



61. Internationale Eismesse MIG in Longarone 51. Wettbewerb Coppa d'Oro

Die Internationale Eismesse MIG in Longarone, die vom 28. November - 1. Dezember 2021 stattfinden wird, richtet zeitgleich den 51. Wettbewerb "Coppa d'Oro" aus.

Verantwortlich für den Wettbewerb ist Herr Luigino Dal Farra in Zusammenarbeit mit den "Accademici Italiani Gelatieri Artigiani", die die Durchführung des Wettbewerbs gemäß den mit Longarone Fiere Dolomiti getroffenen Vereinbarungen übernehmen.

Die Teilnahmegebühr in Höhe von € 100.00 ist bei der Einschreibung zum Wettbewerb fällig.

Wettbewerbsregeln

1 – Erste Runde

Die Einschreibung erfolgt am **Montag, den 29. November 2021 von 10.00 – 15.00 Uhr** im eigens dafür eingerichteten Sekretariat im Kongresszentrum von Longarone Fiere Dolomiti. **Um das Anmeldeverfahren zu beschleunigen, ist eine Voranmeldung mit dem Formular möglich, das auf folgender Website abrufbar ist:**

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

Mit der Unterzeichnung des Teilnahmeantrags erklärt der Kandidat, dass er eine einzige und von ihm selbst speziell für diesen Wettbewerb hergestellte Eisprobe abgeben wird. Für jeden Teilnehmer werden die Veranstalter einen geeigneten Behälter zur Präsentation der Eisprobe beim Wettbewerb bereitstellen. Die Eisprobe der Geschmacksorte Zitrone auf Wasserbasis, ohne jegliche Marmorierung und in einer Menge von etwa 500 g, muss vom Wettbewerbsteilnehmer persönlich von 10.00 bis 16.00 beim Wettbewerbsveranstalter im Kongresszentrum von Longarone Fiere Dolomiti abgegeben werden.

Die Eiswanne muss vom Teilnehmer bestmöglichst glatt präpariert werden und darf im oberen Teil keinerlei Erkennungsmerkmale aufweisen. Sollte der Behälter ein deutliches Erkennungsmerkmal aufweisen, wird die Eisprobe nicht bewertet und der Teilnehmer **vom Wettbewerb ausgeschlossen**. Die Eisproben werden vom Veranstalter mit einem Code versehen, der auch auf einem Umschlag angebracht wird, in dem der Name des Teilnehmers enthalten ist. Der Umschlag wird verschlossen, doch der Teilnehmer erfährt den Code nicht. Somit wird Anonymität für alle gewährleistet, besonders für diejenigen, die später die Bewertungen vornehmen müssen. Die Eisproben kommen in einen Eiskonservator und werden von der Jury noch am selben Tag bewertet.

Bei der Einschreibung muss jeder Teilnehmer zwecks Zulassung zum Wettbewerb einen gültigen Personalausweis vorlegen.

2 – Zweite Runde

Eine spezielle, vom Veranstalter bestimmte Kommission, die sich aus verschiedenen Jurymitgliedern zusammensetzt, wird die Eisproben am **Montag, den 29. November 2021, ab 14.00 Uhr** auswerten. Die Kommission wird Geschmack und Struktur des Speiseeises bewerten.

Die Rangliste ergibt sich aus der Gesamtzahl der von den Jurymitgliedern vergebenen Punkte.

In dieser Runde kann jedes Jurymitglied mindestens einen Punkt bis höchstens zehn Punkte pro Eisprobe vergeben. **Die zwanzig besten Gesamtnoten werden zur dritten Runde zugelassen** und erst dann werden die Umschläge geöffnet, um die Namen der zwanzig Teilnehmer bekanntzugeben.

3 – Dritte Runde

Am **Dienstagvormittag, den 30. November 2021, von 10.00 - 16.00 Uhr** werden die zwanzig Finalisten, im Beisein einer vom Veranstalter zusammengestellten fünfköpfigen Fachjury, Eis ohne jegliche Marmorierung, in der Geschmackssorte Zitrone auf Wasserbasis herstellen. Eine Menge von etwa 4 kg muss hergestellt und angerührt werden.

Die Teilnehmer werden der Reihe nach auf die Probe gestellt, und zwar in der umgekehrten Reihenfolge gemäß der Platzierung in der zweiten Runde.

Jeder Teilnehmer hat 30 Minuten Zeit zur Verfügung und muss zu Anfang der Probe seine Rezeptur bekanntgeben und die Zutaten auflisten, die er verwenden wird. Der Teilnehmer muss sie im Beisein der Jury vermischen (Zucker, Neutro-Eisbindemittel, Ballaststoffe etc.) und Wasser sowie frischen oder gefrorenen Zitronensaft hinzufügen. Ist die Eiszubereitung abgeschlossen, muss der Teilnehmer seinen Arbeitsplatz reinigen.

