anche in questo caso ci fosse un ex aequo il vincitore sarà decretato dal presidente di commissione. Sarà valutata positivamente dalla commissione l'utilizzo consapevole e rispettoso della materia prima in un'ottica di sostenibilità.

Il **secondo e il terzo classificato** otterranno una borsa di studio a copertura parziale del costo totale del percorso formativo "In Pasticceria", sempre presso la Scuola In Cibum.

I vincitori potranno usufruire della borsa di studio esclusivamente per l'edizione con inizio 26 gennaio 2026; nel caso la data di inizio dovesse subire delle variazioni, queste saranno tempestivamente comunicate.