

MIG

Longarone

64. MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO

Artigianale Naturale

54. Internationaler Wettbewerb Coppa d'Oro

Die 64. Internationale Messe für handwerklich gefertigtes Speiseeis MIG, die vom 23. bis 25. November 2024 auf dem Messegelände von Longarone Fiere Dolomiti stattfinden wird, richtet zeitgleich den 54. Internationalen Wettbewerb Coppa d'Oro aus.

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

Wettbewerbsregeln

1 – Teilnahme - GESCHMACKSSORTE

Teilnehmen können volljährige Personen, die in Italien oder im Ausland als Eishersteller tätig sind. Die Anmeldung muss am **Samstag, den 23. November 2024 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/concorso-internazionale-coppa-doro>

Mit der Unterzeichnung der Anmeldung erklärt der Kandidat, dass die von ihm eingereichte Eisprobe einzigartig ist und vom Antragsteller für die Teilnahme am Wettbewerb **gemäß den diesen Wettbewerbsregeln beigefügten Richtlinien** zubereitet wurde, in Übereinstimmung mit den neuen Standards der MIG. Die Eisprobe muss in dem Behälter abgegeben werden, den die Organisation jedem Teilnehmer zum Zeitpunkt der Anmeldung bereitgestellt hat. Um zum Wettbewerb zugelassen zu werden, müssen alle Teilnehmer zum Zeitpunkt der Anmeldung einen gültigen Personalausweis vorlegen.

Die Geschmackssorte 2024 beim Wettbewerb Coppa d'Oro ist **Pistazie auf Milchbasis**.

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 Samstag, den 23. November 2024, **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. Am Abend wird auch die Rangliste bis zum 20. Platz veröffentlicht.

In dieser Runde wird auch die Verteilung der Teilnehmer für die praktische Prüfung bekannt gegeben, die am Montag, den 25. November 2024, von 10:00 bis 13:00 Uhr stattfinden wird.

3 – Zweite Runde

Am **Montag, den 25. November 2024, ab 10 Uhr** müssen die unter Punkt 2 - *Erste Runde* ausgewählten Teilnehmer in einem von Longarone Fiere Dolomiti vorbereiteten und betreuten Multi-Stationen-Labor ein **Pistazieneis auf Milchbasis** herstellen. Der Arbeitsplatz wird durch Auslosung zugewiesen. Es muss eine Menge von ca. 4 kg zubereitet und angerührt werden. Jeder Teilnehmer hat 45 Minuten Zeit zur Verfügung. Vor Beginn seiner Prüfung muss jeder Eishersteller der Organisation sein Rezept in schriftlicher Form übergeben. **Das Rezept muss die Natürlichkeitsstandards der neuen MIG-Ausrichtung gemäß den diesen Wettbewerbsregeln beigefügten Richtlinien einhalten.** Das Rezept wird keine Punkte für die Rangliste generieren, aber es wird, wie auch in der praktischen Prüfung, die Übereinstimmung mit den Richtlinien überprüft. Die Nichteinhaltung der Richtlinien führt zum **unwiderruflichen Ausschluss vom Wettbewerb**. Nach Beendigung der Eiszubereitung muss der Teilnehmer seinen Arbeitsbereich reinigen.

Alle von der Organisation bereitgestellten Zutaten sind unter Punkt 5 – *Geräte und Produkte* dieser Wettbewerbsregeln aufgeführt. Andere erforderliche Produkte muss jeder Teilnehmer selbst bereitstellen.

Die Eisproben durchlaufen den gleichen Prozess wie in der ersten Runde. Die 500-g-Wanne muss vom Teilnehmer bestmöglichst geglättet werden, und die letzte Schicht darf kein Erkennungszeichen aufweisen. Die Thermoverpackung wird mit einem Code gekennzeichnet, und der gleiche Code wird auf einem versiegelten Umschlag angebracht, der den Namen des Teilnehmers enthält. Die Proben werden in anonymer Form in einem Konservator aufbewahrt. Die Temperatur der Vitrine beträgt -12°.

