



SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

45° Salone Internazionale
della Gelateria, Pasticceria,
Panificazione Artigianali e Caffè

FIERA DI RIMINI

**REGOLAMENTO DEL CONCORSO
SIGEP GELATO D'ORO – SELEZIONE GELATIERI E PASTICCERI
EDIZIONE 2024**

Valido per la II edizione della Gelato Europe Cup
Aggiornato al 27 novembre 2023

Sigep Gelato d'Oro - Selezione Gelatieri e Pasticcieri (Fiera di Rimini dal 20 al 24 gennaio 2024), è organizzato da Sigep e ha finalità di selezionare il gelatiere ed il pasticcere che andranno a far parte del team che rappresenterà l'Italia alla Gelato Europe Cup, che si svolgerà a gennaio 2025 a Rimini.

Indice

- 1.** Premessa
- 2.** Partecipazione
- 3.** Prova di selezione finale di gelateria
 - 1.** Prova Mystery Crema
 - 2.** Prova Mystery Fruit
 - 3.** Prova Monoporzione in vetro
 - 4.** Prova Gelato Gastronomico
- 4.** Prova selezione di pasticceria
 - 1.** Pezzo artistico in cioccolato
 - 2.** Torta gelato al cioccolato
- 5.** Elenco attrezzature presenti nei box
- 6.** Elenco attrezzature condivise
- 7.** Disposizioni generali per i concorrenti
- 8.** Classifica e premi
- 9.** Abbigliamento
- 10.** Igiene
- 11.** Programma dei lavori
- 12.** Spazi di lavoro
- 13.** Esclusioni
- 14.** Giuria
- 15.** Ricorso alla Giuria
- 16.** Responsabilità
- 17.** Luogo



SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

45° Salone Internazionale
della Gelateria, Pasticceria,
Panificazione Artigianali e Caffè

FIERA DI RIMINI

1. PREMESSA

FORMAT – La manifestazione denominata **Gelato World Cup** nasce da un'idea dell'Associazione Gelato e Cultura ed è organizzata da Gelato e Cultura S.r.l. e IEG Italian Exhibition Group s.p.a.

Tale manifestazione consiste in una gara a squadre provenienti da tutto il mondo e si svolgerà durante l'evento fieristico denominato "Sigep, Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè" in occasione dell'edizione di Gennaio 2024.

Ogni squadra sarà composta da 4 (quattro) concorrenti con competenze in Gelateria, Pasticceria-Cioccolateria, Scultura in ghiaccio, Alta cucina e da un Team Manager.

La **Gelato Europe Cup**, in programma a SIGEP 2025, ha la finalità di selezionare le squadre europee che gareggeranno alla XI edizione di **Gelato World Cup**.

Sigep Gelato d'Oro – Selezione Gelatieri e Pasticceri (Fiera di Rimini, 24 gennaio 2024), è organizzato da Sigep in collaborazione con Conpait, e ha finalità di selezionare il gelatiere ed il pasticciere che andranno a far parte del team che rappresenterà l'Italia **Gelato Europe Cup 2025**.

Maggiori informazioni sulle modalità di selezione dei concorrenti che gareggeranno nelle categorie Alta Cucina e Scultura di Ghiaccio verranno divulgate entro maggio 2025.

SVOLGIMENTO – La Selezione gelatieri e pasticceri si compone di 1 giornata di gara

MISSION – L'obiettivo consiste nell'esaltare le eccellenze della gelateria artigianale di tradizione e scuola italiane, contribuire allo sviluppo e alla commistione delle professionalità dei mestieri del gusto, promuovere l'amicizia e la collaborazione tra i professionisti. L'organizzazione si riserva la facoltà di applicare variazioni al programma dei lavori, previa comunicazione ai concorrenti, al fine di ottimizzare lo svolgimento delle competizioni.

2. PARTECIPAZIONE

CATEGORIA GELATIERI

I gelatieri che parteciperanno alla selezione finale in programma a Sigep 2024 saranno individuati nei mesi precedenti alla manifestazione attraverso delle tappe di preselezione.

