

53. Internationaler Wettbewerb Coppa d'Oro

Die 63. Internationale Messe für handwerklich gefertigtes Speiseeis MIG, die vom 26. bis 29. November 2023 auf dem Messegelände von Longarone Fiere Dolomiti stattfinden wird, richtet zeitgleich den 53. Internationalen Wettbewerb Coppa d'Oro aus.

Der Wettbewerb wird von der Messegesellschaft Longarone Fiere Dolomiti organisiert und ausgerichtet.

Wettbewerbsregeln

1 – Teilnahme - GESCHMACKSSORTE

Die Teilnahme steht volljährigen Personen beiderlei Geschlechts offen, die in Italien oder im Ausland als Speiseeishersteller tätig sind. Die Anmeldung muss am **Dienstag, den 28. November 2023 von 10.00 bis 14.30 Uhr** im Sekretariat auf dem Messegelände **gegen Zahlung der Anmeldegebühr von 80,00 €** erfolgen.

Um das Anmeldeverfahren zu beschleunigen, ist eine Voranmeldung über das Formular auf folgender Website möglich:

<https://www.mostradelgelato.com/de/internationalen-wettbewerbs-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. Die Eisprobe muss in dem Behälter abgegeben werden, den die Veranstalter jedem Teilnehmer zum Zeitpunkt der Anmeldung bereitstellen. Um zum Wettbewerb zugelassen zu werden, müssen alle Teilnehmer zum Zeitpunkt der Anmeldung einen gültigen Personalausweis vorlegen.

Die Geschmackssorte 2023 beim Wettbewerb Coppa d'Oro ist **Zartbitterschokolade auf Wasserbasis**.

Die **Eisprobe** in einer Menge von etwa 500 g muss vom Teilnehmer persönlich am Wettbewerbsstandort **zwischen 10.00 und 14.30 Uhr desselben Tages** abgegeben werden.

Die Eiswanne muss vom Teilnehmer bestmöglichst glatt präpariert werden und darf keinerlei Erkennungsmerkmale aufweisen. Die Eisproben werden vom Veranstalter mit einem anonymen Kennzeichen versehen, das auch auf einem Umschlag angebracht wird, in dem der Name des Teilnehmers enthalten ist. Absolute Anonymität wird bis zur endgültigen Bekanntgabe der Gewinner zugesichert. Die Eisproben kommen in einen geeigneten Eiskonservator und werden von der Jury noch am selben Tag bewertet.

2 – Erste Runde

Eine von den Veranstaltern gebildete Sonderkommission, die sich aus Juroren verschiedener Alters- und Berufsgruppen zusammensetzt, wird am Dienstag, den 28. November 2023, **ab 15.00 Uhr** in Zusammenarbeit mit **Veneto Agricoltura** (Abteilung für sensorische Analyse) die eingereichten Eisproben prüfen. Die Jury wird Geschmack und Struktur des Speiseeises bewerten.

Die Rangfolge ergibt sich aus der Summe der von jedem Juror abgegebenen Stimmen. In dieser Runde hat jeder Juror eine Mindestpunktzahl von eins und eine Höchstpunktzahl von zehn für jede Eisprobe zu vergeben. **Die 10 (zehn) besten Ergebnisse werden zur Endrunde zugelassen**, wobei die Anonymität der Proben zugesichert wird. Die Ergebnisse der Teilnehmer vom 22. Platz aufwärts wird ebenfalls am Abend öffentlich bekannt gegeben.

3 – Endrunde – Öffentliche Jury

Am **Mittwoch, den 29. November 2023, um 11 Uhr** wird eine von den Veranstaltern gebildete Jury die 10 besten anonymen Eisproben, die bereits in der ersten Runde eingereicht wurden, öffentlich verkosten und bewerten. Jedes Jurymitglied muss sich durch gleichzeitiges Anheben der nummerierten Punktekelte äußern, um die anderen Jurymitglieder nicht einzubeziehen oder zu beeinflussen.

Jedes Jurymitglied kann für jede Probe mindestens sechs und höchstens zehn Stimmen abgeben, indem es den Geschmack bewertet. Sollten zwei Wettbewerber die gleiche Punktezahl haben (ex aequo), nimmt die Jury eine weitere Bewertung vor, um jede Platzierung in der endgültigen Rangliste eindeutig zu bestimmen.

Zusammenarbeit mit dem argentinischen Verband der Speiseeishersteller Afadhya und dem auf Lebensmittel spezialisierten Verlagshaus Publitec S.A.

In der Endrunde wird zusätzlich zu den 10 auf die oben beschriebene Weise ausgewählten Eisproben eine anonyme Eiswanne, die die gleichen Eigenschaften wie die anderen hat, bewertet. Sie wird vom erstplatzierten Eishersteller des Wettbewerbs "**Copa de Oro**" eingereicht, der im Rahmen der Messe FITHEP Expoalimentaria vom 5. bis 7. Juni 2023 in Córdoba (Argentinien) stattfindet.

Unter Wahrung der Anonymität wird dann die endgültige Rangliste der 11 Sieger erstellt.

4 - Preise

Die **Preisverleihung**, bei der auch ein Preis zum Gedenken an Armido Bellese - den ersten Gewinner des Wettbewerbs - an **die Gewinner der Coppa D'Oro-Ausgaben von 2001 bis 2022** verliehen wird, findet am **Mittwoch, den 29. November 2023, um 15 Uhr** im Konferenzsaal von Longarone Fiere Dolomiti statt.

Anschließend werden die Gewinner der Coppa d'Oro 2023 von Nr. 21 bis Nr. 4 bekanntgegeben und ausgezeichnet. Schließlich werden im Beisein des Publikums die anonymen Umschläge mit den Namen der drei Finalisten (Dritt-, Zweit- und Erstplatzierte) geöffnet.

Der Erstplatzierte wird mit dem "COPPA D'ORO 2023" ausgezeichnet. Weitere Pokale in gleicher Form, aber proportionaler Größe, werden an die Zweit- und Drittplatzierten vergeben.

Für den Fall, dass sich unter den ersten elf klassifizierten Proben eine oder mehrere Eiscremes befinden, die **von Teilnehmern unter 32 Jahren** (noch nicht vollendetes 32. Lebensjahr) eingereicht wurden, wird der Erstplatzierte dieser Kategorie zum **Gewinner des Wettbewerbs UNTER 32** ernannt.

Die Gewinner der Plätze vier bis einundzwanzig werden mit Pokalen, Plaketten und Preisen ausgezeichnet, die von Behörden, öffentlichen Einrichtungen, Verbänden, Unternehmen und dem Wettbewerbsveranstalter bereitgestellt werden.

Alle bei der Preisvergabe anwesenden Teilnehmer erhalten eine Urkunde und ein Erinnerungsgeschenk für ihre Teilnahme.

5 – Haftung

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

6 – 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.

Sekretariat des Wettbewerbs, Marta De Zolt – Longarone Fiere concorsi@longaronefiere.it
Präsident des Wettbewerbs, Luigino Dal Farra.