



62° Edizione - MIG di Longarone 52a Edizione - Concorso Coppa d'Oro

La MIG di Longarone, che si svolgerà dal 27 al 30 novembre, organizza il Concorso Coppa d'Oro, giunto alla sua 52a edizione.

Il Concorso vede nel ruolo di Presidente Onorario il Sig. Luigino Dal Farra.

Per la Seconda fase collaborerà Veneto Agricoltura e per la Terza fase con l'Accademia della Gelateria oltre a diversi professionisti del settore che si alterneranno nelle diverse giurie.

La quota d'iscrizione è di € 100,00 e dovrà essere versata all'atto dell'adesione al Concorso. È possibile richiedere fattura.

Regolamento del Concorso

1 - Prima fase

L'adesione dovrà essere presentata nella giornata di **lunedì 28 novembre 2022** dalle ore **10.00** alle ore **15.00** presso l'apposito ufficio di segreteria a cura di Longarone Fiere Dolomiti. **Per velocizzare la procedura di iscrizione è 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 Malaga base latte con crema all'uovo e uvetta, nella dose di g. 500 circa, dovrà essere consegnato direttamente dal partecipante un documento di riconoscimento dell'iscritto.

La vaschetta dovrà essere livellata dal Concorrente nel migliore dei modi e l'ultimo strato non dovrà presentare alcuna uvetta e/o segno di riconoscimento. Qualora 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 nella Fase 2 il giorno stesso.

2 - Seconda fase

La valutazione dei campioni di gelato si svolgerà, **lunedì 28 novembre** a partire **dalle ore 15.30**, a cura di Veneto Agricoltura.

La Commissione voterà valutando 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. In questa fase verrà anche resa nota la distribuzione dei concorrenti per la prova pratica nei due turni previsti per martedì 29 novembre dalle 14.30 alle 18.30 e mercoledì 30 novembre dalle 9.30 alle 13.00.

3 - Terza fase

Per i classificati dal nr 20 al nr 11 della seconda fase la prova in presenza si svolgerà martedì 29 novembre dalle 14.30 alle 18.30

Per i classificati dal nr 10 al nr 1 della seconda fase la prova in presenza si svolgerà mercoledì 30 novembre dalle 9.30 alle 13.00

Alla presenza di una Giuria tecnica formata dall'Accademia della Gelateria, i concorrenti dovranno realizzare un gelato **al gusto di Malaga base latte con crema all'uovo e uvetta**. Dovrà essere preparata e mantecata una quantità di Kg. 4 circa. Ogni concorrente avrà un tempo di 40 minuti a disposizione, all'inizio della prova dovrà presentare la propria ricetta in forma scritta dichiarando gli ingredienti che intende utilizzare, miscelando gli stessi (zuccheri, neutri, fibre, ecc.) in presenza della giuria e una volta terminata la preparazione del gelato dovrà ripulire il suo spazio.

L'Accademia della Gelateria 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 5 – *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. La vaschetta da g. 500 dovrà essere livellata dal Concorrente nel migliore dei modi e l'ultimo strato non dovrà presentare alcuna uvetta e/o segno di riconoscimento. La confezione termica verrà 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. La temperatura della vetrina è di -12°.

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

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

4 - Quarta fase

Per i classificati dal nr 20 al nr 11 della seconda fase, la quarta fase si svolgerà martedì 29 novembre dalle 18.30

Per i classificati dal nr 10 al nr 1 della seconda fase, la quarta fase si svolgerà mercoledì 30 novembre dalle 13.00

Presso il Campo di Gara della Coppa d'Oro, con esibizione pubblica, si costituirà una Giuria, composta da sei Giudici esperti del settore. 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 delle due giornate sarà stilata in modo definitivo verranno aperte le buste contenenti i nomi dei concorrenti.

5 - Attrezzatura e prodotti

Per la Terza Fase, l'organizzazione garantisce la presenza delle seguenti attrezzature:

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

E dei seguenti ingredienti:

- Acqua naturale
- Zuccheri: saccarosio, destrosio, glucosio in polvere 32 DE, zucchero invertito, stevia
- Neutri, fibre
- Latte, panna, uova, marsala

Ogni concorrente, se lo ritiene opportuno, potrà usare questi ingredienti, in caso contrario dovrà procurarseli autonomamente, dichiarandoli all'inizio della gara. I concorrenti, se lo desiderano, potranno anche portare e usare utensili di loro proprietà.

Ogni concorrente porterà la propria uvetta ed anche la componente alcolica.

6 - 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.

7 - 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

- **PRIMO CLASSIFICATO** verrà assegnata la "**COPPA D'ORO 2022**" ed il premio

“Viaggio alla scoperta dei Patrimoni Unesco del Veneto”

Tre notti per due persone e tre esperienze

- Un pernottamento con cena e prima colazione fra le Dolomiti a Cortina d'Ampezzo (BL) presso **Hotel de la Poste** (www.delaposte.it) con l'esperienza “Creazione del formaggio Gran'Ampezzo” alla latteria Santer di Cortina d'Ampezzo
- Un pernottamento con cena e prima colazione nelle Terre del Prosecco a Cison di Valmarino (TV) presso **CastelBrando** (www.castelbrando.it), ingresso alla Spa e degustazione di Prosecco.
- Un pernottamento con cena e prima colazione nel cuore di Venezia presso **Hotel La Calcina**, affacciato al Canale della Giudecca (www.lacalcina.com)

- **SECONDO CLASSIFICATO** e **TERZO CLASSIFICATO** verrà assegnata una coppa ed il premio

“Cena stellata per due”

presso Locanda San Lorenzo (1* Michelin) a Puos d'Alpago – Belluno
(www.locandasanolorenzo.it)

Ai classificati dal 4° al 20° posto verranno assegnate coppe, targhe e premi messi a disposizione da Autorità, Enti ed Associazioni.

- **PRIMO CLASSIFICATO UNDER 35** verrà assegnata una coppa ed un premio speciale

Premi speciali anche per il secondo e terzo classificato UNDER 35

- **PREMIO CREATIVITA'** sarà assegnato alla miglior vaschetta decorata.

La premiazione si terrà mercoledì 30 novembre 2022 presso l'Area Incontri di Longarone Fiere Dolomiti