

IV EDIZIONE

WINCIBUM è la challenge promossa dalla Scuola di Alta Formazione Gastronomica «In Cibus», dedicata ad aspiranti Pasticcieri, che offre una borsa di studio per partecipare gratuitamente al corso professionalizzante «In Pasticceria» organizzato dalla Scuola.

La challenge prevede una fase preliminare di selezione online, una semifinale e una finale. Gli aspiranti pasticceri saranno giudicati da una commissione di esperti presieduta dal Pastry Chef **Tommaso Foglia**, giudice di Bake Off Italia.



REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Possono partecipare alla challenge tutti coloro i quali:

- abbiano conseguito il diploma di maturità
- non abbiano superato i 35 anni di età

Per partecipare è obbligatorio registrarsi al link <http://incibum.it/wincibum> dal 27 maggio al 30 giugno 2026.



PUBBLICAZIONE DELLA RICETTA ON-LINE

Periodo: 22 giugno - 5 luglio 2026

Una volta registrati, 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
- gli hashtag #wincibum2026 #iniziattuttodaqui

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

L'elenco degli ammessi sarà pubblicato il 6 luglio 2026 sui canali social di In Cibus.

2

SEMIFINALE

Data: 20 luglio 2026 — presso Scuola In Cibus

I 30 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, sceglierà gli 8 finalisti che parteciperanno alla finale del 21 luglio 2026. Per accedere alla finale i candidati dovranno aver totalizzato un punteggio minimo di 12/20.

CRITERI DI VALUTAZIONE SEMIFINALE

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



3

FINALE

Data: 21 luglio 2026 — presso Scuola In Cibus

Gli 8 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.

CRITERI DI VALUTAZIONE SEMIFINALE

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



IV EDIZIONE

BORSE DI STUDIO E PREMI

Le borse di studio sono assegnate ai primi tre classificati della Finale, nel rispetto delle condizioni e delle soglie minime di punteggio indicate di seguito.

TABELLA PREMI E SOGLIE MINIME

CLASSIFICATO	PREMIO	SOGLIA MINIMA
1° Classificato	Borsa di studio a copertura totale del corso "In Pasticceria"	≥ 18/20
2° Classificato	Borsa di studio a copertura parziale del corso "In Pasticceria"	≥ 16/20
3° Classificato	Borsa di studio a copertura parziale del corso "In Pasticceria"	≥ 14/20



CONDIZIONI PER L'ASSEGNAZIONE

Punteggio minimo finale: Le borse di studio sono assegnate esclusivamente qualora il candidato classificato abbia ottenuto nella Fase Finale un punteggio non inferiore a:

- 18/20 per il Primo Classificato
- 16/20 per il Secondo Classificato
- 14/20 per il Terzo Classificato

In caso di mancato raggiungimento della soglia minima, la borsa relativa a quel classificato non verrà assegnata.

CRITERI DI SPAREGGIO (EX AEQUO)

In caso di punteggio ex aequo nella Finale:

- vincerà il finalista con 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



IV EDIZIONE

SOSTENIBILITÀ

Sarà valutato positivamente dalla commissione l'utilizzo consapevole e rispettoso della materia prima in un'ottica di sostenibilità.

UTILIZZO DELLA BORSA DI STUDIO

I vincitori potranno usufruire della borsa di studio esclusivamente per l'edizione del corso «In Pasticceria» con inizio previsto il 7 settembre 2026. Nel caso la data di inizio dovesse subire variazioni, queste saranno tempestivamente comunicate dalla Scuola.

Note finali

La partecipazione alla challenge implica l'accettazione integrale del presente regolamento. La Scuola In Cibus si riserva il diritto di modificare il regolamento, dandone tempestiva comunicazione tramite i canali ufficiali.

Per informazioni: <http://incibum.it/wincibum>

Social: @incibum | #wincibum2026 #iniziattutodaqui