



REGOLAMENTO CONCORSO GELATO TIRAMISU'

(Gelato Tiramisù Italian Cup)

Concorso per il miglior gelato al gusto di tiramisù classico riservato ai gelatieri operanti in Italia.

ORGANIZZATORI

Longarone Fiere Dolomiti in collaborazione con G.A., Comitato Nazionale per la Difesa e la Diffusione del Gelato Artigianale e di Produzione Propria, Carpigiani – Ali Group S.r.l. e con il patrocinio di Artglace, la Confederazione delle Associazioni Nazionali Europee dei Gelatieri Artigiani e della Tiramisù World Cup.

COMITATI

DIRETTIVO: Dario Olivier, Ciro Verde, Filippo Bano.

GIURIA: Rappresentanti Associazioni aderenti Artglace, Accademia Gelateria Italiana (altri comunicati in seguito)

UFFICIO STAMPA E SOCIAL MEDIA: MIG – Longarone, Pasticceria Internazionale

PREMESSE

FORMAT - La manifestazione denominata “Gelato Tiramisù Italian Cup” selezionerà il miglior gelato al gusto di tiramisù in competizione, la cui ricetta sarà promossa quale ricetta ufficiale di Artglace per il Gusto della Giornata Europea del Gelato Artigianale 2019 presso tutti gli aderenti di Artglace, oltre che sul suo sito e nelle comunicazioni ufficiali relative con apposto il logo della competizione.

Organizzato da



Patrocinato da



Media Partner



Technical sponsor



MISSION - La mission consiste nell'esaltare, nell'anno del gusto dell'Italia per la Giornata Europea del Gelato Artigianale di Artglace, l'eccellenza della gelateria artigianale e la sua capacità di valorizzare i prodotti tipici, favorendo la diffusione e la collaborazione tra tutti i gelatieri europei.

PROFESSIONISTI AMMESSI - Possono partecipare i professionisti aventi la loro attività lavorativa in Italia che hanno fatto richiesta di partecipazione, accettato il regolamento e a cui è stata confermata la partecipazione.

VINCITORE – Il vincitore vedrà pubblicata la sua ricetta quale ricetta ufficiale del Gusto dell'Anno della Giornata Europea del Gelato Artigianale 2019 di Artglace.

PARTECIPAZIONE

1. Le Selezioni sono aperte ai professionisti specializzati in Gelato che si sono distinti in ambito nazionale in altre competizioni e manifestazioni, quali per esempio il Gusto dell'Anno di G.A., ed hanno ricevuto l'invito a partecipare da parte del Comitato organizzatore.

2. I materiali sopra descritti, il presente Regolamento e FAQ di approfondimento sono pubblicati e liberamente scaricabili sul sito www.mostradelgelato.com nella sezione CONCORSI.

3. La sfida si svolge domenica 2 dicembre presso Longarone Fiere in occasione della Mostra Internazionale del Gelato Artigianale 2018.

CANDIDATI AMMESSI

Tutti i Candidati riceveranno un email con l'esito della loro candidatura. L'elenco dei Candidati ammessi a partecipare sarà pubblicata sul sito www.mostradelgelato.com.

PROVE DEL CONCORSO

• Vaschetta decorata

1. I concorrenti devono realizzare un Gelato da presentarsi in contenitori forniti dall'Organizzazione:
 - 1 (una) vaschetta decorata da esposizione (360X250 h80mm)
 - 1 (una) vaschetta in polistirolo, solo per gli assaggi (500 ml).
2. La miscela deve essere preparata – pastorizzazione inclusa – e mantecata direttamente dal Gelatiere presso la Fiera di Longarone, durante lo specifico slot di produzione nel campo di gara durante le giornate della sfida.
3. Le eventuali decorazioni potranno essere portate già pronte in gara.
4. Ai concorrenti verranno forniti i seguenti ingredienti:

Organizzato da



Patrocinato da



Media Partner



Technical sponsor



- Latte intero fresco (Alta Qualità Lattebusche)
- Panna fresca (Lattebusche)
- Mascarpone (Lattebusche)
- Saccarosio
- Destrosio

Tutti gli altri ingredienti (neutro, uova, latte in polvere, ecc.) i concorrenti dovranno procurarli autonomamente o avvalersi di altri ingredienti forniti dalle ditte sponsor della manifestazione facendone richiesta prima della manifestazione al responsabile dell'Organizzazione.

