



## **61° Edizione - MIG di Longarone 51a Edizione - Concorso Coppa d'Oro**

La MIG di Longarone, che si svolgerà dal 28 novembre al 1° dicembre, in concomitanza organizza il Concorso Coppa d'Oro, giunto alla sua 51a edizione.

Il Concorso avrà quale responsabile il Sig. Luigino Dal Farra e si avvarrà della collaborazione degli Accademici Italiani Gelatieri Artigiani, i quali s'impegneranno a curare lo svolgimento della gara secondo gli accordi presi con Longarone Fiere Dolomiti.

La quota d'iscrizione è di € 100.00 e dovrà essere versata all'atto dell'adesione al Concorso.

### **Regolamento del Concorso**

#### **1 - Prima fase**

L'adesione potrà essere dovrà essere presentata nella giornata di **lunedì 29 novembre 2021** dalle ore **10.00** alle ore **15.00** presso l'apposito ufficio di segreteria attivato nel Centro Congressi di Longarone Fiere Dolomiti. **Per velocizzare la procedura di iscrizione e possibile preiscriversi attraverso il modulo predisposto sul sito al seguente indirizzo:**

<https://www.mostradelgelato.com/concorso-internazionale-coppa-doro>.

Sottoscrivendo l'adesione il candidato dichiara che il campione di gelato che presenterà è unico e preparato dal richiedente esclusivamente per la partecipazione al concorso. L'Organizzazione metterà a disposizione di ciascun concorrente un contenitore idoneo alla presentazione del campione di gelato per il concorso. Il campione di gelato, al gusto di Limone base acqua, senza nessun tipo di variegatura, nella dose di g. 500 circa, dovrà essere consegnato direttamente dal partecipante alla sede del Concorso, presso il Centro Congressi di Longarone Fiere Dolomiti, dalle ore **10.00** alle ore **16.00**.

La vaschetta dovrà essere livellata dal Concorrente nel migliore dei modi e nella parte superiore non dovrà presentare nessun segno di riconoscimento. Qual ora si evidenzi un chiaro segno riconoscibile nella vaschetta il Campione non sarà giudicato e il Concorrente **sarà escluso dalla gara**. I campioni saranno contrassegnati dall'organizzazione con una sigla, con la stessa sarà contrassegnata una busta in cui sarà inserito il nome del Concorrente, ma non sarà portata a sua conoscenza la sigla, in modo da ottenere l'anonimato assoluto per tutti e in particolar modo per chi in seguito dovrà fare le valutazioni. I campioni saranno posti in un conservatore e valutati dalla giuria il giorno stesso.

Per essere ammessi al concorso tutti i partecipanti, all'atto dell'iscrizione, dovranno presentare obbligatoriamente un documento di riconoscimento.

## **2 - Seconda fase**

Un'apposita Commissione formata dagli Organizzatori e composta da vari giurati, **lunedì 29 novembre** a partire **dalle ore 14.00**, provvederà alla valutazione dei campioni di gelato.

La Commissione voterà in merito valutandone il gusto e la struttura.

La classifica sarà generata dal totale della somma dei voti espressi da ogni giurato.

In questa fase ogni Giurato avrà a disposizione per la valutazione un voto minimo di uno e massimo di dieci per ogni campione. **I migliori venti punteggi saranno ammessi alla terza fase** e solo allora saranno aperte le buste per conoscere i nomi dei 20 concorrenti.

## **3 - Terza fase**

Nella mattinata di **martedì 30 novembre, dalle 10 alle 16.00**, alla presenza di una Giuria tecnica formata dagli Organizzatori, che sarà composta da cinque giurati, i venti Finalisti dovranno realizzare un gelato senza nessun tipo di variegatura, al gusto di **Limone base acqua**. Dovrà essere preparata e mantecata una quantità di Kg. 4 circa.

I concorrenti si cimenteranno nella prova uno alla volta, rispettando l'ordine inverso determinato dalla classifica della Fase 2.

Ogni concorrente avrà un tempo di 30 minuti a disposizione, all'inizio della prova dovrà presentare la propria ricetta dichiarando gli ingredienti che intende utilizzare, miscelando gli stessi (zuccheri, neutri, fibre, ecc.) in presenza della giuria, con aggiunta di acqua e succo di limone fresco o surgelato e una volta terminata la preparazione del gelato, dovrà ripulire il suo spazio.

