



Concorso Trofeo PuntoIT

Miglior gelato al gusto "Crema tipica delle specialità pugliesi"
Fiera Levante Prof, 9-12 marzo 2025

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

1 - ADESIONE AL CONCORSO

La domanda di adesione potrà essere presentata da lunedì 24 febbraio 2025 sino alle ore 13,00 di martedì 11 marzo 2025 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 lo stand della Lavermicocca Corporation dove sarà presente uno spazio Aig all'interno della Levante Prof (Fiera del Levante).

La giuria esaminerà i gusti di gelato martedì 11 marzo 2025 alle ore 14:00 e saranno premiati i primi 10 classificati. I primi due gelatieri italiani classificati si qualificheranno alla fase finale della Coppa Italia di Gelateria 2025

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 **a base Crema dei dolci tipici pugliesi (mustacciolo, pasticciotto, tette delle monache ecc)**, nella dose di una vaschetta da 4 Kg decorata, dovrà essere consegnato alla segreteria del concorso, entro le ore 13.00 di martedì 11 marzo 2025, presso lo stand della Lavermicocca Corporation

I gelatieri partecipanti potranno preparare il gusto di gelato da consegnare alla segreteria presso lo stand Aig, segnalandolo alla segreteria al momento dell'iscrizione. I gelatieri che dovranno preparare il campione di gelato in loco dovranno presentarsi tassativamente alle ore 9.00 del 11 marzo.

I gelatieri avranno a disposizione latte fresco, panna fresca, 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.



Non verranno accettati i campioni presentati fuori orario o consegnati dopo l'inizio dei lavori della giuria.

3 – DRESS CODE

I partecipanti al concorso dovranno accedere al laboratorio con apposita divisa professionale pena la detrazione di 5 punti dal punteggio

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.

5 – GIURIA

La giuria sarà composta da esperti che esamineranno i campioni di gelato presentati dai gelatieri 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 1 a 5**

6 – PREMIAZIONE

Saranno premiati i primi 10 classificati.

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