



40° SIGEP  
Concorso Internazionale Memorial Alberto Pica  
*Premio "Gelato al gusto zabaione"*

## REGOLAMENTO DEL CONCORSO

### 1 - ADESIONE AL CONCORSO

L'adesione potrà essere presentata da sabato 19 gennaio, giorno di apertura della fiera, sino alle ore 12 di martedì 22 gennaio 2019 presso l'ufficio di segreteria situato nel padiglione C7 della Fiera. La giuria esaminerà i gusti gelato martedì 22 gennaio alle ore 13, premiando il miglior gelato al gusto zabaione.

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 al gusto zabaione, 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.

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

- Latte fresco;
- Panna fresca;
- Zuccheri: saccarosio, destrosio, glucosio in polvere.
- Latte in polvere scremato;
- Neutro 5 gr;
- Basi da 100 gr (utilizzo a discrezione del concorrente).

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.

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 70 euro 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**

**Il primo classificato** gareggerà con i primi classificati dei concorsi "*Mille idee per un nuovo gusto gelato dell'anno*", "*L'eccellenza delle torte gelato*" e "*Sorbetti dal mondo*" per aggiudicarsi l'ambito titolo "**IL MIGLIOR GELATIERE DELL'ANNO**"; la gara si svolgerà nel Pad. C7 alle ore 16,45 di martedì 22 gennaio 2019 e i quattro gelatieri partecipanti riceveranno una mystery box contenente l'ingrediente per preparare il gusto di gelato da proporre alla giuria. Alle ore 17,30, sarà decretato il vincitore.

Saranno conferiti premi fino al 10° classificato.

Tutti i partecipanti riceveranno l'attestato di partecipazione al concorso "**Gelato al gusto zabaione**".