Una Giuria Tecnica formata dagli Accademici, seguirà i Concorrenti durante la loro performance ed esprimerà due giudizi, uno in base al comportamento, l'ordine, la pulizia degli spazi di lavoro e alla ricetta presentata, un altro sul gusto del gelato appena uscito dal mantecatore. I Giurati avranno a disposizione per ciascuna valutazione un voto minimo di uno e massimo di quattro.

Tutti gli ingredienti che saranno forniti dall'Organizzazione sono elencati all'articolo 7 – *Attrezzatura e Prodotti* del presente regolamento. Altri prodotti necessari, ogni concorrente dovrà procurarseli autonomamente, dichiarandoli all'inizio della gara.

I campioni dei gelati seguiranno lo stesso iter della prima fase. Saranno quindi posti in una confezione termica da g. 500 contraddistinta da una sigla e la stessa sarà posta sopra una busta sigillata contenendo il nome del Concorrente. I campioni saranno posti in un conservatore.

Il restante gelato sarà posizionato su una vaschetta da vetrina frigo e decorato dal concorrente. La vaschetta sarà quindi oggetto di valutazione estetica di una giuria ad hoc e la migliore si aggiudicherà il Premio Accademici.

Questa fase sarà pubblica e potranno assistere tutte le persone che lo desiderano.

## **4 - Quarta fase**

**Martedì 30 novembre alle ore 16.00** presso il Campo di Gara della Coppa d'Oro, con esibizione pubblica, si costituirà una Giuria, composta da sei Giudici di gara. Ogni membro della Giuria si potrà esprimere per alzata di paletta simultanea e numerata in modo da non coinvolgere o influenzare gli altri membri della Giuria.

Ogni membro della Giuria si potrà esprimere con un voto minimo di sei e massimo di dieci per ogni campione valutandone il gusto.

Il Presidente di Giuria avrà a disposizione un ulteriore voto col quale esprimerà un giudizio tecnico sulla struttura del gelato.

Ai voti espressi in precedenza dalla Giuria Tecnica nella Fase 3, saranno aggiunti quelli di questa Giuria Finale e la somma dei due punteggi decreterà la classifica.

Nel caso in cui due concorrenti avessero lo stesso punteggio (ex aequo) verrà fatta un'ulteriore valutazione dalla Giuria per determinare in modo univoco ogni posizione della classifica.

Una volta che la classifica sarà stilata in modo definitivo verranno quindi aperte le buste contenenti i nomi dei concorrenti per conoscere il nome dei concorrenti.

**I migliori cinque punteggi saranno ammessi alla quinta fase.**

## **5 – Quinta fase**

Nella mattinata di **mercoledì 1° dicembre, dalle 10 alle 12.30**, alla presenza di una Giuria tecnica formata dagli Organizzatori, che sarà composta da cinque giurati, i cinque Finalisti dovranno, vestendo casacca fornita dall'organizzazione, realizzare un gelato senza nessun tipo di variegatura, al gusto di **Limone base acqua**. Dovrà essere preparata e mantecata una quantità di Kg. 4 circa.

I concorrenti si cimenteranno nella prova uno alla volta, rispettando l'ordine inverso determinato dalla classifica della Fase 4.

Ogni concorrente avrà un tempo di 30 minuti a disposizione, all'inizio della prova dovrà presentare la propria ricetta dichiarando gli ingredienti che intende utilizzare, miscelando gli stessi (zuccheri, neutri, fibre, ecc.) in presenza della giuria, con aggiunta di acqua e succo di limone fresco o surgelato una volta terminata la preparazione del gelato, dovrà ripulire il suo spazio.

Una Giuria Tecnica formata dagli Accademici e diversa dalla quarta fase, seguirà i Concorrenti durante la loro performance ed esprimerà due giudizi, uno in base al comportamento, l'ordine, la pulizia degli spazi di lavoro e alla ricetta presentata, un altro sul gusto del gelato appena uscito dal mantecatore. I Giurati avranno a disposizione per ciascuna valutazione un voto minimo di uno e massimo di quattro.

