



# Concorso Internazionale Coppa d'Oro

## 54ª edizione

In occasione della 64ª edizione di MIG – Mostra Internazionale del Gelato Artigianale, in programma nei padiglioni di Longarone Fiere Dolomiti dal 23 al 25 novembre 2024, si svolgerà il Concorso Internazionale Coppa d'Oro, giunto alla sua 54ª edizione, che sarà organizzato e gestito direttamente da Longarone Fiere Dolomiti.

### Regolamento del Concorso

#### 1 – Adesione - GUSTO

Possono partecipare le persone maggiorenni che svolgano l'attività di gelatiere in Italia o all'estero. L'adesione dovrà essere presentata nella giornata di **sabato 23 novembre 2024** dalle **ore 10** alle ore **14.30** presso la segreteria attivata all'interno della Fiera accompagnata dal **versamento della quota di iscrizione di € 80,00**.

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 per la partecipazione al concorso **secondo le disposizioni presenti nel disciplinare allegato al presente regolamento**, predisposto in linea con i nuovi canoni della MIG. Il gelato dovrà essere consegnato nel contenitore che l'Organizzazione metterà a disposizione di ciascun concorrente all'atto dell'iscrizione. Per essere ammessi al concorso tutti i partecipanti, all'atto dell'iscrizione, dovranno presentare obbligatoriamente un documento di riconoscimento.

**Il gusto dell'edizione 2024** della Coppa d'Oro è **Pistacchio base latte**.

Il **campione di gelato**, nella dose di g. 500 circa, dovrà essere consegnato direttamente dal partecipante alla sede del Concorso, dalle ore **10.00** alle ore **14.30 dello stesso giorno**.

La vaschetta dovrà essere livellata dal Concorrente nel migliore dei modi e non dovrà presentare nessun segno di riconoscimento. I campioni saranno contrassegnati

#### LONGARONE FIERE DOLOMITI

Via Del Parco 3  
32013, Longarone (BL) ITALY  
[www.mostradelgelato.com](http://www.mostradelgelato.com)  
[mig@longaronefiere.it](mailto:mig@longaronefiere.it)  
tel: +39 0437 577511-535

# MIG

Longarone

64. MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO

*Artigianale Naturale*

dall'organizzazione con una sigla anonima, con la stessa sarà contrassegnata una busta in cui sarà inserito il nome del Concorrente e sarà mantenuta segreta fino all'esito della giuria. I campioni saranno posti in un conservatore adeguato e valutati dalla giuria il giorno stesso.

## 2 – Prima fase

Un'apposita Commissione formata dagli Organizzatori e composta da giurati di diverse categorie di età e professione, sempre nella giornata di sabato 23 novembre, a partire **dalle ore 15.00**, con la collaborazione del servizio di analisi sensoriale di **Veneto Agricoltura**, provvederà alla valutazione dei campioni di gelato presentati. La giuria voterà in merito valutandone 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 10 punteggi saranno ammessi alla fase finale**, sempre mantenendo l'anonimato dei campioni. Nella serata verrà inoltre resa pubblica la classifica fino al 20esimo posto.

**In questa fase verrà anche resa nota la distribuzione dei concorrenti per la prova pratica che si svolgerà lunedì 25 novembre dalle 10.00 alle 13.00.**

## 3 – Seconda Fase

**Lunedì 25 novembre, a partire dalle ore 10**, in un laboratorio multi-postazione predisposto e assistito da Longarone Fiere Dolomiti, i concorrenti selezionati al punto 2 – Prima Fase dovranno realizzare un gelato al gusto di Pistacchio base latte. La postazione di lavoro sarà assegnata tramite sorteggio. Dovrà essere preparata e mantecata una quantità di Kg. 4 circa. Ogni concorrente avrà un tempo di 45 minuti a disposizione. Prima dell'inizio della sua prova, ciascun gelatiere dovrà consegnare all'Organizzazione la propria ricetta in forma scritta. **La ricetta dovrà rispettare i canoni di naturalità della nuova impostazione di MIG, come da disciplinare allegato al regolamento.** La ricetta non genererà punteggio per la classifica, ma sarà verificata, così come nella prova pratica, la coerenza con il disciplinare. Il non rispetto del disciplinare comporterà la **squalifica inappellabile dal concorso**. Una volta terminata la preparazione del gelato, il concorrente dovrà ripulire il suo spazio.

