

[Digitare il testo]

**COPPA DEL MONDO DELLA GELATERIA
(CMG)
5° Edizione, Rimini, Sigep, gennaio 2012**

REGOLAMENTO

1. ISCRIZIONI

Sede organizzativa: Associazione GelatocCultura c/o Cogel-Fipe Confcommercio di Udine, Viale Duodo, 5 – 33100 Udine. Tel. +39 0432 538740 – signora Barbara Campana (barbara.campana@ascom.ud.it)

www.coppamondogelateria.it

2. PARTECIPAZIONE

Il Concorso è biennale ed è aperto a tutti i Paesi del mondo; tuttavia, la nazione vincente due edizioni consecutive non potrà partecipare alla successiva; potrà rientrare in gara, se lo desidera, dopo aver saltato un turno.

L'iscrizione è gratuita.

La competizione è aperta alle prime 12 (dodici) squadre che presenteranno la domanda di ammissione, su scheda debitamente compilata, entro e non oltre il 15 settembre 2011. Avranno diritto di partecipare le nazioni che accetteranno tutti i dettati del presente Regolamento.

Ogni squadra sarà composta da 4 (quattro) concorrenti con competenze professionali in: gelateria, cioccolateria, scultura di ghiaccio, alta cucina + 1 (un) giurato rappresentante la squadra (competenze professionali adeguate).

La Giuria è composta dal rappresentante di ogni squadra partecipante.

Le spese di viaggio e di albergo (Bed & Breakfast), concordate anticipatamente ***entro e non oltre il 15 novembre 2011*** con la segreteria, saranno sostenute dall'Organizzazione e riguarderanno:

- sistemazione in camera d'albergo doppia con trattamento B&B dal venerdì al mercoledì
- rimborso forfetario a prezzo di mercato del biglietto aereo in classe turistica previa presentazione di documento di viaggio;
oppure
- rimborso chilometrico tariffa Aci esclusivamente per 1 (una) autovettura per squadra.

3. TEMA DEL CONCORSO E RICETTARIO

Il tema del Concorso è libero, deve coincidere con il lavoro eseguito dalla squadra; inoltre, ogni squadra dovrà consegnare:

- n. 30 ricettari in lingua inglese e n. 30 ricettari in lingua italiana con il titolo del tema prescelto in forma cartacea e in word.
- Contestualmente all'atto di iscrizione invio di brevi biografie in lingua inglese via e-mail (word, max 1000 battute cadauna) con fotografia dei componenti il team.

Le ricette, le biografie, le fotografie rimarranno proprietà dell'Organizzazione, libera di pubblicarle. *In caso d'inosseranza di queste norme la squadra è passibile di penalità.*

5. ABBIGLIAMENTO

Ogni partecipante al Concorso, così come il Giurato rappresentante di squadra, dovrà avere:

- 2 (due) divise per il laboratorio: giacca (fornita dall'Organizzazione) e pantalone nero;
- 1 (una) divisa ufficiale: giacca (fornita dall'Organizzazione) e pantalone nero per incontri, premiazione foto con autorità, stampa, sponsor.

L'organizzazione provvederà a fornire 3 (tre giacche) a ciascun partecipante.

Le **taglie** delle giacche e i **nomi** dei concorrenti dovranno essere inviati all'organizzazione **contestualmente alla domanda di iscrizione.**

È rigorosamente proibito esporre sul campo di gara qualsiasi macchinario, materiale, pubblicità che non siano quelli degli sponsor ufficiali della manifestazione; lo stesso vale per marchi o logo su giacca, cappello, grembiuli o altro. Pena la possibile squalifica della squadra da parte del Presidente di Giuria.

6. SPAZI DI LAVORO E ATTREZZATURE

Ogni squadra disporrà di:

- 1 spogliatoio e magazzino
- 1 spazio di lavoro fronte pubblico
- 1 mantecatore
- 1 abbattitore di temperatura
- 1 pastorizzatore
- 1 planetaria
- 1 microonde
- 1 piastra a infrarossi
- 1 bilancia
- 3 vaschette per gelato per la prova della vaschetta decorata.

Tutte le squadre avranno a disposizione spazi collettivi quali:

- forno ventilato
- 1 armadio positivo doppio in condivisione con un'altra squadra
- 1 armadio negativo doppio in condivisione con un'altra squadra
- 1 vetrina orizzontale espositiva per le vaschette decorate di gelato.