- **Esposizione Teorica**

I concorrenti devono presentare la ricetta e il bilanciamento (si raccomanda di portare i calcoli che illustrano la bilanciatura) del gusto terminato il turno di produzione. La verifica qualitativa viene fatta nel tardo pomeriggio della giornata di gara dando ad ogni concorrente 3 minuti per l'esposizione e 2 minuti per eventuali domande.

- **Durata delle prove e valutazione**

1. La giuria valuterà i concorrenti.
2. Sarà selezionato 1 finalista in base alla classifica redatta dalla giuria.
3. Il turno di lavoro per realizzare la vaschetta decorata e la vaschetta per gli assaggi, inclusa la pulizia finale, è 45 minuti.
4. Il Comitato Organizzativo decide l'allocazione dei turni di produzione mediante estrazione alle ore 9.30 presso la Sala Barel alla presenza di tutti i concorrenti.
5. I Gelatieri preparano e mantecano presso il campo di gara nella Fiera di Longarone i gelati nelle due apposite vaschette messe a disposizione dall'Organizzazione.
6. Ad ogni Gelatiere viene attribuito un numero di gara che è riportato sulle due vaschette le quali saranno stoccate in un conservatore a -14°C.
7. Due valutazioni vengono svolte separatamente dalla Giuria:
 - QUALITA' DEL GELATO - A fine giornata, ogni membro della Giuria valuta i singoli gelati prodotti e il Gelatiere sulla Qualità del Gelato. I seguenti parametri sono adottati per la valutazione con punteggio compreso tra 5 (minimo) e 10 (massimo):
 - a. Gusto (moltiplicato per tre);
 - b. Struttura;
 - c. Sensazione di freddo;
 - d. Estetica vaschetta.

Organizzato da



Patrocinato da



Media Partner



Technical sponsor



- CAPACITA' TECNICHE DEL GELATIERE - A fine turno di produzione un solo Giurato valuta le Capacità Tecniche di ogni Gelatiere. I seguenti parametri sono adottati per la valutazione delle Capacità Tecniche del Gelatiere con punteggio compreso tra 5 (minimo) e 10 (massimo):
 - a. Chiarezza espositiva;
 - b. Completezza delle informazioni;
 - c. Conoscenza dei metodi di bilanciamento.
8. Il superamento dei limiti di orario comporta la squalifica del gelatiere.
 9. I voti di ciascuna valutazione sono considerati separatamente e generano dei punteggi.
 10. La somma dei punti ottenuti nelle due classifiche genera la classifica finale.
 11. Il Comitato Organizzativo stila la classifica che viene validata dal Presidente di Giuria.
 12. In caso di parità la Giuria premia il Gelatiere che avrà raggiunto il maggior punteggio relativo alla CAPACITA' TECNICA DEL GELATIERE.
 13. Il concorrente può richiedere la classifica al Comitato Organizzativo.
 14. Le attrezzature messe a disposizione durante le selezioni presso la Fiera di Longarone sono:
 - Mantecatore / Pastorizzatore Carpigiani MAESTRO
 - Mantecatore Carpigiani linea HE
 - Turbomix Carpigiani
 - Abbattitore
 - Bilancia
 - Forno a microonde
 - Armadio negativo
 - Armadio positivo
 - Piastra a induzione
 - Planetaria
 - Vaschetta acciaio e polistirolo
 - Vetrina
 - Piccola minuteria (caraffe, ciotole, fruste, spatola morbida, spatole in acciaio, spatole da estrazione)
 15. Le attrezzature a carico del concorrente sono tutte quelle non menzionate al punto 14 come, ad esempio pentole/padelle per la piastra a induzione, zester, etc.

