



40° SIGEP 2019

Quinta edizione “L'Eccellenza delle Torte Gelato” - base Cioccolato

*promossa dall'Associazione Italiana Gelatieri
e
dall'Accademia della Cultura Enogastronomica*

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

1 - ADESIONE AL CONCORSO

L'adesione potrà essere presentata da sabato 19 gennaio, giorno di apertura della fiera, sino alle ore 13 di lunedì 21 gennaio 2019 presso l'ufficio di segreteria situato nel padiglione C7 della fiera. La giuria esaminerà le torte gelato lunedì 21 gennaio alle ore 14.

Sottoscrivendo l'adesione il candidato dichiara che il campione della torta gelato **a base “Cioccolato”** 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 torta gelato **a base Cioccolato** con base 18/20 dovrà essere consegnata direttamente alla giuria del concorso dal concorrente il quale dovrà effettuare autonomamente il controllo delle temperature. Possono essere proposte anche mousse al cioccolato e utilizzate bavaresi o creme inglesi.

Inoltre il partecipante, dovrà presentare la torta alla giuria e dovrà dare le informazioni sui prodotti utilizzati.

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 della torta gelato **a base "Cioccolato"**, 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

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:

- **Estetica**
- **Taglio**
- **Assaggio**

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

6 – PREMIAZIONE

Alle ore 16.00 del 21 Gennaio 2019 presso lo Stand Padiglione C/7 , verrà conferito il primo premio al gelatiere che avrà creato la migliore torta gelato **a base "Cioccolato"**. Saranno, inoltre, conferiti premi fino al 5° classificato.

Il primo classificato del concorso "L'Eccellenza delle Torte Gelato" gareggerà con i primi classificati dei concorsi "*Gelato al gusto zabaione*", "*Mille idee per un nuovo gusto gelato dell'anno*" 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.