

CONCORSO GELATO A DUE

Special Triveneto 2019



REGOLAMENTO CONCORSO “GELATO A DUE”

Concorso per la migliore squadra Gelatiere – Chef nella preparazione di un piatto a base di Gelato Gourmet e un piatto a base di gelato-dessert. La competizione è riservata a gelatieri, chef e ristoratori operanti in Triveneto.

INDICE:

1. Organizzatori
2. Comitati
3. Premesse
4. Partecipazione
5. Candidati ammessi
6. Prove del concorso
7. Abbigliamento
8. Ricette
9. Igiene
10. Ricorso alla giuria
11. Esclusioni
12. Premi
13. Responsabilità
14. Luogo

1. ORGANIZZATORI

Longarone Fiere Dolomiti in collaborazione con Vecogel.

2. COMITATI

DIRETTIVO: Fausto Bortolot, Antonio Mezzalira, Claudio Grigoletto, Franz Zanne.

GIURIA: Presidente di Giuria Antonio Mezzalira, Dottor Franco Cesare Puglisi, Professore Luigi Odello di Analisi Sensoriale e Giornalista di Cucina Internazionale, e altri.

UFFICIO STAMPA E SOCIAL MEDIA: Longarone Fiere.

3. PREMESSE

FORMAT - La manifestazione denominata “Gelato a Due” selezionerà il miglior gelato gastronomico e il miglior gelato dessert al piatto, le cui ricette saranno promosse nel sito e nelle comunicazioni ufficiali relative con apposto il logo della competizione.

MISSION - La mission consiste nell’esaltare insieme il gelato e la gastronomia in generale, e le qualità professionali del settore.

PROFESSIONISTI AMMESSI - Possono partecipare le squadre composte da un gelatiere e uno chef aventi la loro attività lavorativa nel Triveneto che presentato la propria candidatura entro i termini previsti dal presente regolamento e a cui è stata confermata la partecipazione.

VINCITORE – La squadra vincitrice sarà annunciata alle 17.30 della giornata di concorso, presso il campo di gara.

4. PARTECIPAZIONE

1. Le Selezioni sono aperte ai professionisti che si sono candidati inviando il modulo di iscrizione alla mail gelatoadue@longaronefiere.it entro i termini indicati nel sito www.mostradelgelato.com.

2. Il modulo di iscrizione è scaricabile dal sito www.mostradelgelato.com nella sezione concorsi.

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 24/09/2019.

6. Il numero massimo di squadre partecipanti è 12.

7. Nel caso si superi il numero di 12 candidature, le squadre partecipanti selezionate saranno comunicate il entro il 27/09/2019.

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

9. La sfida si svolgerà lunedì 7 ottobre presso Longarone Fiere in occasione di Expo Dolomiti Ho.Re.Ca. - la Fiera dell'Ospitalità e Ristorazione in Montagna 2019.

5. CANDIDATI AMMESSI

Tutti i Candidati riceveranno una e-mail con l'esito della loro candidatura. L'elenco dei Candidati ammessi a partecipare sarà pubblicata sul sito www.mostradelgelato.com due settimane prima della sfida o via e-mail.

6. PROVE DEL CONCORSO

1. I concorrenti dovranno realizzare due piatti da presentare in sei campioni uguali per ciascuno (cinque piatti per la giuria e uno per la foto). Le due portate sono:
 - 1 gelato gourmet abbinato a un antipasto, un primo, un secondo, una pizza, street food, ecc.
 - 1 gelato dessert al piatto
2. Per il gelato la miscela può essere preparata precedentemente al concorso – pastorizzazione inclusa – e mantecata presso la Fiera di Longarone, durante lo specifico turno di produzione nel campo di gara durante la giornata della sfida. La quantità massima di miscela ammessa per ogni gusto di gelato è 2 kg.
3. Le eventuali decorazioni potranno essere portate già pronte in gara.
4. Ai concorrenti verranno forniti i seguenti ingredienti:
 - Latte intero fresco
 - Panna fresca
 - Mascarpone
 - Formaggi
 - Saccarosio
 - Destrosio
 - Farina

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

- **Esposizione Teorica**

I concorrenti dovranno presentare le ricette scritte dei piatti prima del turno di produzione. La verifica delle due ricette scritte verrà fatta durante il tempo di preparazione dalla giuria. L'esposizione dei piatti potrà essere fatta alla presentazione del piatto o nella fase finale del turno di gara purché si rimanga all'interno del tempo stabilito.

