



## **Concorso “Mole d’Oro”**

### ***Miglior gelato al gusto Gianduia***

**Tappa del Piemonte per la selezione dei gelatieri che parteciperanno alla fase finale della Coppa Italia di Gelateria**

***Ovens Srl, Carmagnola (TO) – 8 giugno 2022***

### **REGOLAMENTO DEL CONCORSO**

#### **1 - ADESIONE AL CONCORSO**

La domanda di adesione potrà essere presentata da venerdì 20 maggio 2022 sino alle ore 13,30 di mercoledì 8 giugno 2022 inviando il modulo di adesione e la ricevuta di pagamento di cui al punto 4 all'indirizzo email [segreteria@associazionebar.it](mailto:segreteria@associazionebar.it). L'iscrizione potrà essere effettuata anche presso la sede Ovens, alla postazione dedicata alla segreteria dell'Associazione, il giorno 8 giugno 2022 dalle ore 11,30 alle ore 13,30.

La giuria esaminerà i gusti di gelato mercoledì 8 giugno 2022 alle ore 15:00 e saranno premiati i primi tre classificati che si qualificheranno per la fase finale della Coppa Italia di Gelateria.

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 Gianduia, nella dose di una vaschetta da g. 750 circa cadauna, dovrà essere consegnato alla segreteria del concorso, entro le ore 14.00 di mercoledì 8 giugno, presso la sede Ovens Srl, Via Sommariva, 33, 10022 Carmagnola.

I gelatieri partecipanti potranno preparare il gusto di gelato da consegnare alla segreteria presso la sede Ovens Srl, segnalandolo alla segreteria al momento dell'iscrizione o telefonando al numero 0657288854 entro il giorno 6 giugno 2022. I gelatieri che dovranno preparare il campione di gelato in loco dovranno presentarsi tassativamente alle ore 11,30 presso la sede Ovens Srl.

I gelatieri avranno a disposizione latte fresco, panna fresca e zucchero. I concorrenti potranno utilizzare anche prodotti e strumenti personali che dovranno essere, pertanto, procurati e portati in sede autonomamente.



Terminata la preparazione del gelato, il concorrente dovrà ripulire il suo spazio pena la detrazione di punti 10 dal totale del punteggio ottenuto dalla giuria.

La segreteria provvederà ad etichettare il campione ricevuto con un codice al fine di renderlo anonimo.

**Non sono consentite inclusioni (es. variegature, crumble, streusel, nocciole, ecc.), pena la detrazione del 50% del punteggio totale ottenuto.**

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 40 euro a carico del partecipante. Il pagamento della quota di iscrizione dovrà avvenire tramite bonifico, Iban IT15 V030 6905 1041 0000 0002 904, intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI.

### **4 – 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:

- **gusto – voto da 5 a 10**
- **consistenza – voto da 5 a 10**

La segreteria organizzativa provvederà al conteggio dei voti e, in caso di ex equo per il 1°, il 2° o il 3° posto, si procederà ad un secondo assaggio con votazione unica da 5 a 10.

### **5 – PREMIAZIONE**

Ogni partecipante riceverà un attestato di partecipazione saranno premiati i primi 3 classificati.

I tre vincitori parteciperanno alla fase finale della Coppa Italia di Gelateria che si svolgerà a Roma durante l'evento Excellence Food Innovation 2022, che si terrà nel mese di novembre presso il Centro Congressi La Nuvola.