

8° CONCORSO GELATO AL PROSECCO SUPERIORE



8^a



REGOLAMENTO

Concorso per il miglior gelato al prosecco superiore DOCG.

ORGANIZZATORI

Longarone Fiere Dolomiti in collaborazione con il Comune di Valdobbiadene e la Cantina Produttori di Valdobbiadene – Val d’Oca.

COMITATI

DIRETTIVO: Giorgio Bosa, Mauro Tonello, Franz Zanne.

GIURIA:

- Luigino Dal Farra, Presidente di Giuria (sovrintende le votazioni)
- Giorgio Venudo, Delegato Confartigianato Nazionale Dolciario per i Gelatieri
- Renzo Ongaro, pluri-vincitore del concorso
- Marco Reato, Vincitore edizione 2019 del concorso
- Sergio Del Favero, Accademici Gelatieri Artigiani (valutazione tecnica ricetta e comportamento in gara)
- Massimo Carnio, Vincitore Coppa del Mondo di Gelateria 2020 (valutazione estetica delle vaschette)

Coordinatore Campo di Gara: Stefano Dassiè, Accademici Gelatieri Artigiani

UFFICIO STAMPA E SOCIAL MEDIA: MIG – Longarone, Zeta Group.

Organizzato da



Comune di
Valdobbiadene
Assessorato Attività Produttive



Technical sponsor



PREMESSE

FORMAT - La manifestazione denominata “Concorso Gelato al Prosecco Superiore” selezionerà il miglior gelato al prosecco superiore D.O.C.G. (base acqua) in competizione.

MISSION – Il concorso rappresenta un’anteprima della 8. Giornata europea del gelato artigianale (24 marzo), tenuto conto che tra i vini il Prosecco è sicuramente uno dei migliori per la realizzazione di un gelato di alta qualità, e vuole rafforzare e promuovere il legame tra due prodotti, espressione del territorio veneto, simbolo del made in Italy nel mondo.

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

VINCITORI – I vincitori saranno premiati domenica 8 marzo 2020 con una coppa in occasione della cerimonia ufficiale di presentazione dell’antica Fiera di San Gregorio a Valdobbiadene.

PARTECIPAZIONE

1. Le Selezioni sono aperte ai professionisti specializzati in Gelato che si sono distinti in ambito nazionale in altre competizioni e manifestazioni ed hanno ricevuto l’invito a partecipare da parte del Comitato organizzatore.
2. La sfida si svolge sabato 7 marzo 2020 presso l’Antica Fiera di San Gregorio a Valdobbiadene (TV) a partire dalle ore 14.

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 (360X165 h180mm)
 - 1 (una) vaschetta in polistirolo, solo per gli assaggi (500 ml).
 2. La miscela deve essere preparata e mantecata direttamente dal Gelatiere, durante lo specifico slot di produzione nel campo di gara durante l’orario della sfida, dalle ore 14 alle ore 17 di sabato 7 marzo 2020.
 3. Le eventuali decorazioni potranno essere portate già pronte in gara.
 4. Ai concorrenti verranno forniti i seguenti ingredienti:
 - Prosecco Superiore Brut (Cantina Val D’Oca)
 - Acqua

Organizzato da



Comune di
Valdobbiadene
Assessorato Attività Produttive



Technical sponsor



Tutti gli altri ingredienti (zuccheri, neutro, eventuale sciroppo con gli stessi, ecc.) i concorrenti dovranno procurarli autonomamente.

- **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, dando ad ogni concorrente 3 minuti per l'esposizione e 2 minuti per eventuali domande. La verifica qualitativa viene fatta nel tardo pomeriggio, come la valutazione dell'estetica della vaschetta.

- **Durata delle prove e valutazione tecnica**

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 e li comunica alle ore 14 sul campo di gara.
5. I Gelatieri preparano e mantecano presso il campo di gara 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;
 - **ESTETICA DELLA VASCHETTA** - A fine turno di produzione un solo Giurato valuta l'estetica della vaschetta, adottando per la valutazione un punteggio compreso tra 5 (minimo) e 10 (massimo).
 - **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. Completezza delle informazioni;
 - b. Conoscenza dei metodi di bilanciamento;
 - c. Comportamento sul campo di gara.

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 al GUSTO.
13. Il concorrente può richiedere la classifica al Comitato Organizzativo.
14. Le attrezzature messe a disposizione durante le selezioni sono:
 - Mantecatore BOVO Leonardo Delux e Leonardo Plus
 - Tornado Sublime BOVO
 - Vaschetta acciaio e polistirolo
 - Vetrina
 - Bilancia
 - Secchi
 - Fruste
15. Le attrezzature a carico del concorrente sono tutte quelle non menzionate al punto 14.

ABBIGLIAMENTO

Tutti i concorrenti devono indossare abbigliamento idoneo che non deve avere nessun marchio pubblicitario (fatto salvo il logo della gelateria e la marca dell'abbigliamento):

- 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 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 della giuria tecnica riceverà una coppa e sarà premiato domenica 8 marzo 2020 in occasione della cerimonia ufficiale di presentazione dell'antica Fiera di San Gregorio a Valdobbiadene. Riceverà inoltre l'attestato per il Primo premio della giuria del "8. Concorso Gelato al Prosecco Superiore 2020".

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,

Organizzato da



Comune di
Valdobbiadene
Assessorato Attività Produttive



Technical sponsor



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 negli spazi messi a disposizione dal Comune di Valdobbiadene.

Organizzato da



Comune di
Valdobbiadene
Assessorato Attività Produttive



Technical sponsor

