



8. Ausgabe
Gelato-Weltmeisterschaft 2018
Teamauswahl deutscher Nationalmannschaft
für die Gelato Weltcup

INDICE

INDICE	1
LONGARONE EIS CHALLENGE 2018-19	2
ORGANIZZATORI	2
COMITATI.....	2
PREMESSE.....	2
PARTECIPAZIONE	3
DATE CHIAVE.....	5
CANDIDATI AMMESSI	5
MANCATA CONFERMA DI PARTECIPAZIONE	5
PROVE DELLA SELEZIONE DI GELATERIA	5
• Vaschetta decorata	5
• Esposizione Teorica	6
• Durata delle prove e valutazione	6
ABBIGLIAMENTO	8
RICETTE	8
IGIENE.....	8
RICORSO ALLA GIURIA.....	8
ESCLUSIONI	9
PREMI	9
RESPONSABILITA'	9
LUOGO.....	10
DISPOSIZIONI FINALI.....	10



LONGARONE EIS CHALLENGE 2018-19

Selezioni del Gelatiere per il Team Germania della IX edizione della Coppa del Mondo della Gelateria 2020

ORGANIZZATORI

Carpigiani – Ali Group S.r.l. in collaborazione con Longarone Fiere e col patrocinio di Sigep - Italian Exhibition Group S.p.A.

COMITATI

DIRETTIVO: Giancarlo Timballo, Sergio Colalucci, Sergio Dondoli, Pierpaolo Magni, Alfio Tarateta

GIURIA: Giancarlo Timballo, Donata Panciera, Hubert Scherer, Andrea Mills, Luisa Brandl (altri comunicati in seguito)

COMITATO ORGANIZZATIVO: Annalisa Carnio, Adriano Colle, Achille Sassoli, Caterina Ghelfi

UFFICIO STAMPA E SOCIAL MEDIA – Annalisa Carnio, MIG Longarone

PATROCINATO dai Concessionari Carpigiani Deutschland

PREMESSE

FORMAT - La manifestazione denominata “Longarone Eis Challenge” del 2018-19 è la competizione valida per la selezione del Team Germania della IX edizione della Coppa del Mondo della Gelateria 2020. Una gara per professionisti in cui selezionare 1 gelatiere durante la fiera MIG 2018, a cui si aggiungeranno 1 pasticciere e 1 cuoco selezionati in ulteriori manifestazioni.

MISSION - La mission consiste nell’esaltare le eccellenze della gelateria artigianale, contribuire allo sviluppo e alla commistione delle professionalità dei mestieri del gusto, promuovere l’amicizia e la collaborazione tra i professionisti operanti in



8. Ausgabe
Gelato-Weltmeisterschaft 2018
Teamauswahl deutscher Nationalmannschaft
für die Gelato Weltcup

Germania.

PROFESSIONISTI AMMESSI - Possono partecipare i professionisti aventi la loro attività lavorativa in Germania che hanno presentato la propria candidatura entro i termini previsti dal presente regolamento e a cui è stata confermata la partecipazione.

VINCITORE – Diventa componente della squadra tedesca partecipante alla Coppa del Mondo di Gelateria che si svolgerà a Sigep a gennaio 2020.

PARTECIPAZIONE

1. Le Selezioni sono aperte a tutti i professionisti specializzati in Gelato che si sono candidati inviando il modulo di iscrizione alla mail info@eischallenge.de entro i termini indicati nel sito www.eischallenge.de.
2. Il modulo di iscrizione è scaricabile dal sito www.eischallenge.de
3. La mancata compilazione integrale e/o la mancata sottoscrizione (anche parziale) dei documenti richiesti, ovvero il mancato invio anche di uno solo dei documenti richiesti, comporta l'esclusione del candidato
4. Il Comitato Organizzativo si riserva di verificare tutte le DOMANDE DI ISCRIZIONE ricevute nei tempi prescritti. Farà fede la data di ricevimento della e-mail; in ogni caso, il Comitato Organizzativo non risponderà per mancati o ritardati arrivi delle e-mail per qualsiasi ragione o causa
5. Le candidature devono pervenire entro il 12 novembre 2018
6. Il numero massimo di partecipanti è 48
7. Nel caso si superi il numero di 48 candidature, i partecipanti selezionati saranno comunicati il 19 novembre 2018
8. I materiali sopra descritti, il presente Regolamento e FAQ di approfondimento sono pubblicati e liberamente scaricabili sul sito www.eischallenge.de
9. La sfida si svolge dal 3 al 4 dicembre presso Longarone Fiere in occasione della Mostra Internazionale del Gelato Artigianale 2018
10. Le ulteriori selezioni per gli chef di Pasticceria e Alta Cucina si svolgeranno nel 2019 in Germania in location che verranno successivamente comunicate



8. Ausgabe
Gelato-Weltmeisterschaft 2018
*Teamauswahl deutscher Nationalmannschaft
für die Gelato Weltcup*

11. Tutti i partecipanti possono contattare il Concessionario Carpigiani della Germania più vicino per poter fare delle prove e/o avere informazioni sui mantecatori usati durante la sfida.

