



Concorso “Terra di San Marino”

Un nuovo gusto con i prodotti tipici di San Marino

Tappa nazionale della Repubblica di San Marino per la selezione dei gelatieri che parteciperanno alla fase finale della Coppa Italia di Gelateria

Gelato Master School – Strada delle Seriole, 55 – 47894 Chiesanuova – 27 febbraio 2024

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

1 - ADESIONE AL CONCORSO

La domanda di adesione potrà essere presentata da giovedì 08 febbraio 2024 sino alle ore 13:30 di martedì 27 febbraio 2024 inviando il modulo di adesione e la ricevuta di pagamento di cui al punto 4 all'indirizzo email segreteria@associazioneesercenti.it. L'iscrizione potrà essere effettuata anche presso la sede Gelato Master School alla postazione dedicata alla segreteria dell'Associazione, il giorno 27 febbraio 2024 dalle ore 10:00 alle ore 13:30.

La giuria esaminerà i gusti di gelato martedì 27 febbraio 2024 alle ore 14:00 e saranno premiati i primi cinque classificati. **La tappa è nazionale, pertanto i primi due gelatiere italiani classificati, residenti in tutte le regioni italiane, si qualificheranno alla 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 realizzato con almeno uno dei prodotti tipici locali, nella dose di una vaschetta da kg. 4 circa cadauna, dovrà essere consegnato alla segreteria del concorso, entro le ore 13:30 di martedì 27 febbraio 2024, presso la sede Gelato Master School.

I gelatieri partecipanti potranno portare il gusto di gelato già pronto o prepararlo presso la sede Gelato Master School segnalandolo alla segreteria al momento dell'iscrizione o telefonando al numero 0657288854 entro il giorno 20 febbraio 2024. I gelatieri che dovranno preparare il campione di gelato in loco dovranno presentarsi tassativamente alle ore 10:00 del 27 febbraio presso la sede Gelato Master School.



I gelatieri avranno a disposizione:

- Latte fresco
- Panna fresca
- Zucchero
- Latte magro in polvere
- Basi 50/100
- Neutri
- Proteine
- Fibre

Ed i prodotti principali per la realizzazione del gusto:

- Lavanda (estratto e biscotti di lavanda)
- L'oro dei Goti (vino passito)
- Miele

I concorrenti potranno utilizzare anche prodotti e strumenti personali che dovranno essere, pertanto, procurati e portati in sede autonomamente.

Il gusto del gelato deve contenere almeno uno dei principali prodotti tipici locali. La giuria terrà conto della valorizzazione del prodotto tipico all'interno della ricetta.

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.

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.

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



5 – 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**
- **struttura – voto da 5 a 10**
- **valorizzazione di almeno uno dei prodotti locali – voto da 5 a 10**
- **Aspetto - presentazione del gusto e Brochure – voto da 5 a 10**

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

6 – PREMIAZIONE

Saranno premiati i primi 5 classificati.

I primi due gelatieri italiani classificati, residenti in tutte le regioni italiane parteciperanno alla fase finale della Coppa Italia di Gelateria che si svolgerà a Roma durante l'evento Excellence Food Innovation 2024.