



REGOLAMENTO CONCORSO

3° EDIZIONE 2025

CONCORSO DI GELATERIA “CARNEVALE DI PUTIGNANO”

gelato al gusto “Fantasia di Mandorla”

1 - ADESIONE AL CONCORSO

La domanda di adesione potrà essere presentata da **Mercoledì 29 gennaio 2025 sino alle ore 13,30 di Domenica 23 febbraio 2025**, inviando la propria candidatura all'indirizzo email aigpuglia@associazioneitalianagelatieri.it o contattando **Bove Claudio al 3755068624**.

La giuria esaminerà i gusti di gelato **Domenica 23 Febbraio 2025** e saranno premiati i primi cinque classificati. Il primo classificato 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 – SVOLGIMENTO DELLA COMPETIZIONE

La gara avrà inizio alle ore 9.00 presso il laboratorio allestito nel chiostro del Comune di Putignano. I gelatieri selezionati possono preparare la miscela in loco, o portare la miscela già pronta. Il gusto da realizzare deve essere un gelato gusto **Fantasia di Mandorla**.

I gelatieri avranno a disposizione:

- latte fresco,
- panna fresca,
- saccarosio,
- neutro crema,
- latte magro in polvere
- proteine

- base 50 crema
- destrosio
- glucosio.

I concorrenti potranno utilizzare 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 5 dal totale del punteggio ottenuto dalla giuria.

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: **IT43L0103041630000005720703**
BIC/SWIFT: PASCITM1B79, intestato a **Associazione Gelatieri Puglia**, causale **NOME + COGNOME CONCORSO DI PUTIGNANO**

3 – DRESS CODE

I partecipanti al concorso dovranno accedere al laboratorio con apposita divisa professionale. (giacca, pantalone nero, scarpe nere e grembiule).

5 – GIURIA

La giuria sarà composta da esperti del settore e non che esamineranno i lavori presentati, 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**
- **Presentazione – voto da 5 a 10**

6 – PREMIAZIONE

Saranno premiati i primi 5 classificati.

Il primo classificato parteciperà alle fasi finali della Coppa Italia di Gelateria che si svolgerà a Roma durante l'evento Excellence Food Innovation 2025.