7. MATERIE PRIME E PRODOTTI A DISPOSIZIONE

- 1 blocco di ghiaccio di cm 30x50x60
- latte intero pastorizzato
- panna pastorizzata

- uova pastorizzate e fresche
- saccarosio
- destrosio
- sciroppo di glucosio 42de
- coperture (bianca, fondente, latte)
- maltodestrine
- proteine del latte

Tutti gli altri prodotti e le materie prime non elencati, ma necessari al proprio programma di lavoro, devono essere portati dai candidati stessi, in forma tassativamente anonima, senza marchi né logo.

8. PROVE DEL CONCORSO

8.a - Coppe decorate per servizio al tavolo

Un assortimento di gelati presentati in una coppa (dimensioni max diametro cm 20, altezza libera). Preparazione di n. 14 coppe uguali fra loro nella forma e nella decorazione libera.

8.b - Torta gelato

Torta gelato (min. 3 gusti) con eventuali inserimenti a piacere di:

semifreddi,
palet di frutta,
croccantini,
pan di Spagna,
frutta candita,
ecc.

Forma libera. Preparazione di n. 3 torte (1 -uno- per la degustazione + 1 -uno- per la presentazione, 1-uno- foto ufficiale), min. 12 porzioni ciascuna. Decoro libero.

8.c - Vaschetta di vendita decorata

Esecuzione della decorazione, con soggetto libero, ma attinente al tema, di n. 3 vaschette di gelato monogusto, pronta per l'esposizione nella vetrina di vendita.

(L'assaggio del gelato al tavolo della Giuria e della Giuria della Stampa sarà servito in una coppetta generica, fornita dall'Organizzazione).

8.d - Cono di gelato

Preparazione di n. 14 coni gelato, monogusto e guarnizione libera, ma attinente al tema. Le decorazioni realizzate con materie prime commestibili (es. zucchero, frutta, cioccolato, petali di fiori, ecc). Un assortimento di coni a cialda stampata sarà messo a disposizione dall'azienda sponsor, ma potrà altresì essere creato a proprio piacimento con ingredienti liberi ma commestibili (es. cialda, cioccolato, zucchero, ecc).

8.e - Entrée

Preparazione di n. 2 due piatti (con manufatti diversi); ogni manufatto deve contenere 1 (uno) tipo di gelato gastronomico (“salato”) unito a 1 (una) preparazione di gastronomia calda o fredda.

9. PEZZI ARTISTICI DI PRESENTAZIONE

**** IN GELATO***

Creazione di un centrotavola per grandi buffet. Il gusto del gelato è: Fiordilatte (bianco; composto di latte, panna, zuccheri). Il gelato al Fiordilatte potrà essere mantecato e modellato dalle squadre il giorno prima della gara e potrà essere modellato a mano o con l’ausilio di stampi, con l’intento di realizzare una composizione artistica che sarà abbellita con decorazioni alimentari di:

zucchero,
cioccolato,
frutta fresca,
cialde,
frutta e fiori canditi.

Per la finitura sono consentiti l’uso di aerografo e pistola a spruzzo.

La scultura, aderente al tema prescelto, dovrà essere sostenuta da uno zoccolo di ghiaccio scolpito e decorato, delle dimensioni massime di cm. 30x50x60.

**** IN CIOCCOLATO***

Un’alzata di presentazione in cioccolato, aderente al tema prescelto, per la presentazione della torta gelato. Forma libera.

Non si possono portare elementi già pronti.

11. RISERVE

Il Comitato d’organizzazione della CMG, in casi particolari o eventi di forza maggiore, si riserva il diritto di apportare modifiche e integrazioni al Regolamento del Concorso.

Il Comitato d’organizzazione, inoltre, si riserva il diritto di annullare il Concorso in caso di forza maggiore.

Il conteggio dei voti della Giuria e i risultati sono inappellabili e saranno pubblicati sul sito della CMG.

12. PREMI

Prima squadra classificata:

Trofeo Coppa del Mondo della Gelateria (uno per ogni componente la squadra)

Diploma con medaglia d’oro

Premio in denaro

Seconda squadra classificata:

Diploma con medaglia d’argento

Premio in denaro

Terza squadra classificata:
Diploma con medaglia bronzo
Premio in denaro

A parità di punteggio il premio relativo sarà suddiviso tra le squadre e assegnato ex aequo.
Tutte le altre squadre avranno diritto a una medaglia e al diploma di partecipazione.

NOTA BENE

Integrazioni e precisazioni in merito ai diversi punti del presente Regolamento saranno tempestivamente comunicati alle squadre iscritte e pubblicati sul sito (www.coppamondogelateria.it)