



Premio “Eccellenza Officine del Sapore 2018”

riservato esclusivamente agli Ambasciatori del Gelato italiano nel mondo e ai Cavalieri del gelato italiano

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

1 - ADESIONE AL CONCORSO

Il concorso è riservato esclusivamente agli *Ambasciatori del Gelato italiano nel mondo* e ai *Cavalieri del gelato italiano*. 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, 06.57.28.88.54) **fino alle ore 18:00 di venerdì 16 novembre 2018**.

Il 17 novembre sino alle ore 14:00 ci si potrà rivolgere alla segreteria del concorso presso lo stand di Associazione Italiana Gelatieri, Officine del Sapore Palazzo dei Congressi.

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

Il campione di gelato dovrà essere consegnato direttamente dal partecipante alla segreteria del concorso.

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.

Il campione, 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 in fiera 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.

3 - QUOTA D'ISCRIZIONE

La quota di partecipazione al concorso è fissata a euro €60,00 a carico del partecipante.

4 - GIURIA

La Giuria esaminerà il campione di gelato a partire *dalle ore 15:00 di sabato 17 novembre*, a seguire verrà effettuata la premiazione. 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:

- sapore
- aspetto
- consistenza

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

5 - PREMIAZIONE

I primi tre classificati riceveranno una coppa e la premiazione si terrà il 17 novembre alle ore 17:00.

