

CONCORSO GELATO A DUE

con MIG 2021



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 e chef in attività.

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. Codice etico
15. Luogo

1. ORGANIZZATORI

Longarone Fiere Dolomiti in collaborazione con Vecogel.

2. COMITATI

DIRETTIVO: Dario Olivier, Antonio Mezzalira, Claudio Grigoletto, Cristina Benvegnù, Franz Zanne.

GIURIA: 5 al tavolo e uno tecnico dietro le quinte che valuta l'ordine la pulizia e l'abbigliamento consono. Inoltre, si prevedono 4 giudici di riserva in alternanza.

Presidente di Giuria: Antonio Mezzalira.

Giudice primo piatto (gelato gastronomico) : Marco Valletta

Giudice secondo piatto (gelato dessert): Massimo Carnio

UFFICIO STAMPA E SOCIAL MEDIA: Longarone Fiere Dolomiti.

3. PREMESSE

TEMA – Il gelato tra passato e futuro. Il dolce freddo incontra la tradizione e i sapori del territorio

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 in attività che hanno 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 18.00 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 regolamento e nel sito www.mostradelgelato.com.

2. Il modulo di iscrizione e il regolamento sono scaricabili 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 22/11/2021.
6. Il numero massimo di squadre partecipanti è 12.
7. 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.
8. La sfida si svolgerà lunedì 29 novembre presso Longarone Fiere Dolomiti in occasione della Mostra Internazionale del Gelato Artigianale 2021.

5. CANDIDATI AMMESSI

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

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 oppure un primo oppure un secondo oppure una pizza oppure street food, ecc;
 - 1 gelato dessert al piatto (dovrà essere in evidenza il gelato).
2. Per il gelato la miscela può essere preparata antecedentemente 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. L'utilizzo nei piatti di elementi preparati precedentemente è ammesso al massimo del 50%. In caso di dubbio è opportuno confrontarsi in anticipo con il Presidente della Giuria.
5. Su preventiva richiesta, verranno forniti ai concorrenti gli ingredienti messi a disposizione dagli sponsor (la richiesta dovrà pervenire almeno 10 giorni prima alla segreteria del concorso: gelatoadue@longaronefiere.it). Per tutti gli altri ingredienti, i concorrenti dovranno procurarli autonomamente.

- **Esposizione Teorica**

I concorrenti dovranno presentare le ricette scritte dei piatti il giorno prima del concorso. La verifica delle 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. Anche la presentazione delle ricette incide sul voto.

- **Durata delle prove e valutazione**

1. La giuria valuterà i concorrenti.
2. Un Giurato "dietro le quinte" seguirà i Concorrenti durante la loro performance ed esprimerà un giudizio (da 50 a 100) in base all'abbigliamento, il comportamento, l'ordine, la pulizia degli spazi di lavoro.
3. Sarà selezionata la squadra vincitrice in base alla classifica redatta dalla giuria.
4. Il turno di lavoro per realizzare i piatti, inclusa la pulizia finale, è 60 minuti.
5. E' consentito avvalersi della presenza di un aiuto cuoco/gelatiere. L'abbigliamento dell'aiuto cuoco/gelatiere deve essere idoneo e senza loghi che possano ledere l'immagine dei partner/organizzatori. Viene consentito solamente il logo della propria attività.
6. I turni di produzione saranno stabiliti tramite estrazione dal Comitato Organizzativo e comunicati 5 giorni prima della competizione.
7. Le squadre prepareranno i piatti presso il campo di gara nella Fiera di Longarone.
8. A ogni squadra verrà attribuito un numero di gara da 1 a 12.
9. Ogni squadra dovrà portare a sua discrezione i piatti o i contenitori dove presentare i prodotti o in alternativa potrà utilizzare i piatti forniti dall'organizzazione facendone richiesta all'atto dell'iscrizione.
10. Le valutazioni verranno svolte separatamente dalla Giuria al tavolo per ognuno dei due singoli piatti:
 - **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.
 - **CAPACITA' 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. Presentazione delle ricette e completezza delle informazioni x1.

11. Il superamento dei limiti di orario comporterà una penalità di 20 punti per ogni minuto aggiuntivo.
12. I voti di ciascuna valutazione saranno considerati separatamente e genereranno dei punteggi.
13. La somma dei punti ottenuti nella valutazione tecnica del comportamento in campo di gara, per i due piatti e per le capacità tecniche della squadra, genererà la classifica finale.
14. Il Comitato Organizzativo stilerà la classifica che verrà validata dal Presidente di Giuria.
15. In caso di parità la Giuria premierà la squadra che avrà raggiunto il maggior punteggio relativo al gusto dei piatti.
16. Il concorrente potrà richiedere la classifica dettagliata al Comitato Organizzativo nei giorni seguenti alla manifestazione, mentre saranno resi pubblici i soli primi tre piazzamenti.
17. 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
 - 2 mantecatori da banco
 - 1 frigo positivo
 - 1 freezer (in comune)
 - 1 zona lavaggio con lavastoviglie (in comune)
18. Le attrezzature a carico del concorrente sono tutte quelle non menzionate al punto 17 come, ad 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 (mascherina, guanti, pantaloni e scarpe) senza alcun logo o scritta che possa ledere l'immagine degli sponsor. In caso di infrazione verrà applicata una penalizzazione in voto tecnico da parte di un giurato che controlla da dietro le quinte.

Giacca e cappello saranno forniti dall'organizzazione (indicare la taglia della giacca nella scheda di iscrizione).

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 Presidente della Giuria o suo delegato presente che accerti e verifichi le materie prime e le attrezzature che intende utilizzare in gara. Si procederà quindi, sulla base delle liste scritte di materie prime e attrezzature predisposte dal concorrente, a provvedere 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 riceveranno la targa "Internazionale MIG 2021 Gelato a Due". 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 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 Dolomiti S.r.l. e i suoi partner da ogni e qualsiasi responsabilità.

14. CODICE ETICO

Ogni soggetto che abbia un qualsiasi interesse, avente contenuto economico o di altra natura, direttamente oppure indirettamente attraverso familiari o persone con lui conviventi, con altre persone fisiche o persone giuridiche che operano, direttamente o indirettamente con uno degli sponsor è tenuto a darne immediata informazione al Comitato organizzatore.

15. LUOGO

Le competizioni si svolgeranno all'interno degli spazi messi a disposizione da Longarone Fiere durante la MIG - Mostra Internazionale del Gelato 2021. 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.