Eine Fachjury, die sich aus Accademici-Mitgliedern zusammensetzt, wird die Teilnehmer während der Zubereitung beobachten und zwei Bewertungen abgeben. Eine in Bezug auf Verhalten, Ordnung, Sauberkeit am Arbeitsplatz und eingereichte Rezeptur; eine andere in Bezug auf den Geschmack des Eises und zwar gleich nach der Entnahme aus dem Eisbereiter. Die Jurymitglieder können mindestens einen Punkt bis höchstens vier Punkte pro Bewertung vergeben.

Alle von den Veranstaltern zur Verfügung gestellten Zutaten sind unter Punkt 7 *Geräte und Produkte* dieser Wettbewerbsregeln aufgelistet. Etwaige andere notwendigen Produkte müssen vom Teilnehmer selbst mitgebracht und zu Anfang des Wettbewerbs angegeben werden.

Für die Eisproben wird das gleiche Verfahren wie in der ersten Runde angewendet. Die Proben kommen in eine thermische 500 g-Verpackung, die mit einem Code versehen ist; derselbe Code wird auf einem verschlossenen Umschlag angebracht, der den Namen des Kandidaten enthält. Die Eisproben werden in einem Eiskonservator verwahrt.

Das restliche Eis kommt in eine Wanne für die Kühlvitrine und wird vom Teilnehmer dekoriert. Die Eiswanne wird dann von einer Ad-hoc-Jury einer ästhetischen Bewertung unterzogen, und die beste wird mit dem Accademici-Preis ausgezeichnet.

Dieser Teil des Wettbewerbs ist öffentlich; alle interessierten Personen können daran teilnehmen.

4 - Vierte Runde

Dienstag, 30. November 2021, um 16.00 Uhr wird im Wettbewerbsbereich der “Coppa d'Oro” im Beisein des Publikums eine sechsköpfige Jury zusammengestellt. Jedes Jurymitglied gibt seine Note durch simultanes Hochhalten der entsprechenden Punktekelte ab, so dass kein anderes Jurymitglied beeinträchtigt oder beeinflusst wird.

Jedes Jurymitglied kann für den Geschmack eine Punktezahl von mindestens sechs bis höchstens zehn Punkten pro Eisprobe vergeben.

Der Präsident der Jury hat eine weitere Stimme zur Verfügung, mit der er fachgemäß die Struktur des Eises bewertet.

Zu den Punkten der Fachjury aus der dritten Runde kommt die Punktezahl dieser letzten Jury hinzu. Die Rangliste der Finalisten ergibt sich aus der Summe der Punkte.

Sollten zwei Teilnehmer die gleiche Punktezahl erreichen (ex aequo), wird von der Jury eine weitere Bewertung vorgenommen, um jede Platzierung in der endgültigen Rangliste eindeutig zu bestimmen. Sobald die endgültige Rangliste feststeht, werden die Umschläge mit den Namen der Teilnehmer geöffnet und die Namen bekannt gegeben.

Die fünf besten Gesamtnoten werden zur fünften Runde zugelassen.

5 – Fünfte Runde

Am **Mittwochvormittag, den 1. Dezember 2021, von 10 – 12.30 Uhr** werden die fünf Finalisten, die eine vom Veranstalter bereitgestellte Arbeitsjacke tragen müssen, im Beisein einer vom Veranstalter zusammengestellten fünfköpfigen Fachjury, Eis ohne jegliche Marmorierung, in der Geschmackssorte **Zitrone auf Wasserbasis** herstellen. Eine Menge von etwa 4 kg muss hergestellt und angerührt werden.

Die Teilnehmer werden der Reihe nach auf die Probe gestellt, und zwar in der umgekehrten Reihenfolge gemäß der Platzierung in der vierten Runde.

Jeder Teilnehmer hat 30 Minuten Zeit zur Verfügung und muss zu Anfang der Probe seine Rezeptur bekanntgeben und die Zutaten auflisten, die er verwenden wird. Der Teilnehmer muss sie im Beisein der Jury vermischen (Zucker, Neutro-Eisbindemittel, Ballaststoffe etc.) und Wasser sowie frischen oder gefrorenen Zitronensaft hinzufügen. Ist die Eiszubereitung abgeschlossen, muss der Teilnehmer seinen Arbeitsplatz reinigen.

Eine Fachjury, die sich aus anderen Accademici-Mitgliedern als in der vierten Runde zusammensetzt, wird die Teilnehmer während der Zubereitung beobachten und zwei Bewertungen abgeben. Eine in Bezug auf Verhalten, Ordnung, Sauberkeit am Arbeitsplatz und eingereichte Rezeptur; eine andere in Bezug auf den Geschmack des Eises und zwar gleich nach der Entnahme aus dem Eisbereiter. Die Jurymitglieder können mindestens einen Punkt bis höchstens vier Punkte pro Bewertung vergeben.