- **Durata delle prove e valutazione**

1. La giuria valuterà i concorrenti.
2. Sarà selezionata la squadra vincitrice in base alla classifica redatta dalla giuria.
3. Il turno di lavoro per realizzare i piatti, inclusa la pulizia finale, è 60 minuti.
4. È possibile avvalersi di un aiutante unicamente per la pulizia dello spazio di gara.
5. I turni di produzione saranno stabiliti tramite estrazione dal Comitato Organizzativo e comunicati una settimana prima della competizione.
6. Le squadre prepareranno i piatti presso il campo di gara nella Fiera di Longarone.
7. A ogni squadra verrà attribuito un numero di gara da 1 a 12.
8. Ogni squadra dovrà portare a sua discrezione i piatti o i contenitori dove presentare i prodotti.
9. Le valutazioni verranno svolte separatamente dalla Giuria per ognuno dei due singoli piatti:
 - 1- QUALITÀ DEL PIATTO - Alla fine di ogni turno, ogni membro della Giuria valuterà i singoli piatti prodotti. I seguenti parametri sono adottati per la valutazione con punteggio compreso tra 50 (minimo) e 100 (massimo):
 - a. Aspetto x2;
 - b. Gusto x3;
 - c. Abbinamento x1;
 - d. Innovazione nella preparazione x1.
 - 2- CAPACITÀ TECNICHE DELLA SQUADRA - A fine turno o comunque entro 60' saranno effettuate domande da parte della giuria alla squadra. Ogni membro della giuria darà una valutazione tra 50 (minimo) e 100 (massimo). Verranno valutate:
 - a. Chiarezza espositiva x1;
 - b. Completezza delle informazioni x1.
10. Il superamento dei limiti di orario comporterà una penalità di 20 punti per ogni minuto aggiuntivo.
11. I voti di ciascuna valutazione saranno considerati separatamente e genereranno dei punteggi.
12. La somma dei punti ottenuti nella valutazione per i due piatti e per le capacità tecniche genereranno la classifica finale.
13. Il Comitato Organizzativo stilerà la classifica che verrà validata dal Presidente di Giuria.

14. In caso di parità la Giuria premierà la squadra che avrà raggiunto il maggior punteggio relativo al gusto dei piatti.
15. Il concorrente potrà richiedere la classifica al Comitato Organizzativo nei giorni seguenti alla manifestazione.
16. Le attrezzature messe a disposizione **per ogni postazione** durante le selezioni presso la Fiera di Longarone sono:
- 1 forno con teglie
 - 1 piastra a induzione
 - 1 abbattitore
 - 1 frullatore a immersione
 - 1 bilancia
 - 1 mantecatore
 - 1 frigo positivo
 - 1 freezer (in comune)
 - 1 zona lavaggio con lavastoviglie (in comune)
 - Piccola minuteria (caraffe, ciotole, fruste, spatola morbida, spatole in acciaio, spatole da estrazione)
17. Le attrezzature a carico del concorrente sono tutte quelle non menzionate al punto 16 come, a esempio pentole/padelle per la piastra a induzione, zester, etc. Esse non devono ledere l'immagine degli sponsor.

7. ABBIGLIAMENTO

Tutti i concorrenti dovranno indossare abbigliamento idoneo senza alcun logo o scritta che possa ledere l'immagine degli sponsor.

8. RICETTE

L'Organizzatore potrà 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.**

9. IGIENE

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

10. RICORSO ALLA GIURIA

Finite le operazioni di voto e prima della dichiarazione del vincitore, i Concorrenti potranno presentare reclami alla Giuria in base 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 procederà alla proclamazione del vincitore. Una volta effettuata la proclamazione del vincitore non potranno più essere presentati reclami di alcun tipo.

11. 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 esse 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, e attestandolo sull'elenco fornito dal concorrente.

Sono escluse dal concorso tutte le opere in qualsiasi modo offensive o volgari.

12. PREMI

La prima, seconda e terza squadra classificata riceverà la coppa Special Triveneto 2019 Gelato a Due, una medaglia per ogni membro della squadra e una wild card per accedere alla fase internazionale che si terrà a dicembre durante la MIG – Mostra Internazionale del Gelato. Inoltre, ogni concorrente riceverà un attestato di partecipazione.

13. RESPONSABILITÀ

Ogni responsabilità in ordine a 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 responsabilità.

14. LUOGO

Le competizioni si svolgeranno all'interno degli spazi messi a disposizione da Longarone Fiere durante Expo Dolomiti Ho.Re.Ca. - la Fiera dell'Ospitalità e Ristorazione in Montagna. Saranno allestite due postazioni di lavoro.

*Sono possibili eventuali modifiche al regolamento le quali verranno comunicate tempestivamente via e-mail alle squadre prima dell'inizio della gara.

Data e luogo

Firma di entrambi i concorrenti.
