



Concorso “Caterina De’ Medici” ***Miglior gelato al gusto Crema Fiorentina***

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

Magi Service – Via Pratignone, 15/2 - 50019 Sesto Fiorentino FI – 8 maggio 2024

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

1 - ADESIONE AL CONCORSO

La domanda di adesione potrà essere presentata da lunedì 18 marzo 2024 sino alle ore 14:00 di mercoledì 8 maggio 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 Magi Service alla postazione dedicata alla segreteria dell'Associazione, il giorno 8 maggio 2024 dalle ore 10:00 alle ore 14:00.

La giuria esaminerà i gusti di gelato mercoledì 8 maggio 2024 alle ore 15:00 e saranno premiati i primi tre classificati. **La tappa è regionale, pertanto il primo gelatiere italiano classificato, residente nelle regioni Toscana, Emilia Romagna, Liguria ed Umbria, si qualificherà 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 Crema Fiorentina, nella dose di una vaschetta da kg. 4 circa cadauna, dovrà essere consegnato alla segreteria del concorso, entro le ore 13:30 di mercoledì 8 maggio 2024, presso la sede Magi Service.

I gelatieri partecipanti potranno portare il gusto di gelato già pronto o prepararlo presso la sede Magi Service segnalandolo alla segreteria al momento dell'iscrizione o telefonando al numero 0657288854 entro il giorno 29 aprile 2024. I gelatieri che dovranno preparare il campione di gelato in loco dovranno presentarsi tassativamente alle ore 10:00 dell'8 maggio 2024 presso la sede Magi Service.



I gelatieri avranno a disposizione:

- Latte fresco
- Panna fresca
- Zucchero
- Basi 50
- Neutri

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

Sono previste inclusioni nel gelato al gusto Crema Fiorentina.

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 60 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**
- **Aspetto - presentazione del gusto e Brochure – 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 3 classificati.

Il primo gelatiere italiano classificato, residente nelle regioni Toscana, Emilia Romagna, Liguria ed Umbria, parteciperà alla fase finale della Coppa Italia di Gelateria che si svolgerà a Roma durante l'evento Excellence Food Innovation 2024.