Alle von den Veranstaltern zur Verfügung gestellten Zutaten sind unter Punkt 7 *Geräte und Produkte* dieser Wettbewerbsregeln aufgelistet. Etwaige andere notwendigen Produkte müssen vom Teilnehmer selbst mitgebracht und zu Anfang des Wettbewerbs angegeben werden.

Für die Eisproben wird das gleiche Verfahren wie in der ersten Runde angewendet. Die Proben kommen in eine thermische 500 g-Verpackung, die mit einem Code versehen ist; derselbe Code wird auf einem verschlossenen Umschlag angebracht, der den Namen des Kandidaten enthält. Die Eisproben werden in einem Eiskonservator verwahrt. Dieser Teil des Wettbewerbs ist öffentlich; alle interessierten Personen können daran teilnehmen.

6 – Sechste Runde

Am **Mittwoch, den 1. Dezember 2021 um 14.00 Uhr** wird im Wettbewerbsbereich der “Coppa d’Oro” im Beisein des Publikums die Jury für die Finalrunde zusammengestellt. Sie setzt sich zusammen aus sechs Juroren, dazu gehören ein Journalist/Blogger und der Präsident der “Accademici Italiani Gelatieri Artigiani”. Der letztgenannte ist auch Präsident der Jury.

Jedes Jurymitglied gibt seine Note durch simultanes Hochhalten der entsprechenden Punkteklappe ab, so dass kein anderes Jurymitglied beeinträchtigt oder beeinflusst wird.

Jedes Jurymitglied kann für den Geschmack eine Punktezahl von mindestens sechs bis höchstens zehn Punkten pro Eisprobe vergeben.

Der Präsident der Jury hat eine weitere Stimme zur Verfügung, mit der er fachgemäß die Struktur des Eises bewertet.

Zu den zuvor vergebenen Punkten der Jurys in Runde 5 kommt die Punktezahl dieser letzten Jury hinzu. Die Rangliste der fünf Finalisten ergibt sich aus der Summe der Punkte.

Sollten zwei Teilnehmer die gleiche Punktezahl erreichen (ex aequo), wird von der Jury eine weitere Bewertung vorgenommen, um jede Platzierung in der endgültigen Rangliste eindeutig zu bestimmen.

Sobald die endgültige Rangliste feststeht, werden die Umschläge mit den Namen der Teilnehmer geöffnet und der Name des Siegers und der anderen Platzierten bekannt gegeben. Sollte ein Teilnehmer in den Runden 5 und 6 die maximale Punktezahl von 90 erreichen und zudem Gesamtsieger des Wettbewerbs sein, kann der Jurypräsident nach eigenem unanfechtbarem Ermessen bestimmen, ob auch der Zusatz CUM LAUDE verliehen wird.

7 – Geräte und Produkte

Für die dritte, vierte, fünfte und sechste Runde stellen die Veranstalter folgende Geräte zur Verfügung:

- Elektronische Waage und Mixer
- Verschiedenes Zubehör
- Zitruspresse
- Eisbereiter mit Rührwerk
- Eiswannen und Probenbehälter

Und die folgenden Zutaten:

- Natürliches Wasser
- Zucker: Saccharose, Dextrose, Glukose in Pulverform 32 DE
- Neutro-Eisbindemittel und Ballaststoffe

Jeder Teilnehmer kann, wenn er es für angemessen hält, diese Zutaten verwenden, andernfalls muss er sie selbst bereitstellen und zu Beginn des Wettbewerbs angeben (z. B. Zucker, Zitronensaft, Ballaststoffe, Neutro-Eisbindemittel). Die Teilnehmer können auch ihre eigenen Utensilien mitbringen und benutzen, wenn sie dies wünschen.

8 – Haftung

Die Veranstalter übernehmen keine Haftung für Schäden jeglicher Art, die von den Teilnehmern im Laufe des Wettbewerbs erlitten oder verursacht wurden.

9 – Änderungen der Wettbewerbsregeln und Streitigkeiten

Die Veranstalter behalten sich das Recht vor, die Wettbewerbsregeln zu ändern, wenn dies dem Wettbewerb dienlich ist. Die Teilnehmer werden im Vorfeld darüber informiert.

Der Ausgang des Wettbewerbs unterliegt dem unanfechtbaren Ermessen der verschiedenen Jurys, so wie es in den vorangegangenen Punkten beschrieben wurde.

Preise:

Der Erstplatzierte erhält die "COPPA D'ORO 2021".

Die 20 bestplatzierten Teilnehmer erhalten Pokale, Tafeln und Preise, die von Behörden, öffentlichen Einrichtungen und Verbänden zur Verfügung gestellt wurden.

Ein Sonderpreis wird an den Erstplatzierten UNDER 35 verliehen.

Die Preisverleihung findet am Mittwoch, den 1. Dezember 2021 im Meetingbereich Area Incontri, Halle E von Longarone Fiere Dolomiti statt. Alle anwesenden Kandidaten erhalten eine Teilnahmebestätigung.

Sonderpreise für den 1., 2. und 3. Platz.