



Concorso 6° edizione “Palatino D’Oro” Miglior gelato al gusto Fior di Panna

Centrale del Latte di Roma, Via Fondi di Monastero, 262, 00131 Roma (RM)

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

1 - ADESIONE AL CONCORSO

La domanda di adesione potrà essere presentata da lunedì 13 aprile 2026 sino alle ore 14:00 di giovedì 23 aprile 2026 inviando la ricevuta di pagamento di cui al punto 4 all'indirizzo email segreteria@associazioneesercenti.it. L'iscrizione potrà essere effettuata anche presso la sede Centrale del Latte di Roma, alla postazione dedicata alla segreteria dell'Associazione, il giorno 23 aprile 2026 dalle ore 10:30 alle ore 14:00.

La giuria esaminerà i gusti di gelato giovedì 23 Aprile 2026 alle ore 15:30 e saranno premiati i primi 10 classificati che avranno accesso alla classifica ranking della 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.

Si prevede, al fine di venire incontro alle esigenze dei gelatieri impossibilitati a partecipare a tutte le tappe, la possibilità di inviare la propria ricetta al numero della segreteria (337809734), previo pagamento della quota di partecipazione. In tal caso, la preparazione del gelato sarà effettuata durante l'evento da un incaricato dell'organizzazione, nel rispetto della ricetta trasmessa. Tale opzione è consentita una sola volta durante tutta la Coppa Italia di Gelateria.

2 - CONSEGNA DEL CAMPIONE DI GELATO

Il campione di gelato al gusto Fior di Panna dovrà essere consegnato in vaschette da 500 gr alla postazione della segreteria, entro le ore 15:00 di giovedì 23 aprile 2026.

I gelatieri possono preparare la miscela in loco o portare la miscela già pronta. I gelatieri che dovranno preparare il campione di gelato in loco dovranno presentarsi tassativamente alle ore 11 del 23 Aprile 2026 presso la sede Centrale del Latte di Roma.



Il gusto da realizzare deve essere un **gelato al Fior di Panna senza inclusioni**.

I gelatieri avranno a disposizione:

- latte fresco e latte in polvere
- panna fresca
- neutro
- zuccheri

I concorrenti potranno utilizzare anche strumenti e ingredienti 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.

La segreteria provvederà ad etichettare il campione ricevuto con un codice al fine di renderlo anonimo.

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 – DRESS CODE

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

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, 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 – voto da 5 a 10**
- **struttura – voto da 5 a 10**



6 – PREMIAZIONE

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