



“Dolce Sinfonia”

Gusto ufficiale del 10° Gelato Day

REGOLAMENTO

1 - Organizzatori ed oggetto.

In occasione del 10° Anniversario della Giornata Europea del Gelato Artigianale (GDay), Artglace, in collaborazione con Longarone Fiere Dolomiti e Rimini Fiera, organizza un concorso tra gelatieri europei, con lo scopo di determinare la ricetta del gusto ufficiale per il 10° GDay.

Il gusto in gara sarà battezzato con il nome: **“Dolce Sinfonia”**.

2 - Tempi e Modalità di partecipazione

La partecipazione al concorso è gratuita ed aperta a tutti i gelatieri che operano sul territorio Europeo. Ogni concorrente dovrà presentare apposita domanda di partecipazione (**vedi allegato 1**).

Il concorso prevede n. 2 selezioni:

- | | |
|--------------|--|
| 1^ selezione | Lunedì 29/11/2021, dalle ore 11.00 alle ore 14.00, presso Longarone Fiere Dolomiti, in occasione della 61^ MIG (28/11 - 01/12/2021). |
| 2^ selezione | Lunedì 24/01/2022, dalle ore 11.00 alle ore 14.00, presso Rimini Fiera, in occasione del 43° Sigep (22 - 26 gennaio 2022). |

Nel caso in cui non fosse possibile realizzare una delle due selezioni in programma, per eventuali restrizioni dovute al Covid-19, il vincitore del concorso risulterà il gelatiere che avrà totalizzato il maggior numero di voti nell'unica selezione realizzata.

Il gusto dovrà essere prodotto partendo da una base di nocciola e cioccolato.

I concorrenti dovranno presentare il gusto nei seguenti contenitori:

- n. 1 (una) vaschetta decorata da esposizione (360X165 h180mm)
- n. 1 (una) vaschetta in polistirolo, solo per gli assaggi (500 ml).

Per tutti i concorrenti impossibilitati a produrre il gusto altrove, presso lo stand Artglace sarà disponibile un laboratorio attrezzato a disposizione dei concorrenti che ne faranno richiesta. A tale scopo, per evitare inutili assembramenti, la segreteria di Artglace regolerà l'accesso al laboratorio, concedendo 1 ora (max) per ogni singolo concorrente.

L'accesso in laboratorio sarà consentito solo ai concorrenti in divisa.

Ai concorrenti, che utilizzeranno il laboratorio di Artglace, verranno forniti i seguenti ingredienti: Latte fresco, panna fresca, saccarosio, destrosio, latte magro in polvere, cacao e pasta nocciola; eventuali decorazioni e gli ingredienti non inclusi nel precedente elenco dovranno essere reperiti dai singoli concorrenti.

I concorrenti, alla consegna delle vaschette presso lo stand di Artglace, dovranno presentare la ricetta scritta (pena la squalifica).



Tutti i concorrenti sono tenuti ad indossare apposita mascherina e ad esibire, su richiesta degli addetti, apposita certificazione valida (Covid free); in mancanza di tali requisiti non sarà consentito l'accesso allo stand di Artglace nè al laboratorio.

3 - Giuria

La Giuria sarà presieduta dal Presidente di Artglace, o da suo delegato, e sarà composta da n. 4 membri scelti da Artglace tra professionisti del settore che garantiscano la loro partecipazione ad ambedue le selezioni.

La verifica qualitativa e la valutazione dell'estetica della vaschetta verranno effettuate nel tardo pomeriggio del lunedì per ambedue le selezioni.

La giuria valuterà gli elaborati in base ai seguenti 4 parametri, col sistema del punteggio da 1 a 10:

1 - Gusto

2 - Struttura

3 - Originalità della ricetta

4 - Estetica della vaschetta

Qualora ci fosse parità nelle votazioni sarà dichiarato vincente l'elaborato che avrà ottenuto il miglior punteggio in riferimento all'ordine dei singoli parametri; nel caso in cui il risultato rimanesse comunque invariato la Giuria procederà a regolare sorteggio.

Il giudizio della giuria è definitivo ed inappellabile.

Artglace provvederà a dare ampio risalto alle foto dei concorrenti e degli elaborati sulle riviste specializzate a livello internazionale.

Le foto e le ricette rimarranno di proprietà di Artglace che si riserva il diritto di farne l'uso più opportuno.

4 - Premiazione

La premiazione avrà luogo martedì 25 gennaio 2022, alle ore 11,00 presso Rimini Fiera, in occasione del 43° Sigep.

Tutti i partecipanti riceveranno un **“Attestato di partecipazione”**.

Per informazioni contattare la segreteria del concorso:

e.mail: artglace.eu@gmail.com