



Concorso “Gelato&Bollicine” ***Miglior gelato al Prosecco – base acqua***

Tappa del Triveneto per la selezione dei gelatieri che parteciperanno alla fase finale della Coppa Italia di Gelateria

***Quartiere Fieristico di Longarone Fiere c/o Expo Dolomiti
HoReCa 10 ottobre 2022***

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

1 - ADESIONE AL CONCORSO

La domanda di adesione potrà essere presentata sino alle ore 19,00 di sabato 8 ottobre 2022 inviando il modulo di adesione e la ricevuta di pagamento di cui al punto 4 all'indirizzo email segreteria@associazionebar.it.

La giuria esaminerà i gusti di gelato lunedì 10 ottobre 2022 alle ore 12:00 e saranno premiati i tre classificati. I primi due classificati, inoltre, si qualificheranno per la fase finale della Coppa Italia di Gelateria.

Sottoscrivendo l'adesione, il candidato dichiara che il campione di gelato presentato è unico e preparato dal richiedente esclusivamente per la partecipazione al concorso. Dichiara, altresì, di accettare tutte le norme del regolamento.

2 - CONSEGNA DEL CAMPIONE DI GELATO

Il campione di gelato al gusto Prosecco, nella dose di una vaschetta da g. 500 circa cadauna, dovrà essere consegnato alla segreteria del concorso, entro le ore 11.00 di lunedì 10 ottobre, presso la postazione AIG – Area Concorsi Dolomiti HoReCa (Pad. A/2). Alla consegna del campione il gelatiere dovrà presentare ad una giuria tecnica la ricetta del suo gelato che sarà valutata con un punteggio da 1 a 5.

I gelatieri partecipanti potranno preparare il gusto di gelato da consegnare alla segreteria presso il laboratorio allestito in fiera, segnalandolo alla segreteria al momento dell'iscrizione o telefonando al numero +39.06.57288854 entro il giorno 5 ottobre 2022. I gelatieri che dovranno preparare il campione di gelato in loco dovranno presentarsi tassativamente alle ore 10,00 presso la postazione AIG in fiera.

I concorrenti dovranno utilizzare i propri prodotti e potranno utilizzare i propri strumenti personali, procurati e portati in sede autonomamente.

Terminata la preparazione del gelato, il concorrente dovrà ripulire il suo spazio pena la detrazione di punti 10 dal totale del punteggio ottenuto dalla giuria.



La segreteria provvederà ad etichettare il campione ricevuto con un codice al fine di renderlo anonimo.

Non sono consentite inclusioni (es. variegature, crumble, streusel, nocciole, ecc.), pena la detrazione del 50% del punteggio totale ottenuto.

Non verranno accettati i campioni presentati fuori orario o consegnati dopo l'inizio dei lavori della giuria.

I contenitori saranno presi in consegna esclusivamente dal personale incaricato; la procedura di gestione dei campioni presentati garantisce l'assoluta riservatezza.

3 – DRESS CODE

I partecipanti al concorso dovranno accedere al laboratorio con apposita divisa professionale.

4 - QUOTA D'ISCRIZIONE

La quota di partecipazione al concorso è fissata a 40 euro a carico del partecipante. Il pagamento della quota di iscrizione dovrà avvenire tramite bonifico, Iban IT15 V030 6905 1041 0000 0002 904, intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI.

5 – GIURIA

La giuria sarà composta da esperti che esamineranno i campioni, presentati senza alcuna indicazione del partecipante, esprimendo il loro giudizio insindacabile attribuendo un punteggio di merito che verrà espresso sulla base dei seguenti elementi di valutazione:

- **gusto – voto da 5 a 10**
- **consistenza – voto da 5 a 10**

La segreteria organizzativa provvederà al conteggio dei voti (ricetta + gusto + consistenza) e, in caso di ex equo per il 1° e/o il 2° posto e/o il 3° posto, si procederà ad un secondo assaggio con votazione unica da 5 a 10.

6 – PREMIAZIONE

Al termine della valutazione della giuria ed effettuati i conteggi, alle 13.15 saranno premiati i primi tre classificati, presso l'Area Concorsi (Pad. A/2).

I primi due classificati parteciperanno alla fase finale della Coppa Italia di Gelateria che si svolgerà a Roma durante l'evento Excellence Food Innovation 2022, presso il Centro Congressi La Nuvola, nelle giornate del 10 e 11 novembre 2022.