



**SAPORI SEGRETI – *Food, Tourism, Innovation***  
**Roma, Palazzo dei Congressi 30 novembre – 2 dicembre 2019**

**“PREMIO PALATINUS D’ORO”**

**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*. L'adesione potrà essere presentata da lunedì 25 novembre sino alle ore 16:00 di sabato 30 novembre 2019 presso l'ufficio di segreteria dell'Associazione Italiana Gelatieri. La giuria esaminerà i gusti di gelato sabato 30 novembre alle ore 17:00, premiando il migliore.

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.

**2 - CONSEGNA DEL CAMPIONE DI GELATO**

Il campione di gelato, nella dose di una vaschetta da g. 500 circa cadauna, dovrà essere consegnato direttamente alla giuria del concorso che provvederà ad esprimere il voto segreto.

Il gelato prodotto dovrà rispettare le parole chiave dell'evento Sapori Segreti: **Innovazione, Creatività e Sostenibilità**.

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

- Bilancia elettronica;
- Macchina combinata compacta vario 8 Icemateam 1927;
- Mixer ad immersione;
- 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.

### **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 50 euro a carico del partecipante.

### **5 – GIURIA**

Le Giuria sarà composta da esperti che assaggeranno il gelato, esprimendo il loro giudizio insindacabile ed attribuendo un punteggio di merito che verrà espresso sulla base dei seguenti elementi di valutazione:

- **gusto (sapore)**
- **consistenza**
- **aspetto**
- **rispetto parole chiave Sapori Segreti**

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

### **6 – PREMIAZIONE**

Saranno conferiti premi fino al 3° classificato.