Potranno prendere parte alla selezione finale tutti i gelatieri che avranno superato le preselezioni.

I gelatieri che avranno superato le preselezioni, riceveranno una mail dall'Organizzazione con tutti i dettagli per ultimare la loro iscrizione ufficiale alla finale a SIGEP 2024.

CATEGORIA PASTICCERI

Per i pasticceri l'iscrizione è aperta fino al primo dicembre 2024.

La domanda di iscrizione al concorso dovrà essere effettuata entro tale data, compilando il form presente sul sito di SIGEP al seguente link:

<https://www.sigep.it/eventi/sigep-gelato-d-oro>

NOTE GENERALI

1. Per la finale gelatieri, il numero minimo di partecipanti è di 12 concorrenti ed il numero massimo è di 24. Per la finale pasticceri, il numero massimo di partecipanti è di 12 concorrenti.
2. L'organizzazione si riserva di ampliare il numero massimo di partecipanti di entrambe le categorie di gara in caso di necessità.
3. Ai concorrenti di entrambe le categorie di gara è offerto alloggio in Hotel in camera DUS per la notte antecedente il giorno di gara.
4. L'hotel dove alloggeranno i concorrenti di entrambe le categorie di gara sarà comunicato dall'organizzazione nelle settimane antecedenti al concorso.

3. PROVA DI SELEZIONE FINALE DI GELATERIA

SELEZIONE FINALE GELATIERI

Il Concorrente deve sostenere un totale di 3 (tre) prove pratiche e un'esposizione teorica con valutazione. Tutti gli ingredienti necessari al concorrente saranno forniti dall'Organizzazione.

1. MYSTERY CREMA

preparazione di un gelato a base latte (3 kg) da presentarsi in 1 (una) vaschetta (dimensione 360X250, h 80) decorata. Il gelato sarà preparato con ingredienti svelati solo al momento della gara, mediante estrazione, in abbinamento obbligatorio ad almeno 1 dei prodotti del "mercato" di prodotti freschi vegetali, erbe aromatiche, spezie etc, messo a disposizione dall'organizzazione. Le decorazioni per le vaschette possono essere portate da casa.

I punteggi e i criteri di valutazione adottati sono i seguenti:

- Gusto: da 5 a 10 (x2)
- Abbinamento dei gusti: da 5 a 10
- Struttura: da 5 a 10 (x2)
- Sensazione freddo: da 5 a 10 (x2)
- Estetica: da 5 a 10

2. MYSTERY FRUTTA

preparazione di un gelato a base acqua (3 kg) da presentarsi in 1 (una) vaschetta (dimensione 360X250, h 80) decorata da realizzarsi con ingredienti svelati solo al momento della gara, mediante estrazione, in abbinamento obbligatorio ad almeno 1 dei prodotti del "mercato". Le decorazioni per le vaschette possono essere portate da casa.

I punteggi e i criteri di valutazione adottati sono i seguenti:

- Gusto: da 5 a 10 (x2)
- Abbinamento dei gusti: da 5 a 10
- Struttura: da 5 a 10 (x2)
- Sensazione freddo: da 5 a 10 (x2)
- Estetica: da 5 a 10

3. MONOPORZIONE IN VETRO DI GELATO DECORATA

Per la realizzazione il gelatiere dovrà produrre 7 monoporzioni realizzate in vetro (6 per la giuria e 1 per il fotografo). I gelati saranno ideati dal concorrente utilizzando obbligatoriamente almeno 1 prodotto per ciascuno degli sponsor Babbi e Anselmi.

