



47° SIGEP  
Concorso Internazionale  
Premio "L'eccellenza del Gelato Salutistico"

## REGOLAMENTO DEL CONCORSO

### 1 - ADESIONE AL CONCORSO

L'adesione potrà essere presentata da lunedì 5 gennaio 2026 sino alle ore 11:00 di domenica 18 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 **domenica 18 gennaio alle ore 15 premiando il miglior gelato salutistico.**

La giuria esaminerà i gusti del gelato salutistico **domenica 18 gennaio alle ore 16,30 premiando il miglior gelato salutistico.**

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

Il gelato salutistico dovrà essere consegnato direttamente alla giuria del concorso dal concorrente il quale dovrà effettuare autonomamente il controllo delle temperature.

Inoltre il partecipante, dovrà presentare il gelato alla giuria e dare le informazioni sui prodotti utilizzati che lo rendono "salutistico"

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:

- Latte fresco;
- Panna fresca;
- Zuccheri: saccarosio, destrosio;

I concorrenti possono utilizzare anche prodotti e strumenti personali che devono essere, pertanto, procurati e portati in fiera autonomamente.

Terminata la preparazione **del gelato salutistico**, 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 gelato può essere portato già pronto o preparato in loco, nel laboratorio messo a disposizione dall'Associazione Italiana Gelatieri. Per preparare il campione di torta 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:

- **Ingredienti utilizzati\***
- **Consistenza**
- **Assaggio**

\*Ai fini della valutazione sarà considerato l'utilizzo di ingredienti definiti " *funzionali*" o " *nutraceutici*".  
*ingredienti cioè che possiedono un livello di componente naturale "benefica" che è di norma assente o minima in altri alimenti (basso contenuto di zuccheri, probiotici, antiossidanti, polifenoli ecc)*

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

## **7 – PREMIAZIONE**

Il primo premio verrà conferito al gelatiere che avrà creato il migliore **Gelato Salutistico**

Saranno premiati i primi 10 classificati.

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.