



41° SIGEP
Concorso Eccellenza Sigep 2020

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*. L'adesione potrà essere presentata da sabato 18 gennaio, giorno di apertura della fiera, sino alle ore 11 di lunedì 20 gennaio 2020 presso l'ufficio di segreteria situato nel padiglione C7 della fiera. La giuria esaminerà i gusti di gelato lunedì 20 gennaio alle ore 12, 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 classica da 4 Kg circa cadauna, dovrà essere presentato direttamente alla giuria del concorso. Il gelatiere dovrà presentare il gusto di gelato alla giuria e dovrà dare le informazioni sui prodotti utilizzati.

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

- Bilancia elettronica;
- Cattabriga Compacta vario 8 elite;
- 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.

Il Presidente dell'Associazione Italiana Gelatieri Vincenzo Pennestrì, il Segretario Generale Claudio Pica e l'Ambasciatore del gelato italiano nel mondo Mario Serani hanno la facoltà di aumentare o diminuire il punteggio dal 10% al 20% a seconda dell'atteggiamento, più o meno professionale, che il gelatiere ha dimostrato durante la sua permanenza nel laboratorio.

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

Saranno conferiti premi fino al 3° classificato e tutti i partecipanti riceveranno l'attestato di partecipazione al concorso "**Eccellenza Sigep 2020**".

