



Concorso 4° edizione “Palatino D’Oro” ***Miglior gelato al gusto Cioccolato***

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

Centrale del Latte di Roma, Via Fondi di Monastero, 262, 00131 Roma (RM) – 22 aprile 2024

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

1 - ADESIONE AL CONCORSO

La domanda di adesione potrà essere presentata da mercoledì 4 marzo 2024 sino alle ore 14:00 di lunedì 22 aprile 2024 inviando il modulo di adesione e la ricevuta di pagamento di cui al punto 4 all'indirizzo email segreteria@associazioneitalianagelatieri.it. L'iscrizione potrà essere effettuata anche presso la sede Centrale del Latte di Roma, alla postazione dedicata alla segreteria dell'Associazione, il giorno 22 aprile 2024 dalle ore 10:30 alle ore 14:00.

La giuria esaminerà i gusti di gelato lunedì 22 aprile 2024 alle ore 14:30 e saranno premiati i primi dieci classificati. **La tappa è regionale pertanto i primi due classificati gelatieri italiani residenti nelle regioni Lazio, Umbria, Campania, Abruzzo, Marche e Toscana 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 al gusto Cioccolato, nella dose di una vaschetta da 1.5 kg cadauna, dovrà essere consegnato alla segreteria del concorso, entro le ore 14:00 di lunedì 22 aprile 2024, presso la sede Centrale del Latte di Roma, via Fondi di Monastero, 262.

I gelatieri partecipanti potranno preparare il gusto di gelato da consegnare alla segreteria presso la sede Centrale del Latte di Roma, segnalandolo alla segreteria al momento dell'iscrizione o telefonando al numero 0657288854 entro il giorno 12 aprile 2024. I gelatieri che dovranno preparare il campione di gelato in loco dovranno presentarsi tassativamente alle ore 10:30 del 22 aprile presso la sede Centrale del Latte di Roma.



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

Non sono previste inclusioni e varianti gelato al gusto Cioccolato, che dovrà essere base latte e NON base acqua.

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 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 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 4 a 10**
- **struttura – voto da 4 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 4 a 10.



6 – PREMIAZIONE

Saranno premiati i primi 10 classificati.

I primi due gelatieri italiani, residenti nelle regioni Lazio, Umbria, Campania, Abruzzo, Marche e Toscana classificati parteciperanno alla fase finale della Coppa Italia di Gelateria che si svolgerà a Roma durante l'evento Excellence Food Innovation 2024.