### LONGARONE FIERE DOLOMITI

Via Del Parco 3

32013, Longarone (BL) ITALY

[www.mostradelgelato.com](http://www.mostradelgelato.com)

[mig@longaronefiere.it](mailto:mig@longaronefiere.it)

tel: +39 0437 577511-535

# MIG

## Longarone

64. MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO

*Artigianale Naturale*

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.

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 alcun 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 in forma anonima. 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 - Attrezzatura e prodotti**

Per la Seconda 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
- Neutri e fibre naturali
- Latte e panna freschi

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

#### **5 - Fase finale – Giuria pubblica**

Alle ore **14.00** di **lunedì 25 novembre**, una giuria formata dall'Organizzazione procederà pubblicamente agli assaggi e alla valutazione dei **10 campioni anonimi** del gelato preparati

### **LONGARONE FIERE DOLOMITI**

Via Del Parco 3

32013, Longarone (BL) ITALY

[www.mostradelgelato.com](http://www.mostradelgelato.com)

[mig@longaronefiere.it](mailto:mig@longaronefiere.it)

tel: +39 0437 577511-535

# MIG

## Longarone

64. MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO

*Artigianale Naturale*

come al *punto 3 – Seconda Fase*. Ogni membro della Giuria si dovrà 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. 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 finale.

Viene quindi stilata la classifica finale dei 10 campioni mantenendo la forma anonima.

## 6 - Premiazioni

La **cerimonia di premiazione** avrà luogo **lunedì 25 novembre alle ore 17**.

Verranno resi pubblici e premiati i classificati alla Coppa d'Oro 2024 dal nr 20 al nr 4. Infine, davanti al pubblico, verranno aperte le buste anonime contenenti i nomi dei tre finalisti (terzo, secondo e primo classificato).

Al primo classificato verrà assegnata la "COPPA D'ORO 2024". Altre coppe uguali per stile ma di dimensioni proporzionali, saranno consegnate al secondo e terzo classificato.

Nel caso in cui tra i primi dieci campioni classificati rientri uno o più gelati presentati da concorrenti di **età inferiore a 32 anni** (non compiuti) il primo classificato di questa categoria proclamato **vincitore under 32 del Concorso**.

Ai classificati dalla quarta alla ventesima posizione verranno assegnate coppe, targhe e premi messi a disposizione da Autorità, Enti, Associazioni, Aziende e dalla stessa organizzazione.

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

A tutti gli iscritti presenti sarà consegnato un attestato e un gadget ricordo della partecipazione.

## 7 - 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.

### LONGARONE FIERE DOLOMITI

Via Del Parco 3

32013, Longarone (BL) ITALY

[www.mostradelgelato.com](http://www.mostradelgelato.com)

[mig@longaronefiere.it](mailto:mig@longaronefiere.it)

tel: +39 0437 577511-535

# MIG

**Longarone**

64. MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO

*Artigianale Naturale*

## **8 - 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.

Segreteria del Concorso, Marta De Zolt – Longarone Fiere tel. 0437 577524

Allegato A: Disciplinare di partecipazione

## **LONGARONE FIERE DOLOMITI**

Via Del Parco 3

32013, Longarone (BL) ITALY

[www.mostradelgelato.com](http://www.mostradelgelato.com)

