

Associazione
Italiana Gelatieri



47° SIGEP
Concorso Internazionale
Premio "Granite D'Italia"

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

1 - ADESIONE AL CONCORSO

L'adesione potrà essere presentata da lunedì 5 gennaio 2026 sino alle ore 11:00 di sabato 17 gennaio 2026 nelle seguenti modalità:

- contattando telefonicamente la segreteria al numero 0657288854;
- presso l'ufficio di segreteria situato nel padiglione A5 della Fiera.

La giuria esaminerà i gusti granita **sabato 17 gennaio alle ore 12;30 premiando la miglior granita italiana.**

Sottoscrivendo l'adesione, il candidato dichiara che il campione di granita 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 GRANITA

Il campione, nella dose di una vaschetta da g. 500 circa cadauna, dovrà essere consegnato alla segreteria del Concorso che provvederà ad etichettarlo con codice al fine di renderlo anonimo.

L'organizzazione provvederà a mettere a disposizione i seguenti strumenti:

- Bilancia elettronica;
- n. 3 mantecatori
- Frullatore ad immersione;
- Piastra ad induzione;
- Utensili vari da laboratorio.
- Planetaria da 2 litri.

Verranno, inoltre, messi a disposizione dei concorrenti i seguenti prodotti:

- Zuccheri: saccarosio, destrosio;

I concorrenti potranno utilizzare anche prodotti e strumenti in propria dotazione che dovranno essere, pertanto, procurati e portati in fiera autonomamente.

Terminata la preparazione della granita, il concorrente dovrà ripulire il suo spazio pena la detrazione di punti 20 dal totale del punteggio ottenuto dalla giuria.

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

I contenitori saranno presi in consegna esclusivamente dal personale incaricato; la procedura di gestione dei campioni presentati garantisce l'assoluta riservatezza.

3 – LABORATORIO

Il campione di granite può essere portato già pronto o preparato in loco, nel laboratorio messo a disposizione dall'Associazione Italiana Gelatieri. Per preparare il campione in laboratorio occorre prenotare il proprio turno direttamente al responsabile di laboratorio Mario Serani, contattandolo al seguente numero: 347 5545958.

4 – DRESS CODE

I partecipanti al concorso dovranno accedere al laboratorio con apposita divisa professionale.

5 - QUOTA D'ISCRIZIONE

La quota di partecipazione al concorso è fissata a 70 euro a carico del partecipante.

6 – 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 (sapore)**
- **consistenza**
- **aspetto**

In caso di parità di punteggio complessivo tra più concorrenti, sarà determinante il punteggio più alto assegnato al fattore **gusto**.

7 – PREMIAZIONE

Il primo premio verrà conferito al gelatiere che avrà realizzato la migliore granita, secondo il giudizio insindacabile della giuria.

Il Concorso è valido come Tappa di qualificazione della V Edizione della Coppa Italia di Gelateria, dunque i primi dieci gelatieri italiani classificati acquisiranno punteggio per la classifica del Premio Grand Tour - Ranking Coppa Italia 2026. I primi classificati della Classifica Ranking entreranno di diritto a far parte dei finalisti della Coppa Italia di Gelateria AIG 2026.