Indirizzo	Concessionario	Tel	Email & web site
15366 NEUENHAGEN B. BERLIN	ALBRECHT & NEISS GmbH Am Wall 2-6	03342/2496	post@albrecht-neiss.de www.albrecht-neiss.de
18507 GRIMMEN	BREUER KÄLTE-KLIMA Kirschenallee 35	038326/80156	kaeltebreuer@t-online.de www.eismaschinen.net
22941 BARGTEHEIDE	BACKRING NORD E. MAY GmbH & Co. KG Am Redder 9	04532/9752-300	info@backring.de www.backring.de
28307 BREMEN	CARPIGIANI DEUTSCHLAND GmbH Werkvertretung Italo Salerno	0171/4347633	info@carpigiani.de www.carpigiani.de
30165 HANNOVER	EIS L. GRÄBNER GmbH Mogelkenstr. 24	0511 300 258 30	info@eis-graebner.de www.eis-graebner.de
35091 Cölbe	EISUNION CÖLBE Rosenstraße 3	06421/88688-0	info@eisunion.de www.eisunion.de
53842 TROISDORF (KÖLN/BONN)	HEIDER & CARACCIOLA GmbH & Co. KG Landgrafenstrasse 138B	02241/943250	info@heica.de www.heica.de
59557 LIPPSTADT	BRIEWIG KÄLTE GmbH Westernkötter Str. 194	02941/274933	info@briewig.de www.briewig.de
66115 SAARBRÜCKEN	KOBÄGRO GmbH St. Johanner Straße 84	0681/48058	info@kobaegro.de www.kobaegro.de
68804 Altlussheim	EISUNION GmbH Industriestrasse 1-3	06205 – 28886-0	info@eisunion.de www.eisunion.de
70794 FILDERSTADT	CARPIGIANI DEUTSCHLAND GmbH Echterdinger Str. 111	0711/7089264	info@carpigiani.de www.carpigiani.de
79331 TENINGEN	SCHMIDT & SÖHNE GmbH Hans-Theisen-Strasse 8	07641/9623-0	info@schmidtsoehne.de www.schmidtsoehne.de
89231 NEU-ULM	ALFRED PFERSICH GmbH & Co. KG Messerschmittstr. 23	0731/7079-10	info@pfersich.de www.pfersich.de
94315 STRAUBING	ALOIS KRÄ GmbH Rückertstraße 39a	09421/99610	info@aloes-krae.de www.aloes-krae.de
97076 WÜRZBURG	BELZ GmbH Ohmstraße 15	0931/22089	hbelz@aol.com www.h-belz.de
99734 NORDHAUSEN	MÜLLER GASTRO GmbH Straße der Genossenschaften 170	03631/60570	Mueller-Gastro@t-online.de www.gastro-mueller.com



8. Ausgabe
Gelato-Weltmeisterschaft 2018
Teamauswahl deutscher Nationalmannschaft
für die Gelato Weltcup

DATE CHIAVE



CANDIDATI AMMESSI

Tutti i Candidati riceveranno un email con l'esito della loro candidatura. L'elenco dei Candidati ammessi a partecipare sarà pubblicata sui siti www.eischallenge.de e www.mostradelgelato.com due settimane prima dell'inizio della sfida.

MANCATA CONFERMA DI PARTECIPAZIONE

Se entro il 24 novembre 2018, uno o più Candidati ammessi non confermassero la partecipazione subentrerà il Candidato successivo.

PROVE DELLA SELEZIONE DI GELATERIA

• 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 preparazione – pastorizzazione inclusa – della miscela è a cura del Gelatiere antecedentemente la giornata della sfida per una quantità di almeno 5 litri di prodotto.
3. La miscela deve essere mantecata direttamente dal Gelatiere presso la Fiera di Longarone, durante lo specifico slot di produzione nel campo di gara durante le giornate della sfida.
4. Le eventuali decorazioni potranno essere portate già pronte in gara.
5. I concorrenti potranno avvalersi di ingredienti forniti dalle ditte sponsor della manifestazione facendone richiesta prima della manifestazione al responsabile dell'Organizzazione Adriano Colle.



8. Ausgabe
Gelato-Weltmeisterschaft 2018
Teamauswahl deutscher Nationalmannschaft
für die Gelato Weltcup

- **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 di ciascuna giornata 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 30 minuti.
4. Il Comitato Organizzativo decide l'allocazione dei turni di produzione e li comunica 24 ore prima della sfida ai Gelatieri.
5. I Gelatieri 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) Innovazione;
 - e) Estetica vaschetta.
 - 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



8. Ausgabe
Gelato-Weltmeisterschaft 2018
Teamauswahl deutscher Nationalmannschaft
für die Gelato Weltcup

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 Carpigiani linea HE
 - Pastorizzatore 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,



8. Ausgabe
Gelato-Weltmeisterschaft 2018
Teamauswahl deutscher Nationalmannschaft
für die Gelato Weltcup

zester, etc.

ABBIGLIAMENTO

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

- Giacca da lavoro fornita dall'Organizzatore
- Copricapo
- Pantaloni da lavoro
- Calzature da lavoro
- Guanti forniti dall'Organizzatore

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.



8. Ausgabe
Gelato-Weltmeisterschaft 2018
Teamauswahl deutscher Nationalmannschaft
für die Gelato Weltcup

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 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:

- entra a far parte del Team Germania per la "Coppa del Mondo di Gelateria" Sigep 2020
- riceve l'attestato di Vincitore "Longarone Eis Challenge" del 2018-19

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



8. Ausgabe
Gelato-Weltmeisterschaft 2018
Teamauswahl deutscher Nationalmannschaft
für die Gelato Weltcup

manlevare Carpigiani – Ali Group 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 di Longarone Fiere durante la 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”