[mig@longaronefiere.it](mailto:mig@longaronefiere.it)

tel: +39 0437 577511-535



## ALLEGATO A

### Disciplinare di partecipazione al Concorso Coppa D'Oro 2024

In linea con i nuovi obiettivi della MIG 2024, si richiede a tutti i partecipanti di conformarsi al seguente disciplinare. La fiera si impegna a promuovere esclusivamente l'eccellenza e la sostenibilità nel mondo del gelato artigianale. Pertanto, i prodotti ammessi e non ammessi per la preparazione dei gelati in concorso sono definiti come segue:

#### Prodotti Ammessi:

1. **Zuccheri:** Di ogni tipo.
2. **Additivi Alimentari:** Commercializzati singolarmente (es. stabilizzanti come farina di semi di carruba, di guar, alginati, ecc...), esclusi conservanti, aromi e coloranti artificiali.
3. **Neutri Stabilizzanti:** Con un utilizzo massimo di 10 grammi per kg di ricetta.
4. **Latticini e Derivati:** Inclusi latte, polveri di latte, proteine ed estratti dal latte.
5. **Fibre Alimentari e Prebiotiche:** Di ogni tipo.
6. **Canditi:** Senza conservanti, aromi e coloranti artificiali.
7. **Frutta Secca e Paste Raffinate di Frutta Secca:** Solo se pure e non addizionate di aromi e coloranti artificiali.
8. **Frutta:** Fresca, surgelata, in succo, in purea e in pasta (senza aromi e coloranti artificiali).
9. **Erbe e Spezie:** Compreso il caffè, la vaniglia, ecc...
10. **Farine:** Di ogni tipo.
11. **Uova:** Fresche e pastorizzate (non addizionate di zuccheri o liofilizzate).
12. **Cacao e Cioccolato:** In tutte le sue forme (dalla fava di cacao al burro di cacao).

#### LONGARONE FIERE DOLOMITI

Via Del Parco 3  
32013, Longarone (BL) ITALY  
[www.mostradelgelato.com](http://www.mostradelgelato.com)  
[mig@longaronefiere.it](mailto:mig@longaronefiere.it)  
tel: +39 0437 577511-535

# MIG

## Longarone

64. MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO

*Artigianale Naturale*

13. **Vini, Birra e Liquori.**

14. **Variegati per il Gelato:** Senza aromi e coloranti artificiali.

15. **Decorazioni Alimentari Edibili:** Per torte e semifreddi (senza aromi e coloranti artificiali).

16. **Integratori Alimentari e Probiotici.**

17. **Sucedanei degli Zuccheri:** Dolcificanti e Polialcoli.

### **Prodotti Non Ammessi:**

1. **Basi per Gelato:** Con grammatura superiore ai 10g/kg di ricetta (es. basi per sorbetti alla frutta o gelati a media e alta grammatura).
2. **Basi Pronte:** A cui aggiungere solo acqua o latte per fare il gelato (sia in polvere che in pasta).
3. **Basi Liquide Complete:** Di qualsiasi tipo.
4. **Paste e semilavorati composti:** quelli che sostituiscono le tipiche lavorazioni artigianali e le materie prime fresche (ad esempio pasta tiramisù, pasta mascarpone, pasta di biscotto e i prodotti dell'industria per riprodurre gelati con i gusti delle merendine industriali).
5. **Mono e Digliceridi Pregelatinizzati in Pasta:** (es. vellutina, emulgator).

### **Regole di Partecipazione:**

I gelatieri che desiderano partecipare devono garantire che i prodotti utilizzati nelle proprie ricette rispettino esclusivamente l'elenco dei prodotti ammessi.

Per ulteriori informazioni o chiarimenti, vi invitiamo a contattarci. La vostra collaborazione è fondamentale per mantenere la qualità e l'integrità dell'evento.

Cordiali saluti,

Segreteria del Concorso, Marta De Zolt – Longarone Fiere tel. 0437 577524

### **LONGARONE FIERE DOLOMITI**

Via Del Parco 3

32013, Longarone (BL) ITALY

[www.mostradelgelato.com](http://www.mostradelgelato.com)

[mig@longaronefiere.it](mailto:mig@longaronefiere.it)

tel: +39 0437 577511-535