



“Dai banchi di scuola i professionisti di domani”

2° CONCORSO NAZIONALE DI GELATERIA "VITTORIO BARTYAN"

riservato agli allievi degli Istituti Alberghieri e dei Centri di formazione professionale alimentare

REGOLAMENTO

Il G.A. (Comitato Nazionale per la Difesa e la Diffusione del Gelato Artigianale e di produzione propria), nell'ambito delle iniziative collaterali alla 13^a Giornata Europea del Gelato Artigianale, istituita dal Parlamento europeo il 5 luglio 2012, **organizza il 2° Concorso Nazionale di gelateria "Vittorio Bartyan: dai banchi di scuola i professionisti di domani"**, riservato agli allievi degli Istituti Alberghieri e dei Centri di formazione professionale alimentare.

Il concorso gode del patrocinio di **Artglace** (Confederazione delle Associazioni dei Gelatieri Artigiani dell'Unione Europea).

Lo scopo dell'iniziativa è quello di promuovere l'attività di gelateria tra i giovani studenti degli Istituti alberghieri e dei centri di formazione professionale alimentare legalmente riconosciuti, stimolare la loro creatività e far loro conoscere più da vicino il gelato: "un'eccellenza in termini di qualità e sicurezza alimentare, che valorizza i prodotti agro-alimentari di ogni singolo Stato membro della Comunità Europea".

L'oggetto del concorso è la libera interpretazione del tema: ***“Gelato: una passione che non conosce limiti”, nelle seguenti discipline:***

- 1) preparazione, decorazione e presentazione di un **gelato al piatto** – percorso cucina
- 2) preparazione di una **crêpe con gelato** – percorso sala
- 3) preparazione di un **cocktail con gelato** – percorso bar

In relazione a ciò potranno essere utilizzate nella preparazione degli elaborati le diverse varietà di prodotti agroalimentari caratteristici della regione di provenienza dell'Istituto.

Il Concorso prevede n. 2 fasi:

- 1) selezioni regionali (n. 9)
- 2) finale nazionale a Rimini il 20 gennaio 2026, in occasione del 47° Sigep World.

Gli Istituti ammessi alla finale **nazionale** saranno, quindi, individuati attraverso le selezioni regionali che saranno organizzate presso istituti alberghieri o centri di formazione professionale alimentare legalmente riconosciuti.



SELEZIONI REGIONALI

Al fine di favorire la massima partecipazione, durante l'anno, in collaborazione con associazioni, scuole, organizzatori di manifestazioni e singole gelaterie, è prevista l'organizzazione di selezioni regionali, da tenersi presso istituti alberghieri o centri di formazione professionale alimentare legalmente riconosciuti. Solo nel caso di difficoltà conclamate, l'organizzazione potrà avvalersi di altre strutture diverse dagli istituti alberghieri o dei centri di formazione professionale alimentare.

Per partecipare alla selezione regionale del Concorso il Dirigente Scolastico o suo delegato deve compilare la scheda allegata "A" che va inoltrata per posta elettronica a: **G.A. - e-mail: comitatonazionalegelatieri@gmail.com** – **Oggetto: 2° concorso "Vittorio Bartyan".**

- Il Concorso si svolgerà _____, con inizio alle **ore** _____, presso l'Istituto " _____", Via _____ – C.a.p. città _____.
- La partecipazione al Concorso è gratuita ed è aperta a tutti gli allievi degli Istituti alberghieri o dei Centri di formazione professionale alimentare legalmente riconosciuti.
- Alle selezioni regionali partecipano tre allievi per istituto (cucina, sala e bar), i quali dovranno descrivere, preparare e decorare direttamente un **gelato al piatto**, una **crêpe con gelato** ed un **cocktail con gelato**, nell'area riservata al concorso dove avranno a disposizione:
 - il gelato necessario nei gusti: fiordilatte, pistacchio, limone, fragola, mango e passion fruit.
 - la panna montata,
 - impasto per le crêpes
 - crêpiera elettrica a doppia piastra (sopra/sotto).

I concorrenti devono procurarsi gli ingredienti e le attrezzature occorrenti se diversi da quelli messi a disposizione dall'organizzazione.

Ogni partecipante può portare ed utilizzare ingredienti ed attrezzature diversi da quelli messi a disposizione dall'organizzazione.

- **Il tempo concesso è di 3 minuti per il gelato al piatto e di 5 minuti per la crêpe con gelato e per il cocktail con gelato.** In caso di superamento del tempo massimo sono previsti 5 punti di penalità ogni 30 secondi (es. 3.01" = 5 punti di penalità - 3.32" = 10 punti di penalità **per gelato al piatto**) – (es. 5.01" = 5 punti di penalità - 5.32" = 10 punti di penalità **per crêpe con gelato e per cocktail con gelato**).
- Ogni concorrente dovrà presentarsi in divisa (cucina, sala e bar) pena la squalifica.
- Per i piatti, i bicchieri ed i prodotti necessari alla decorazione dovranno provvedere i singoli partecipanti.
- Tenuto conto che si tratta di un concorso di gelateria **l'impiego del gelato dovrà avere un'evidenza primaria rispetto alla quantità e qualità delle decorazioni.** Ciò costituirà un elemento specifico di valutazione da parte della giuria.
- Per quanto riguarda la decorazione non sono ammessi (e nel caso avranno un giudizio negativo da parte della giuria) elementi caratterizzanti già confezionati in precedenza ma soltanto pezzi separati con i quali comporre la decorazione.
- I concorrenti che partecipano alla gara "**Cocktail con gelato**" dovranno preparare solo **1 cocktail + 7 piccoli assaggi per i giurati (in bicchierini monouso).**
- Gli elaborati saranno valutati, da apposita giuria, con il sistema del punteggio da 1 a 10, per ogni singola disciplina, in riferimento ai seguenti parametri:
 - estetica**
 - utilizzo del gelato (gusto per il cocktail)**
 - descrizione dell'elaborato (Orale e scritta in n. 8 copie)**
- Qualora ci fosse parità nelle votazioni sarà dichiarato vincente l'istituto che avrà totalizzato il minor tempo (somma dei tempi delle tre discipline).
- Ogni selezione regionale deve prevedere un numero minimo di tre istituti.
- Avrà accesso alla fase finale a Rimini, il primo istituto classificato di ogni selezione regionale.



