



5° EDIZIONE COPPA ITALIA DI GELATERIA 2026

REGOLAMENTO CONCORSO TAPPA DI GELATERIA “PREMIO VERSILIA”

Gelato al gusto Cioccolato

1 - ADESIONE AL CONCORSO

L'adesione potrà essere presentata **Venerdì 30 gennaio 2026 sino alle ore 13.00 di Lunedì 2 marzo 2026** nelle seguenti modalità:

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

La giuria esaminerà i gusti anonimi **Lunedì 2 marzo 2026** e i primi dieci classificati si qualificheranno per la classifica ranking di Coppa Italia di gelateria 2026

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 – SVOLGIMENTO DELLA COMPETIZIONE

La gara avrà inizio alle ore 9.30 presso il laboratorio allestito all'interno dello Stand presente alla Tirreno CT della Associazione Italiana Gelatieri.

Il concorrente avrà a disposizione un tempo massimo di 20 minuti durante i quali oltre a realizzare il suo prodotto dovrà obbligatoriamente lasciare attrezzature e macchine pulite (così come sono state trovate). Diversamente, il personale di laboratorio potrà riconoscere una penalità.

Inoltre, ciascun concorrente dovrà realizzare il suo gusto da solo senza l'aiuto di persone esterne alla competizione.

I gelatieri possono preparare la miscela in loco o portare la miscela già pronta.
Il gusto da realizzare deve essere **un gelato al cioccolato base latte o sorbetto senza inclusioni (non sono accettati variegati e quant'altro)**.

I gelatieri avranno a disposizione:

- latte fresco
- cioccolato (nei giorni prima del concorso verrà fornito il dettaglio dei cioccolati a disposizione)
- saccarosio
- neutro
- destrosio
- glucosio

I concorrenti potranno utilizzare strumenti personali che dovranno essere, pertanto, procurati e portati in sede autonomamente.

Terminata la preparazione del gusto, il concorrente dovrà ripulire il suo spazio **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 intestato a: **Associazione Italiana Gelatieri**
IBAN - **IT15V030 6905 1041 0000 0002 904**, Banca **intesa San Paolo**, causale **NOME + COGNOME**
CONCORSO PREMIO VERSILIA – GUSTO CIOCCOLATO

3 – DRESS CODE

I partecipanti al concorso dovranno accedere al laboratorio con apposita divisa professionale (giacca, pantalone nero, scarpe nere e grembiule) In caso contrario non sarà possibile accedere all'area laboratorio.

5 – GIURIA

La giuria sarà composta da esperti del settore che esamineranno i **lavori anonimi** presentati, 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**

6 – PREMIAZIONE

Saranno premiati i primi 10 classificati i quali entreranno nella classifica ranking della Coppa Italia di Gelateria 2026