



IV Edizione Concorso “Il Regno delle Sicilie”

Miglior gelato al gusto Caffè e le sue varianti

**Tappa siciliana per la selezione dei gelatieri
che parteciperanno finale della Coppa Italia di Gelateria**

Caffè Moak Spa – Viale delle industrie, 49 – 97015 Modica – 22 ottobre 2026

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

1 - ADESIONE AL CONCORSO

La domanda di adesione potrà essere presentata da giovedì 1 Ottobre 2026 sino alle ore 14,30 di giovedì 22 ottobre 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 Caffè Moak Spa alla postazione dedicata alla segreteria dell'Associazione, il giorno 22 ottobre 2026 dalle ore 10.00 alle ore 14,30.

La giuria esaminerà i gusti di gelato 22 ottobre 2026 e saranno premiati i primi cinque classificati.

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 Caffè e le sue varianti, nella dose di una vaschetta da 1 kg circa cadauna, dovrà essere consegnato alla segreteria del concorso, entro le ore 14 del 22 ottobre 2026, presso la sede Caffè Moak Spa.

I gelatieri partecipanti potranno preparare il gusto di gelato da consegnare alla segreteria presso la sede Caffè Moak Spa segnalandolo alla segreteria al momento dell'iscrizione o telefonando al numero 0657288854. I gelatieri che dovranno preparare il campione di gelato in loco dovranno presentarsi tassativamente alle ore 10.00 del 22 ottobre 2026 presso la sede Caffè Moak Spa *previo appuntamento da prendere con il responsabile di laboratorio sig. Claudio Bove cell.3755068624*



Le miscele a disposizione per la gara sono: Ambrosia e Brasilea (*schede in allegato*)
I gelatieri avranno a disposizione le due miscele di Caffè Moak, latte fresco, panna fresca e zuccheri.

Per coloro che porteranno la miscela già pronta sarà necessario contattare per tempo la segreteria al fine di coordinare il reperimento del caffè Moak tramite un rappresentante di zona.

I concorrenti potranno utilizzare anche prodotti e strumenti personali che dovranno essere, pertanto, procurati e portati in sede autonomamente. Inoltre sono incluse varianti, purché la base rimanga Caffè sia a base acqua che latte.

Terminata la preparazione del gelato, il concorrente dovrà ripulire il suo spazio pena la detrazione di punti 5 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: Giacca da lavoro, pantalone nero, scarpe nere e cappello AIG (fornito dalla segreteria una sola volta per l'intera competizione Coppa Italia 2026; sarà pertanto cura dei gelatieri conservarlo e farne buon uso); 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**



Ciascun concorrente potrà richiedere unicamente il totale del proprio risultato, inviando una richiesta tramite messaggio WhatsApp alla Segreteria.

La Segreteria organizzativa non è autorizzata a comunicare, divulgare o fornire informazioni riguardanti votazioni o punteggi riferiti ad altri partecipanti.

I risultati relativi alle prove dei partecipanti saranno resi disponibili esclusivamente a partire dal giorno successivo allo svolgimento dell'evento al fine di consentire la validazione dei punteggi da parte della Segreteria, garantendone così correttezza e affidabilità.

6 – PREMIAZIONE

Saranno premiati i primi 5 classificati che entreranno nella classifica ranking della Coppa Italia di Gelateria 2026.