- L'Istituto vincitore la selezione regionale dovrà impegnarsi ad organizzare la selezione regionale per l'anno successivo consapevole che i propri allievi non potranno partecipare al concorso.
- Gli istituti ospitanti le selezioni regionali, non potendo far partecipare i propri allievi, riceveranno una targa ricordo.
- Le spese di viaggio ed eventuale soggiorno, dalla propria sede alla località della selezione regionale del Concorso, sono a carico degli Istituti partecipanti.

Premio Istituto:

Due allievi/e di ricevimento (più il/la docente accompagnatore/trice), dell'istituto ospitante la selezione regionale, con il maggior numero di istituti partecipanti (in caso di parità si procederà a sorteggio), avranno la possibilità di effettuare uno stage formativo internazionale, con rilascio di attestato e lettera di referenze, presso lo stand dell'Artglace, in occasione della 47^a edizione del Sigep World.

Le spese di viaggio saranno sostenute dall'organizzazione; mentre, le spese di ospitalità a Rimini saranno sostenute da Artglace.

Il "Premio Istituto" non potrà essere concesso per le selezioni effettuate in strutture diverse dagli istituti alberghieri o dei centri di formazione professionale.

PREMIAZIONE

- La premiazione avrà luogo alle ore 14,00 presso la sede del concorso.
- Tutti i concorrenti riceveranno un **"Attestato di partecipazione"**.

Il G.A. e i soggetti che cureranno l'organizzazione delle tappe regionali daranno ampia informazione dell'iniziativa in modo da consentire la partecipazione del maggior numero di Scuole.



MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA FINALE Nazionale

- La finale nazionale si terrà presso l'Arena del Gelato di Rimini Fiere, in occasione del 47° Sigep World, nel giorno di **martedì 20 gennaio 2026**, con inizio alle ore **08,30**.
- Ogni Istituto sarà rappresentato dalla squadra 1^ **classificata** di ogni selezione regionale.
- Gli allievi avranno il compito di presentare gli elaborati proposti ed illustrare (sia verbalmente che con relazione scritta in n. 8 copie) le fasi di preparazione con particolare riguardo alla descrizione dei prodotti utilizzati (luogo di produzione, caratteristiche, ecc.).
- Gli altri allievi dello stesso istituto non potranno intervenire direttamente nella preparazione dell'elaborato limitando il proprio apporto ad una eventuale assistenza nella predisposizione preliminare dei diversi prodotti e materiali da utilizzare sul tavolo del concorso.
- Ogni istituto sarà, quindi, rappresentato da **tre allievi**.

La realizzazione e la presentazione degli elaborati dovranno avvenire con le stesse modalità e lo stesso tema - ***“Gelato: una passione che non conosce limiti”*** - previsto per le selezioni regionali. Non è obbligatorio presentare alla finale gli stessi elaborati proposti alla selezione regionale.

Le spese di viaggio, dalla propria sede alla località della Finale del Concorso, sono a carico degli Istituti partecipanti.

A tutti gli allievi partecipanti alla finale ed al/alla loro Docente (n. 3 + 1 per istituto) verrà garantita la seguente ospitalità:

- lunedì 19/01/2026 - cena e pernottamento;
- martedì 20/01/2026 - pranzo in fiera (cena e pernottamento su richiesta).

GIURIA

La giuria, nominata dal **G.A.**, sarà composta da esponenti ed esperti del mondo del gelato, giornalisti, nonché da rappresentanti dei consumatori. Il suo giudizio sarà inappellabile.

Gli elaborati saranno valutati con le stesse modalità previste per le selezioni regionali.

PREMIAZIONE

- La consegna dei premi avverrà nel corso della **cerimonia di premiazione** fissata per **martedì 20 gennaio 2026 (30 minuti dopo la fine delle gare)**, nell'Arena del Gelato di Sigep World.
- Le prime tre Scuole classificate riceveranno una targa ed eventuali altri premi.
- A tutti gli allievi partecipanti sarà rilasciato un attestato personalizzato di partecipazione.

Il G.A. e IEGExpo S.p.A. provvederanno a dare ampio risalto alle foto delle composizioni vincitrici sulle riviste specializzate a livello nazionale.

Le foto delle composizioni rimarranno di proprietà del G.A. e di IEGExpo S.p.A.. che si riservano il diritto di farne l'uso più opportuno.

Per ogni ulteriore informazione è possibile inoltrare la richiesta all'indirizzo di posta elettronica comitatonazionalegelatieri@gmail.com indicando un recapito telefonico diretto della persona interessata.