Tutti gli ingredienti che saranno forniti dall'Organizzazione sono elencati all'articolo 7 – *Attrezzatura e Prodotti* del presente regolamento. Altri prodotti necessari, ogni concorrente dovrà procurarseli autonomamente, dichiarandoli all'inizio della gara.

I campioni dei gelati seguiranno lo stesso iter della prima fase. Saranno quindi posti in una confezione termica da g. 500 contraddistinta da una sigla e la stessa sarà posta sopra una busta sigillata contenendo il nome del Concorrente. I campioni saranno posti in un conservatore.

Questa fase sarà pubblica e potranno assistere tutte le persone che lo desiderano.

## **6 - Sesta fase**

**Mercoledì 1° dicembre alle ore 14.00** presso il Campo di Gara della Coppa d'Oro, con esibizione pubblica, si costituirà la Giuria Finale, composta da sei Giudici di gara, tra cui un giornalista/blogger e il Presidente degli Accademici. Quest'ultimo ricoprirà anche il ruolo di Presidente di Giuria.

Ogni membro della Giuria si potrà esprimere per alzata di paletta simultanea e numerata in modo da non coinvolgere o influenzare gli altri membri della Giuria.

Ogni membro della Giuria si potrà esprimere con un voto minimo di sei e massimo di dieci per ogni campione valutandone il gusto.

Il Presidente di Giuria avrà a disposizione un ulteriore voto col quale esprimerà un giudizio tecnico sulla struttura del gelato.

Ai voti espressi in precedenza dalla Giurie nella fase 5, saranno aggiunti quelli di questa Giuria Finale e la somma dei due punteggi decreterà la classifica finale dei primi cinque.

Nel caso in cui due concorrenti avessero lo stesso punteggio (ex aequo) verrà fatta un'ulteriore valutazione dalla Giuria per determinare in modo univoco ogni posizione della classifica finale.

Una volta che la classifica sarà stilata in modo definitivo verranno quindi aperte le buste contenenti i nomi dei concorrenti per conoscere il nome del vincitore e degli altri classificati.

Se un concorrente otterrà il massimo punteggio possibile di 90 punti nelle Fasi 5 e 6 e risultasse anche vincitore assoluto del concorso, il Presidente della Giuria potrà a suo insindacabile giudizio decidere se merita anche l'onorificenza della LODE.

## **7 - Attrezzatura e prodotti**

Per la Terza, quarta, quinta e sesta Fase, l'organizzazione garantisce la presenza delle seguenti attrezzature:

- Bilancia elettronica e mixer
- Attrezzature varie di utensileria
- Spremi agrumi
- Mantecatore
- Vaschette da gelato e contenitori per campioni

E dei seguenti ingredienti:

- Acqua naturale
- Zuccheri: saccarosio, destrosio, glucosio in polvere 32 DE
- Neutri e fibre

Ogni concorrente se lo ritiene opportuno, potrà usare questi ingredienti, nel caso contrario dovrà procurarseli autonomamente, dichiarandoli all'inizio della gara (es. zuccheri, succo di limone, fibre, neutri). I concorrenti, se lo desiderano, potranno anche portare e usare utensili di loro proprietà.

## **8 - Responsabilità**

L'Organizzazione declina ogni responsabilità nell'ambito della manifestazione in merito a danni subiti o provocati dagli stessi concorrenti, di qualsiasi natura essi siano.

## **9 - Modifiche al regolamento e controversie**

L'Organizzazione si riserva il diritto di apportare al regolamento quelle modifiche atte al miglioramento della gara, previa informazione ai partecipanti.

L'esito della gara sarà determinato dal giudizio insindacabile delle Giurie definite secondo i termini ai punti precedenti.

### ***Premiazioni:***

**Al primo classificato verrà assegnata la "COPPA D'ORO 2021".**

**Ai migliori 20 classificati verranno assegnate coppe, targhe e premi messi a disposizione da Autorità, Enti ed Associazioni.**

**Un premio speciale sarà consegnato al primo classificato UNDER 35.**

**Il premio Accademici sarà assegnato alla miglior vaschetta decorata.**

**La premiazione è prevista per mercoledì 1° dicembre 2021 presso l'Area Incontri – PAD. E di Longarone Fiere Dolomiti. A tutti gli iscritti presenti sarà consegnato un attestato di partecipazione.**

**Premi speciali per il 1° - 2° - 3° posto.**