



4° EDIZIONE COPPA ITALIA DI GELATERIA 2025

REGOLAMENTO CONCORSO TAPPA DI GELATERIA “PREMIO VERSILIA”

Sorbetto al gusto “Pistacchio Classico”

1 - ADESIONE AL CONCORSO

La domanda di adesione potrà essere presentata da **Mercoledì 29 gennaio 2025 sino alle ore 13.00 di Lunedì 24 febbraio 2025**, inviando la propria candidatura all'indirizzo email segreteria@associazioneesercenti.it. o contattando **Cesare Cavallotti al 347 815 6655**.

La giuria esaminerà i gusti di sorbetto **Lunedì 24 Febbraio 2025** e i primi dieci classificati si qualificheranno per la finale che si terrà Martedì 25 Febbraio 2025 – Premio Tirreno CT, 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 sorbetto 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 24 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 sorbetto al gusto **Pistacchio Classico senza l'aggiunta di inclusioni ne variegature.**

I gelatieri avranno a disposizione:

- saccarosio
- neutro
- destrosio
- glucosio

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

Terminata la preparazione del sorbetto, 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 intestato a: **Associazione Italiana Gelatieri** IBAN - **IT15V030 6905 1041 0000 0002 904**, Banca **intesa San Paolo**, causale **NOME + COGNOME CONCORSO PREMIO VERSILIA – GUSTO PISTACCHIO**

3 – DRESS CODE

I partecipanti al concorso dovranno accedere al laboratorio con apposita divisa professionale (giacca, pantalone nero, scarpe nere e grembiule) In caso contrario non sarà possibile accedere all'area laboratorio.

5 – 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**

6 – PREMIAZIONE

Saranno premiati i primi 10 classificati i quali parteciperanno alle finali della tappa Tirreno CT che si terrà Martedì 25 Febbraio.