Organizzato da



Patrocinato da



Media Partner



Technical sponsor



ABBIGLIAMENTO

Tutti i concorrenti devono indossare abbigliamento idoneo che non deve avere nessun marchio pubblicitario:

- Giacca da lavoro
- Copricapo
- Pantaloni da lavoro
- Calzature da lavoro
- Guanti

RICETTE

L'Organizzatore può liberamente utilizzare le ricette (anche comunicandole a terzi soggetti che collaborino a qualsiasi titolo con l'Organizzazione stessa) per usi divulgativi non commerciali senza nulla dover corrispondere **a nessun titolo ai concorrenti, ma menzionandoli sempre come creatori della ricetta.**

IGIENE

I candidati sono responsabili della pulizia e dell'igiene delle attrezzature, dei materiali e del luogo di lavoro nel tempo stabilito.

RICORSO ALLA GIURIA

Finite le operazioni di voto e prima della dichiarazione del vincitore, i Concorrenti possono presentare reclami alla Giuria inerenti alle votazioni, ai punteggi e più in generale allo svolgimento complessivo della gara. La Giuria, prima della proclamazione del vincitore, deve esaminare tutti gli eventuali reclami e in caso di accoglimento procedere, se del caso, alla modifica della classifica finale, ovvero, nel caso di non accoglimento del reclamo, comunicare al concorrente che ha presentato il reclamo le ragioni del mancato accoglimento dello stesso. Esaminati tutti i reclami, la Giuria procede alla proclamazione del vincitore. Una volta effettuata la proclamazione del vincitore non potranno più essere presentati reclami di alcun tipo.

ESCLUSIONI

Oltre alle esclusioni già menzionate all'interno dei paragrafi precedenti e che descrivono le singole prove, con riferimento alle materie prime e alle attrezzature che per Regolamento devono essere portate dai concorrenti, devono considerarsi come non ammesse le materie prime e le attrezzature non espressamente dichiarate come ammissibili dal presente Regolamento e, quindi, l'utilizzo di tali materie prime e attrezzature comporta la squalifica dalla gara. Per prevenire eventuali squalifiche, ogni concorrente – prima dello svolgimento

Organizzato da



Patrocinato da



Media Partner



Technical sponsor



della gara – può chiedere al Membro del Comitato Organizzativo presente che accerti e verifichi le materie prime e le attrezzature che intende utilizzare in gara. Il Membro del Comitato Organizzativo, sulla base delle liste scritte di materie prime e attrezzature predisposte dal concorrente, provvede alla verifica di ciò che è ammesso e ciò che non è ammesso articolo per articolo ed attestandolo sull'elenco fornito dal concorrente. Sono escluse dal concorso tutte le opere in qualsiasi modo offensive o volgari.

PREMI

Il primo classificato:

- la sua ricetta diventerà la ricetta ufficiale di Artglace per il Gusto dell'Anno della Giornata Europea del Gelato Artigianale 2019;
- riceve l'attestato di Vincitore "Tiramisù Gelato Italian Cup" 2018.

A tutti i Concorrenti sarà consegnato il diploma di partecipazione.

RESPONSABILITA'

Ogni responsabilità in ordine ad eventuali infortuni occorsi ai concorrenti, a terzi o a visitatori, derivanti dall'improprio, errato, negligente o imprudente utilizzo degli strumenti, delle strutture, degli arredi e dei macchinari (sia per quelli forniti dall'Organizzazione sia per quelli portati dai concorrenti) ricadrà esclusivamente sui concorrenti stessi. I concorrenti risponderanno altresì di tutti i danni causati dall'improprio utilizzo delle materie prime fornite dall'Organizzazione o portate direttamente dal concorrente e/o per il mancato rispetto delle norme igieniche. In tal senso i concorrenti con la sottoscrizione del presente regolamento dichiarano di manlevare Longarone Fiere S.r.l. e i suoi partner da ogni e qualsiasi domanda, istanza, richiesta, ecc.

LUOGO

Le competizioni si svolgeranno all'interno degli spazi messi a disposizione da Longarone Fiere durante la MIG - Mostra Internazionale del Gelato 2018.

DISPOSIZIONI FINALI

Si suggerisce vivamente di leggere con attenzione tutti i capitoli del presente Regolamento e, come dice un grande Maestro, "chi lo studia ha più probabilità di vittoria".

Organizzato da



Patrocinato da



Media Partner



Technical sponsor

