

59. MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO ARTIGIANALE – LONGARONE 2018

25. CONCORSO NAZIONALE DI GELATERIA "CARLO POZZI"

**riservato agli allievi degli Istituti Alberghieri e dei Centri di formazione
professionale alimentare**

REGOLAMENTO

Longarone Fiere, nell'ambito delle iniziative collaterali alla 59. MIG - Mostra Internazionale del Gelato Artigianale, organizza il **25. Concorso Nazionale di gelateria "CARLO POZZI" - L'arte del gelato in passerella** (già denominato *Festival d'Autore*).

OGGETTO

Lo scopo dell'iniziativa è quello di promuovere l'attività di gelatiere tra i giovani studenti degli Istituti alberghieri o di formazione professionale alimentare legalmente riconosciuti, stimolare la loro creatività e far loro conoscere più da vicino un mestiere, le cui radici sono storicamente legate al territorio nazionale.

L'oggetto del concorso è la preparazione, la decorazione e la presentazione di un **gelato al piatto** per il servizio al tavolo, interpretando liberamente il tema che per il **2018** è: ***"Le eccellenze del territorio in gelateria"***.

Ciò è anche in sintonia con la decisione del **Parlamento europeo** del 5 luglio 2012 che, nell'istituire la **Giornata europea del gelato artigianale** (il 24 marzo di ogni anno), identifica il gelato artigianale come *"un'eccellenza in termini di qualità e sicurezza alimentare, che valorizza i prodotti agro-alimentari di ogni singolo Stato membro"*.

In relazione a ciò potranno essere utilizzate nella preparazione del piatto le diverse varietà di prodotti agroalimentari caratteristici della regione di provenienza dell'Istituto.

Il Concorso prevede la finale a LONGARONE (BL) fissata per mercoledì 5 dicembre 2018, con inizio alle ore 10, nell'ambito della 59. edizione della MIG – Mostra Internazionale del Gelato Artigianale.

Gli Istituti ammessi alla finale saranno individuati attraverso alcune tappe di selezione che saranno organizzate in diverse località italiane presso istituti alberghieri o di formazione professionale alimentare legalmente riconosciuti.

SELEZIONI REGIONALI

Al fine di favorire la massima partecipazione, durante l'anno, in collaborazione con associazioni, scuole, organizzatori di manifestazioni e singole gelaterie, è prevista l'organizzazione di selezioni regionali, da tenersi presso istituti alberghieri o di formazione professionale alimentare legalmente riconosciuti.

- La partecipazione alle prove del Concorso è gratuita ed è aperta a tutti gli allievi degli Istituti alberghieri o di formazione professionale alimentare legalmente riconosciuti.
- Due allievi (più il docente accompagnatore), dell'istituto ospitante la selezione regionale con il maggior numero di istituti ospitati, avranno la possibilità di effettuare (ospiti di Longarone Fiere) uno stage formativo (con rilascio di attestato e lettera di referenze), presso lo stand dell'Artglace, in occasione della **59. MIG** - Mostra Internazionale del Gelato Artigianale.
- Alle selezioni regionali partecipano **singoli concorrenti**, per un massimo di due per istituto, i quali dovranno descrivere, preparare e decorare direttamente il **gelato al piatto**, nell'area riservata al concorso dove avranno a disposizione il gelato necessario in diversi gusti e la panna montata, **in un tempo massimo di 2 minuti per la descrizione prima e 3 minuti per la preparazione e decorazione a seguire**. In caso di superamento del tempo massimo sono previsti 5 punti di penalità, sia per la descrizione che per la preparazione e decorazione, e altri 5 punti di penalità ogni ulteriori 30 secondi (*es. descr. 2.11 e prep. 2.58 danno 5 punti di penalità | descr. 2.29 e prep. 3.32 danno 15 punti di penalità*).
- Ogni concorrente dovrà presentarsi in divisa (cucina o sala) pena la squalifica.
- Per i piatti e i prodotti necessari alla decorazione dovranno provvedere i singoli partecipanti.
- Tenuto conto che si tratta di un concorso di gelateria (anche se il gelato non sarà oggetto di assaggi, ma sarà giudicato solo l'aspetto estetico) **l'impiego del gelato dovrà avere un'evidenza primaria rispetto alla quantità e qualità delle decorazioni**. Ciò costituirà un elemento specifico di valutazione da parte della giuria.
- Per quanto riguarda la decorazione non sono ammessi (e nel caso avranno un giudizio negativo da parte della giuria) elementi caratterizzanti già confezionati in precedenza ma soltanto pezzi separati con i quali comporre la decorazione.
- Gli elaborati saranno valutati, da apposita giuria, con il sistema del punteggio da 1 a 10, per ognuno dei seguenti parametri:
 - **estetica**
 - **utilizzo del gelato**
 - **presentazione dell'elaborato**
 - **interpretazione del tema**
- Qualora ci fosse parità nelle votazioni sarà dichiarato vincente l'elaborato realizzato nel minor tempo.
- Ogni selezione regionale deve prevedere un numero minimo di tre istituti.
- I primi due allievi classificati di ogni singola tappa di selezione consentiranno al proprio Istituto l'accesso alla fase finale del 5 dicembre 2018.
- Nel caso in cui alla selezione il numero delle Scuole partecipanti non sia superiore a tre, viene ammesso alla finale di Longarone un solo Istituto.
- Nel caso in cui ai primi due posti vengano classificati gli allievi di una stessa Scuola, la seconda Scuola ammessa alla finale sarà quella rappresentata dall'allievo terzo classificato.
- Sono previsti premi (coppe e targhe) ai primi classificati e un attestato di partecipazione a tutti i concorrenti.
- L'Istituto del concorrente vincitore la selezione regionale dovrà impegnarsi ad organizzare la selezione regionale per l'anno successivo non potendo partecipare al concorso.

