



47° SIGEP

Concorso Internazionale Memorial Lorenzo Cagnoni
Premio " Mille Idee per un nuovo gusto gelato"

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

1 - ADESIONE AL CONCORSO

L'adesione potrà essere presentata da lunedì 5 gennaio 2026 sino alle ore 10:00 di lunedì 19 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 gelato **il 19 gennaio alle ore 13.30 premiando il miglior gelato nuovo gusto dell'anno.**

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, 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:

- 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, 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 gelato 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 il migliore gusto, secondo il giudizio insindacabile della giuria.

Il Concorso è valido come Tappa di qualificazione della V Edizione della Coppa Italia di Gelateria. Il vincitore del concorso entrerà direttamente a far parte dei finalisti della Coppa Italia 2026 ed accederà alla competizione Gelatiere dell'Anno 2026 che si svolgerà il 20 gennaio 2026 al Sigep di Rimini.

Inoltre 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.