



Ingredienti per Gelato Artigianale

41° SIGEP
Concorso Internazionale

Premio qualità UNIGEL

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

1 - ADESIONE AL CONCORSO

L'adesione potrà essere presentata da sabato 18 gennaio, giorno di apertura della fiera, sino alle ore 13 di lunedì 20 gennaio presso l'ufficio di segreteria situato nel padiglione C7 della fiera. La giuria esaminerà i vari gusti lunedì 20 gennaio alle ore 15.

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 al gusto mascarpone e variegati a scelta, 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;
 - 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 esclusivamente i prodotti messi a disposizione dall'organizzatore.

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 30 euro a carico del partecipante.

5 – GIURIA

La Giuria sarà composta da almeno un rappresentante dell'azienda Unigel e 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 del concorso "**Premio qualità UNIGEL**" sarà il gelatiere che avrà ottenuto il punteggio più alto. Saranno premiati i primi 3 classificati.