



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

**“PREMIO COLLE AVENTINO D’ORO – Il miglior sorbetto alla frutta”**

**REGOLAMENTO DEL CONCORSO**

**1 - ADESIONE AL CONCORSO**

Il concorso è aperto a tutti i gelatieri. L'adesione potrà essere presentata da lunedì 25 novembre sino alle ore 13:00 di lunedì 2 dicembre 2019 presso l'ufficio di segreteria dell'Associazione Italiana Gelatieri. La giuria esaminerà i dolci da colazione lunedì 2 dicembre alle ore 15:00, premiando il migliore.

Sottoscrivendo l'adesione, il candidato dichiara che il campione di sorbetto 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 SORBETTO**

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;
- Refrattometro;
- Macchina combinata compacta vario 8 Icceteam 1927;
- Mixer ad immersione;
- Utensili vari da laboratorio.

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

- Zuccheri: saccarosio, destrosio, glucosio in polvere.
- Inulina e mix di fibre;
- Neutro 5 gr;
- Neutro 10 gr;
- Basi da 50 gr per la frutta (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 sorbetto, 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 50 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**

Saranno premiati i primi 5 classificati.