



# *Coppa del Mondo della Gelateria*

*Selezione Italia* 

## **REGOLAMENTO**

### **SELEZIONI NAZIONALI PER LA V. EDIZIONE DELLA C.M.G.**

**(Sigep, Forum della Gelateria, 24-25 gennaio 2011)**

Cogel-Fipe e l'Associazione Gelatoecultura in collaborazione con Riminifiera indice la selezione per la formazione della squadra che rappresenterà l'Italia alla V edizione della Coppa del Mondo della Gelateria (vedi Regolamento allegato), che avrà luogo a Rimini durante la 32. Edizione del Sigep (22-26 gennaio 2011).

#### **ISCRIZIONI**

L'iscrizione sarà valida con:

- a. La compilazione del modulo allegato;
- b. Il versamento della quota di € 60 da effettuarsi con bonifico bancario

Termine ultimo: 15 novembre 2010.

#### **PARTECIPAZIONE**

La selezione è aperta a tutti i professionisti (gelatieri, pasticceri, cuochi, cioccolatieri, scultori di ghiaccio), che operano sul territorio nazionale, specializzati in:

- a. Scultura in ghiaccio
- b. Scultura in cioccolato
- c. Alta cucina

Si specifica che il gelatiere, con il compito di guidare l'équipe, è selezionato in un Concorso a parte indetto e organizzato da Sigep 2011.

Si richiede a tutti i concorrenti la massima professionalità e conoscenza approfondita della materia.

#### **PROVE DEL CONCORSO**

##### **1. Scultura in ghiaccio**

L'Organizzazione mette a disposizione di ogni concorrente un blocco di ghiaccio (cm. 30x50x60); l'attrezzatura occorrente per la lavorazione dovrà essere portata dal concorrente. Tema: libero.

##### **2. Scultura in cioccolato**

L'Organizzazione mette a disposizione temperatrici per la lavorazione di tre tipologie di cioccolato (2 per fondente, bianco, al latte). La materia prima sarà messa a disposizione dall'Organizzazione. Tema: libero.

##### **3. Elaborato gastronomico**

Il cuoco dovrà elaborare un'entrée che si integri al gusto del gelato gastronomico stabilito e messo a disposizione dall'Organizzazione. Le materie prime e la piccola attrezzatura sono a carico del concorrente. Il

concorrente, inoltre, dovrà presentare l'elenco dettagliato degli ingredienti, specificando eventuali allergeni.

### **PROGRAMMA DEI LAVORI**

Le selezioni avverranno nei giorni lunedì 24 e martedì 25 gennaio nel Forum della Gelateria (Pad. C3), dalle ore 10.00 alle 17.00. A chiusura delle iscrizioni saranno comunicati gli orari di ogni prova.

### **SPAZI DI LAVORO**

Ogni concorrente avrà a disposizione un proprio magazzino e uno spazio di lavoro di fronte al pubblico adeguato alla sua specializzazione.

### **ATTREZZATURE**

Saranno messe a disposizione dei concorrenti:

- a. Armadio negativo
- b. Armadio positivo
- c. Piastra a infrarossi
- d. Abbattitore di temperatura
- e. Bilancia
- f. Forno
- g. Temperatrice
- h. Planetaria
- i. Microonde
- j. Mixer a immersione
- k. Mise en place

Ogni altro tipo di attrezzatura non elencata dovrà essere portata dal concorrente e dichiarata alla Giuria prima della gara. Le caratteristiche tecniche delle singole attrezzature saranno comunicate successivamente.

### **GIURIA**

Comporranno la Giuria i membri del Comitato organizzatore, un cuoco professionista, un cioccolatiere, un pasticcere, uno scultore di ghiaccio.

### **VOTAZIONI**

Le votazioni saranno palesi e si svolgeranno davanti al pubblico al termine di ogni turno di lavoro. I giurati avranno a disposizione palette numerate comprendenti voti da 5 a 10.

### **PREMI**

*Primo classificato di ogni categoria*

- a. Diritto di partecipazione alla squadra italiana che concorrerà alla V edizione della CMG;
- b. Trofeo

A tutti i concorrenti sarà consegnato il diploma di partecipazione.

### **N.B:**

Il presente Regolamento sarà integrato con orari, schede tecniche, ecc. al termine delle iscrizioni.