



4° EDIZIONE COPPA ITALIA DI GELATERIA 2025

REGOLAMENTO CONCORSO TAPPA DI GELATERIA “PREMIO TIRRENO CT”

Gelato al gusto “Noce Tradizionale”

1 - ADESIONE AL CONCORSO

La domanda di adesione può essere presentata esclusivamente da parte dei dieci finalisti dei due Concorsi “Premio Carrara” e “Premio Versilia” inviando la propria candidatura a **Cesare Cavallotti al 347 815 6655**.

La giuria esaminerà i gusti di Gelato **Martedì 25 Febbraio 2025** e il vincitore concorrerà alla fase finale della Coppa Italia di Gelateria che si terrà a Roma.

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 9.30 del giorno Martedì 25 Febbraio 2025, presso il laboratorio allestito all'interno dello Stand della Associazione Italiana Gelatieri.

Il concorrente avrà a disposizione un tempo massimo di 20 minuti, durante i quali oltre a realizzare il suo prodotto dovrà obbligatoriamente lasciare attrezzature e macchine pulite (così come sono state trovate). Diversamente, il personale di laboratorio potrà riconoscere una penalità.

Inoltre ciascun concorrente dovrà realizzare il suo gusto da solo senza l'aiuto di persone esterne alla competizione.

I gelatieri selezionati possono preparare la miscela in loco o portare la miscela già pronta.

Il gusto da realizzare deve essere un gelato al gusto **Noce Tradizionale senza l'aggiunta di inclusioni o variegature**.

I gelatieri avranno a disposizione:

- latte fresco
- panna fresca
- saccarosio
- neutro 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.

3 – DRESS CODE

I partecipanti al concorso dovranno accedere al laboratorio con apposita divisa professionale (giacca, pantalone nero, scarpe nere e grembiule), pena l'esclusione dalla competizione.

4 – GIURIA

La giuria sarà composta da esperti del settore 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**

5 – PREMIAZIONE

I vincitori parteciperanno alle fasi finali della Coppa Italia di Gelateria che si svolgerà a Roma durante l'evento Excellence Food Innovation 2025. Inoltre il primo classificato accederà direttamente al Concorso Miglior Gelatiere dell'anno Sigep 2026