



Officine del Sapore 2018
Premio "Colle Aventino d'Oro"
Miglior Gelato al gusto Nocciola in tutte le sue forme

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

1 - ADESIONE AL CONCORSO

Ogni gelatiere che desidera partecipare al concorso deve far pervenire la propria adesione alla sede della segreteria organizzativa *Associazione Italiana Gelatieri* (via del Circo Massimo 9 00153 Roma, 0657288854) **fino alle ore 18:00 di venerdì 16 novembre 2018.**

Dal 17 novembre sino alle ore 12:00 del 19 novembre ci si dovrà rivolgere alla segreteria del concorso presso lo stand di *Associazione Italiana Gelatieri*, Officine del Sapore c/o Palazzo dei Congressi, Piazza John Kennedy, 1.

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.

Tutti gli iscritti, in regola con le norme del concorso, riceveranno un **attestato di partecipazione.**

2 - CONSEGNA DEL CAMPIONE DI GELATO

La giuria esaminerà i campioni di gelato premiando il miglior gelato al gusto nocciola in tutte le sue forme.

Il campione di gelato al gusto nocciola in tutte le sue forme, nella dose di una vaschetta da g. 500 circa cadauna, dovrà essere consegnato alla segreteria del Concorso che provvederà ad etichettarlo con codice al fine di renderlo anonimo.

L'Organizzazione provvederà a mettere a disposizione i seguenti strumenti:

- Bilancia elettronica;
- Carpigiani Maestro HE;
- Mixer ad immersione;
- Piastra ad induzione;
- Utensili vari da laboratorio;
- Pastomaster

Verranno, inoltre, messi a disposizione dei concorrenti i seguenti prodotti:

- Latte fresco;
- Panna fresca;
- Zuccheri: saccarosio, destrosio, glucosio in polvere.
- Latte in polvere scremato.

Qualora il gelatiere volesse preparare il campione di gelato all'interno del laboratorio del Palazzo dei Congressi dovrà necessariamente prenotare la postazione (salvo disponibilità dei posti) entro e non oltre giovedì 15 novembre allo 0657288854 o numero wapp 3426577354.

I concorrenti possono utilizzare anche prodotti e strumenti personali che devono essere, pertanto, procurati e portati all'evento autonomamente.

Terminata la preparazione del gelato, il concorrente dovrà ripulire il suo spazio pena la detrazione di punti 20 dal totale del punteggio ottenuto dalla giuria.

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 € 60,00 a carico del partecipante.

5 – GIURIA

Le 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 (sapore)**
- **consistenza**
- **aspetto**

In caso di parità di punteggio complessivo tra più concorrenti sarà determinante il punteggio più alto assegnato al fattore **gusto**.

6 – PREMIAZIONE

I **primi tre** classificati riceveranno una coppa e la premiazione si terrà il 19 novembre alle ore 14:00 presso la Sala Quirinale del Palazzo dei Congressi, Piazza John Kennedy, 1. Inoltre saranno conferite targhe fino al 10° classificato e tutti i partecipanti riceveranno l'attestato di partecipazione al concorso.