Das restliche Eis wird in einer Kühlvitrine platziert und vom Teilnehmer dekoriert. Die Wanne wird dann von einer speziellen Jury ästhetisch bewertet, und die beste wird mit dem **Kreativitätspreis** ausgezeichnet.

Diese Runde ist öffentlich, und alle interessierten Personen können daran teilnehmen.

4 - Geräte und Produkte

Für die zweite Runde stellen die Veranstalter folgende Geräte zur Verfügung:

- Elektronische Waage und Mixer
- Verschiedenes Zubehör
- Eisbereiter mit Rührwerk/Pasteurierer
- Eiswannen und Probenbehälter

Und die folgenden Zutaten:

- Natürliches Wasser

- Zucker: Saccharose, Dextrose, Glukose in Pulverform 32 DE
- Neutro-Eisbindemittel und Ballaststoffe
- Frische Milch und Sahne

Jeder Teilnehmer kann diese Zutaten nach eigenem Ermessen verwenden, andernfalls muss er die Zutaten selbst bereitstellen. Die Teilnehmer können auch, wenn sie möchten, eigene Utensilien mitbringen und verwenden.

5 – Endrunde – Öffentliche Jury

Am **Montag, den 25. November 2024, um 14:00 Uhr** wird eine von der Organisation zusammengestellte Jury öffentlich die Verkostung und Bewertung der **10 anonymen Eisproben** vornehmen, die wie unter Punkt 3 - *Zweite Phase* zubereitet wurden. Jedes Jurymitglied muss sich durch gleichzeitiges Heben einer nummerierten Palette äußern, um die anderen Jurymitglieder nicht zu beeinflussen oder zu beeinträchtigen.

Jedes Jurymitglied kann eine Mindestpunktzahl von sechs und eine Höchstpunktzahl von zehn für jede Probe vergeben und dabei den Geschmack bewerten. Falls zwei Teilnehmer die gleiche Punktezahl haben (ex aequo), wird die Jury eine weitere Bewertung vornehmen, um jede Position in der Endrangliste eindeutig zu bestimmen.

Anschließend wird die endgültige Rangliste der 10 Proben in anonymer Form erstellt.

6 - Premise

Die **Preisverleihung** findet am **Montag, den 25. November 2024, um 17 Uhr** statt.

Die von Platz 20 bis Platz 4 klassifizierten Teilnehmer der Coppa d'Oro 2024 werden öffentlich bekanntgegeben und prämiert. Schließlich werden vor dem Publikum die anonymen Umschläge mit den Namen der drei Finalisten (Drittplatzierte, Zweitplatzierte und Erstplatzierte) geöffnet.

Der Erstplatzierte wird mit dem "COPPA D'ORO 2024" ausgezeichnet. Weitere im Stil gleiche, aber in der Größe proportionale Pokale werden dem Zweit- und Drittplatzierten überreicht.

Falls unter den ersten zehn platzierten Proben eine oder mehrere Eisproben von Teilnehmern **unter 32 Jahren** (noch nicht vollendetes 32. Lebensjahr) sind, wird der Erstplatzierte dieser Kategorie zum **Wettbewerbsgewinner Under 32** erklärt.

Die Gewinner vom vierten bis zum zwanzigsten Platz werden mit Pokalen, Plaketten und Preisen ausgezeichnet, die von Behörden, Institutionen, Verbänden, Unternehmen und der Organisation selbst zur Verfügung gestellt werden.

Der KREATIVITÄTSPREIS wird für die am besten dekorierte Wanne vergeben.

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

7 – Haftung

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

MIG

Longarone

64. MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO

Artigianale Naturale

8 – 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 Tel. +39 0437 577524

Anhang A: Teilnehmerrichtlinien für den Wettbewerb Coppa D'Oro 2024

ANHANG A

Teilnehmerrichtlinien für den Wettbewerb Coppa D'Oro 2024

In Übereinstimmung mit den neuen Zielen der MIG 2024 werden alle Teilnehmer aufgefordert, sich an die folgenden Richtlinien zu halten. Die Messe verpflichtet sich, ausschließlich Exzellenz und Nachhaltigkeit für handwerkliches Speiseeis zu fördern. Daher sind die für die Zubereitung der Wettbewerbseisorten zugelassenen und nicht zugelassenen Produkte wie folgt definiert.

