



TAPPA DI COPPA ITALIA DI GELATERIA 2025

Concorso III Edizione “Mole d’Oro” - Torino

Miglior gelato al gusto Cioccolato e Gianduia

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

1 - ADESIONE AL CONCORSO

La domanda di adesione potrà essere presentata da lunedì 10 febbraio 2025 alle ore 10.00 di giovedì 27 febbraio 2025 inviando richiesta di adesione e la ricevuta di pagamento di cui al punto 4 all'indirizzo email segreteria.presidenza@associazioneesercenti.it o contattando il numero 337809734

La giuria esaminerà i gusti di gelato venerdì 28 febbraio 2025 alle ore 11.30. Verranno premiati i primi cinque classificati. Il primo gelatiere italiano classificato si qualificherà alla fase finale della Coppa Italia di Gelateria che si terrà nel mese di novembre 2025 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 - CONSEGNA DEL CAMPIONE DI GELATO

Il campione di gelato al gusto Cioccolato e/o Gianduia, nella dose di una vaschetta da g. 750 circa cadauna, dovrà essere consegnato alla segreteria del concorso, entro e non oltre le ore 17.00 di giovedì 27 febbraio 2025, presso la sede di Raviglione Group Via Mombarone, 7/2, 10010 Burolo TO. Non saranno accettati i campioni presentati fuori orario

I gelatieri che vorranno preparare il gusto di gelato presso il laboratorio della Raviglione, dovranno portare con se la miscela già pronta di max 3 kg.e dovranno presentarsi tassativamente alle ore 14,00 del 27 febbraio.

I partecipanti avranno a disposizione latte fresco, panna fresca, nocciole, pasta nocciole e zucchero. I concorrenti potranno utilizzare anche prodotti e 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 10 dal totale del punteggio ottenuto dalla giuria.



La segreteria provvederà ad etichettare il campione ricevuto con un codice al fine di renderlo anonimo.

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 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 IT15 V030 6905 1041 0000 0002 904, intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI o direttamente presso la segreteria il giorno 27.

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 5 a 10**
- **struttura – voto da 5 a 10**
- **presentazione – voto da 5 a 10**

La giuria assaggerà i gusti di gelato il giorno venerdì 28 febbraio 2025 presso *Palazzo Birago di Borgaro* - Via Carlo Alberto, 16, 10123 Torino (TO) – sede della Camera di Commercio di Torino. Saranno premiati i primi 5 classificati.

6 – PREMIAZIONE

Il primo classificato parteciperà alla fase finale della Coppa Italia di Gelateria che si svolgerà a Roma durante l'evento Excellence Food Innovation 2025, inoltre avrà il riconoscimento di partecipare alla V Edizione del Gelatiere dell'anno Sigep 2026