Tutte le decorazioni, le salse o gli inserimenti dovranno essere portati sul campo di gara e realizzati precedentemente dai concorrenti (salse, granelle, biscuit, pan di Spagna, ecc.). Il Concorrente dovrà presentare alla Giuria:

- la filosofia del prodotto
- la ricetta bilanciata
- la spiegazione tecnica

Il punteggio per la presentazione adotterà il seguente criterio: da 5 a 10 (x2)

Gli altri punteggi e i criteri di valutazione adottati sono i seguenti:

Gusto: da 5 a 10 (x2)

Abbinamento dei gusti: da 5 a 10

Struttura: da 5 a 10 (x2)

Sensazione freddo: da 5 a 10 (x2)

Estetica: da 5 a 10

4. GELATO GASTRONOMICO

Preparazione di un gelato all'olio extravergine di oliva (2,0 kg) in abbinamento obbligatorio ad almeno 1 dei prodotti del "mercato". La degustazione del gelato gastronomico avviene in coppetta. L'olio, uguale per tutti, sarà fornito dall'organizzazione.

Il concorrente dovrà presentare alla Giuria:

- La ricetta bilanciata
- La spiegazione tecnica

I punteggi e i criteri di valutazione adottati sono i seguenti:

- Gusto: da 5 a 10 (x2)
- Struttura: da 5 a 10 (x2)

TEMPO TOTALE PER LE PROVE: 3 ore e 15 minuti

RICETTE: Per le prove **1, 2** ogni concorrente dovrà consegnare al Commissario di gara, alla fine della prova, una copia delle ricette (con indicazione degli ingredienti e delle relative quantità). L'organizzatore potrà liberamente utilizzare le ricette (anche comunicandole a terzi soggetti che collaborino a qualsiasi titolo con Italian Exhibition Group) senza nulla dover corrispondere a nessun titolo al concorrente.

ESPOSIZIONE TEORICA: il concorrente dovrà esporre di fronte a due componenti del *Comitato Organizzatore della Coppa del Mondo della Gelateria* una relazione che descriva il sistema utilizzato per la bilanciatura delle ricette, la filosofia e la tecnica messe in opera per la preparazione dei gelati, di cui alle prove pratiche descritte al punto 1, 2.

I criteri di valutazione adottati dalla giuria saranno:

- chiarezza espositiva,
- completezza delle informazioni,
- conoscenza dei metodi di bilanciamento.

Punteggio unico: da 20 a 40.



SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

45° Salone Internazionale
della Gelateria, Pasticceria,
Panificazione Artigianali e Caffè

FIERA DI RIMINI

INGREDIENTI

Le materie prime caratterizzanti necessarie per preparare i gelati ai punti **1 e 2** sono fornite dall'Organizzazione e saranno estratte dai concorrenti il giorno del concorso.

Nell'elenco degli ingredienti forniti dall'Organizzazione, sono compresi tutte le componenti che possono servire per la produzione di gelato. Non sarà ammesso nessun altro prodotto che non sia degli sponsor della manifestazione.

PENALITÀ E MOTIVI DI ESCLUSIONE DALLA GARA

* Il superamento dei limiti di orario sarà penalizzato nel seguente modo:

5% del voto totale per i primi 5 minuti

10% del voto totale fino a un massimo di 10 minuti

Oltre i 10 minuti squalifica dalla prova con punteggio pari a zero.

* Per la produzione dei gelati delle prove 1 e 2 non è consentito, pena l'esclusione dalla competizione, portare sul campo di gara e/o utilizzare ingredienti diversi da quelli forniti dall'Organizzazione.

* Saranno esclusi dalla gara quei concorrenti che non presenteranno le ricette richieste nelle prove 1,2

* Le attrezzature messe a disposizione potrebbero subire piccole variazioni.

Per le prove **3 e 4** ogni concorrente dovrà consegnare al Commissario di gara, alla fine della prova, una copia delle ricette (con indicazione degli ingredienti e delle relative quantità). L'organizzatore potrà liberamente utilizzare le ricette (anche comunicandole a terzi soggetti che collaborino a qualsiasi titolo con Italian Exhibition Group) senza nulla dover corrispondere a nessun titolo al concorrente.

ESPOSIZIONE TEORICA: il concorrente dovrà esporre di fronte a due giurati una relazione che descriva il sistema utilizzato per la bilanciatura delle ricette, la filosofia e la tecnica messe in opera per la preparazione dei gelati, di cui alle prove pratiche descritte al punto 3 e 4.