Zugelassene Produkte:

- 1. Zucker:** Jeder Art.
- 2. Lebensmittelzusatzstoffe:** Einzeln vermarktet (z.B. Stabilisatoren wie Johannisbrotkernmehl, Guarkernmehl, Alginate usw.), ausgenommen künstliche Konservierungsmittel, Aromen und Farbstoffe.
- 3. Neutrale Stabilisatoren (Neutros):** Mit einer maximalen Verwendung von 10 Gramm pro kg Rezeptur.
- 4. Milchprodukte und Derivate:** Einschließlich Milch, Milchpulver, Proteine und Milchextrakte.
- 5. Ballaststoffe und Präbiotika:** Jeder Art.
- 6. Kandierte Früchte:** Ohne künstliche Konservierungsmittel, Aromen und Farbstoffe.
- 7. Trockenfrüchte und raffinierte Trockenfruchtpasten:** Nur, wenn sie rein sind und keine zugesetzten künstlichen Aromen und Farbstoffe enthalten.
- 8. Obst:** Frisch, tiefgefroren, als Saft, Püree und Paste (ohne künstliche Aromen und Farbstoffe).
- 9. Kräuter und Gewürze:** Einschließlich Kaffee, Vanille usw.
- 10. Mehl:** Jeder Art.
- 11. Eier:** Frisch und pasteurisiert (nicht mit Zucker versetzt oder gefriergetrocknet).
- 12. Kakao und Schokolade:** In allen Formen (von der Kakaobohne bis zur Kakaobutter).
- 13. Weine, Bier und Liköre.**
- 14. Eiszutaten (Variegati):** Ohne künstliche Aromen und Farbstoffe.

MIG

Longarone

64. MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO

Artigianale Naturale

- 15. Essbare Lebensmitteldekorationen:** Für Torten und Halbgefrorenes (ohne künstliche Aromen und Farbstoffe).
- 16. Nahrungsergänzungsmittel und Probiotika.**
- 17. Zuckerersatzstoffe:** Süßstoffe und Zuckeralkohole (Polyole).

Nicht zugelassene Produkte:

- 1. Eisgrundmischungen:** Mit einer Dosierung von mehr als 10g/kg Rezeptur (z.B. Grundmischungen für Fruchtsorbet oder Eis mit mittlerer und hoher Dosierung).
- 2. Fertige Grundmischungen:** Denen nur Wasser oder Milch hinzugefügt werden muss, um Eis herzustellen (sowohl in Pulver- als auch in Pastenform).
- 3. Komplett flüssige Grundmischungen:** Jeder Art.
- 4. Pasten und zusammengesetzte Halbfertigprodukte:** Solche, die typische handwerkliche Verarbeitungen und frische Rohstoffe ersetzen (z.B. Tiramisu-Paste, Mascarpone-Paste, Kekspaste und Industrieprodukte zur Reproduktion von Eis mit dem Geschmack von industriellen Snacks und Backwaren).
- 5. Vorgelatinierte Mono- und Diglyzeride in Pastenform:** (z. B. Vellutina, Emulgator).

Teilnahmeregeln:

Eishersteller, die teilnehmen möchten, müssen garantieren, dass die in ihren Rezepten verwendeten Produkte ausschließlich der Liste der zugelassenen Produkte entsprechen.

Für weitere Informationen oder Details bitten wir Sie, uns direkt zu kontaktieren. Ihre Zusammenarbeit ist grundlegend, um die Qualität und Integrität der Veranstaltung zu erhalten.

Mit freundlichen Grüßen,

Wettbewerbssekretariat, Marta De Zolt -- Longarone Fiere Tel. +39 0437 577524