Longarone Fiere e i soggetti che cureranno l'organizzazione delle tappe regionali di selezione daranno ampia informazione dell'iniziativa in modo da consentire la partecipazione del maggior numero di Scuole.

Per partecipare alla prova di selezione del Concorso il Dirigente Scolastico o suo delegato deve compilare la scheda allegata che va inviata per posta elettronica o fax a: **LONGARONE FIERE S.r.l. – Concorso di gelateria “Carlo Pozzi”**, Via del Parco, 3 - 32013 LONGARONE (BL) telefax 0437 770340 - e-mail: fiera@longaronefiere.it tel. 0437 577577.

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA FINALE DI LONGARONE

Alla fase finale di Longarone sono ammessi gli Istituti i cui allievi si sono classificati ai primi due posti nella rispettiva fase di selezione regionale (con le limitazioni previste nel caso di tre sole scuole partecipanti alla selezione e l'appartenenza a due Istituti differenti).

La realizzazione e presentazione degli elaborati dovrà avvenire con le stesse modalità e lo stesso tema - **“Le eccellenze del territorio in gelateria”** - previsto per le selezioni regionali. Non è obbligatorio presentare alla finale lo stesso piatto proposto alla selezione regionale.

Ogni Istituto sarà rappresentato dall'**allievo meglio classificato** che sarà **affiancato da un altro allievo** dello stesso Istituto, il quale avrà il compito di presentare l'elaborato proposto e illustrare le fasi di preparazione con particolare riguardo alla descrizione dei prodotti utilizzati (luogo di produzione, caratteristiche, ecc.). Il secondo allievo non potrà, quindi, intervenire direttamente nella preparazione dell'elaborato limitando il proprio apporto ad una eventuale assistenza nella predisposizione preliminare dei diversi prodotti e materiali da utilizzare sul tavolo del concorso. Ogni istituto sarà quindi rappresentato da **due allievi**.

Le spese di viaggio dalla propria sede alla località della selezione del Concorso sono a carico degli Istituti partecipanti. Longarone Fiere, su richiesta, mette a disposizione un servizio navetta dall'aeroporto di Venezia/Treviso a Longarone e viceversa.

Per gli Istituti con sede al di fuori delle regioni del Triveneto, Longarone Fiere sostiene i costi di vitto e alloggio (due notti) in un albergo della zona per due allievi e un insegnante accompagnatore. Il giorno 5 dicembre il pranzo è previsto nel ristorante self-service della fiera.

GIURIA

La giuria sarà nominata da **Longarone Fiere** e sarà composta da esponenti ed esperti del mondo del gelato, nonché da rappresentanti dei consumatori. Il suo giudizio sarà inappellabile.

Gli elaborati saranno valutati con le stesse modalità previste per le selezioni regionali.

PREMIAZIONE FINALE

- La consegna dei premi avverrà nel corso della **cerimonia di premiazione** fissata per **mercoledì 5 dicembre 2018 alle ore 15.00** nel Centro congressi di Longarone Fiere.
- Le prime tre Scuole classificate riceveranno una targa in argento ed eventuali altri premi.
- A tutti gli allievi partecipanti sarà rilasciato un attestato personalizzato di partecipazione.
- L'istituto ospitante la selezione regionale con il maggior numero di istituti ospitati riceverà in omaggio un **GELATO COOLBOX con carrello**.
- Longarone Fiere, allo scopo di favorire lo sviluppo dell'attività di gelateria, farà omaggio alla scuola vincitrice di una **macchina professionale per la preparazione del gelato**. Vista la finalità del concorso, nel caso risulti vincitore un istituto che si sia già aggiudicato il premio negli ultimi 4 anni, allo stesso verrà consegnata una vetrina per gelato o un coolbox con carrello.

Longarone Fiere provvederà a dare ampio risalto alle foto delle composizioni vincitrici sulle riviste specializzate a livello nazionale.

Le foto delle composizioni rimarranno di proprietà di Longarone Fiere S.r.l. che si riserva il diritto di farne l'uso più opportuno.

Per ogni ulteriore informazione è possibile inoltrare la richiesta all'indirizzo di posta elettronica stampa@longaronefiere.it indicando un recapito telefonico diretto della persona interessata.