I criteri di valutazione adottati dalla giuria saranno:

- chiarezza espositiva,
- completezza delle informazioni,
- conoscenza dei metodi di bilanciamento.

Punteggio unico: da 20 a 40.

INGREDIENTI

Le materie prime necessarie per preparare i gelati ai punti **3 e 4** sono fornite dall'Organizzazione.

Nell'elenco delle materie prime, sotto riportate, sono compresi tutti gli ingredienti che possono servire per la produzione di gelato. **È vietato portare sul campo di gara altri ingredienti diversi da quelli in elenco, se non segnalati su richiesta all'Organizzazione, la quale si riserverà di dare l'eventuale consenso all'utilizzo.**

- LATTE FRESCO
- PANNA FRESCA
- LATTE IN POLVERE
- SACCAROSIO
- DESTROSIO
- SCIROPPO DI GLUCOSIO 42 DE
- GLUCODRY 39DE
- MALTODESTRINE 18 DE
- TUORLO PASTORIZZATO
- BASE CREME E FRUTTA

PENALITÀ E MOTIVI DI ESCLUSIONE DALLA GARA

* Il superamento dei limiti di orario sarà penalizzato nel seguente modo:

5% del voto totale per i primi 5 minuti

10% del voto totale fino a un massimo di 10 minuti

Oltre i 10 minuti squalifica dalla prova con punteggio pari a zero.

* Per la produzione dei gelati delle prove 1 e 2 non è consentito, pena l'esclusione dalla competizione, portare sul campo di gara e/o utilizzare ingredienti diversi da quelli forniti dall'Organizzazione. Le materie prime che per Regolamento devono essere portate dai concorrenti, possono essere utilizzate solo per la preparazione delle prove alle quali si riferiscono i punti 3 e 4 del regolamento; nel caso in cui fossero utilizzate per le altre prove il concorrente sarà squalificato.

* Saranno esclusi dalla gara quei concorrenti che non presenteranno le ricette richieste nelle prove 3 e 4

* Le attrezzature messe a disposizione potrebbero subire piccole variazioni.

4. PROVA DI SELEZIONE FINALE PASTICCERIA

Il Concorrente deve sostenere un totale di 2 (due) prove pratiche con valutazione. Le coperture saranno fornite dallo sponsor della manifestazione.

1. PEZZO ARTISTICO IN CIOCCOLATO

- a. Tutti i pezzi per realizzare la scultura cioccolato possono essere portati già fatti. La scultura deve essere assemblata davanti alla giuria all'interno del box durante l'orario di gara, come pure l'eventuale aerografia che deve essere realizzata in diretta durante l'orario di gara.
- b. L'opera deve avere un'altezza massima di 145 cm calcolata dalla parte superiore della base di supporto alla parte superiore del lavoro e le dimensioni massime non potranno superare la circonferenza del tavolo del buffet.
- c. La base di supporto può essere in materiale non commestibile come plexiglas, vetro, legno, ecc. (scelto e portato dai concorrenti), e non deve superare cm 60 x 60 e i 20 cm di altezza.
- d. Eventuale utilizzo di pastigliaggio nel pezzo artistico deve essere già modellato e secco non deve essere portato disegnato oppure aerografato; queste lavorazioni devono essere fatte davanti alla giuria durante le ore di gara.
- e. Non sono ammesse pistole con silicone o colle speciali per attaccare il pastigliaggio, ma solo zucchero o pastigliaggio.
- f. Sono vietati supporti strutturali non commestibili. L'utilizzo di supporti strutturali comporta l'immediata squalifica del pezzo.
- g. Possono essere utilizzati gli stampi commerciali per le forme geometriche classiche, come sfere e tubi, gli stampi in 3d sono ammessi per il 40% della scultura, il restante 60% è libero.
- h. Sono autorizzati esclusivamente colori alimentari a norma di legge (ad esempio non sarà autorizzato il Biossido di Titanio). Qualsiasi membro della Giuria potrà chiedere di verificare qualsiasi materiale o alimento.
- i. Ogni concorrente deve completare il montaggio della scultura dentro al proprio box. Le finiture decorative non potranno essere ultimate sul tavolo di presentazione.
- j. Sulla scultura o al suo fianco (restando all'interno della base di presentazione) dovrà essere posizionata la torta gelato.



SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

45° Salone Internazionale
della Gelateria, Pasticceria,
Panificazione Artigianali e Caffè

FIERA DI RIMINI

I concorrenti potranno essere aiutati per il trasporto dei pezzi artistici dal box al tavolo del buffet dove le opere verranno esposte. Se un lavoro si rompe, mentre viene trasportato al tavolo d'esposizione o mentre è collocato sopra di esso, potrà essere riparato nei termini e tempi previsti dal regolamento.

Per eventuali inosservanze ai punti A, B, C, D, E, F, G, H, I, J, 50 punti di penalità per ciascun punto considerato.

2. TORTA GELATO AL CIOCCOLATO

- a. Sarà obbligatorio utilizzare il cioccolato dell'azienda sponsor Valrhona, disponibile sul campo di gara.
- b. Dovranno essere eseguite in 2 (due) esemplari da 8 (otto) porzioni.
- c. Ciascuna torta dovrà avere un peso compreso tra 640 g e 960 g, mentre la singola porzione dovrà pesare tra 80 g e 120 g.
- d. I concorrenti dovranno preparare la torta gelato, minimo 2 (due), max n. 3 (tre) gusti di gelato, con eventuali inserimenti a piacere di: semifreddi, palet di frutta, croccantini, pan di Spagna, frutta candita, ecc..
- e. La forma è libera.
- f. I concorrenti potranno utilizzare tutte le tecniche di preparazione.
- g. La decorazione è libera e dovrà essere realizzata con elementi commestibili prodotti direttamente dal concorrente sul campo di gara.
- h. Per la preparazione delle torte dovrà essere utilizzato un gelato prodotto direttamente dal pasticciere.
- i. Il concorrente dovrà portare, per ogni ricetta, gli ingredienti pesati oppure la miscela già pastorizzata, solo da mantecare
- j. In tutti i casi, il gelato dovrà essere prodotto con cioccolato fondente, cioccolato al latte o cioccolato bianco fornito dallo sponsor messo a disposizione tramite l'Organizzazione.
- k. Il taglio della torta è a cura del concorrente, il quale dovrà portare il proprio coltello, la spatola e il piatto di presentazione.

TEMPO TOTALE PER LA PROVA: 3 ore più 15 minuti per gli assaggi e 15 minuti per le pulizie.

I punteggi e i criteri di valutazione adottati sono i seguenti:

- Gusto: da 5 a 10;
- Estetica: da 5 a 10;
- Abilità produttiva: da 5 a 10;
- Taglio: da 5 a 10.

PENALITÀ E MOTIVI DI ESCLUSIONE DALLA GARA

Il superamento dei limiti di orario subirà le seguenti penalità:

- 5% del voto totale per i primi 5 minuti
- 10% del voto totale fino ad un massimo di 10 minuti
- Oltre i 10 minuti: squalifica.

Le attrezzature messe a disposizione sono le stesse elencate per la gelateria.

5. ELENCO ATTREZZATURE PER OGNI LABORATORIO (GELATERIA E PASTICCERIA):

- 1 Maestro mantecatore Carpigiani
- 1 abbattitore Electrolux per ogni concorrente
- 1 piastra a induzione Electrolux
- 1 armadio positivo Electrolux
- 1 armadio negativo Electrolux
- 1 turbomix Carpigiani
- 1 planetaria TBD
- 1 Microonde TBD

6. ELENCO ATTREZZATURE CONDIVISE:

- 1 Lavastoviglie

7. DISPOSIZIONI GENERALI PER I CONCORRENTI

- a) Durante lo svolgimento della Gara è consentito l'utilizzo di computer e software per il bilanciamento.
- b) Il Concorrente potrà avvalersi dell'utilizzo di un aiutante (a proprie spese) sul campo di gara per la produzione e il mantenimento dell'ordine e della pulizia.
- c) La piccola attrezzatura (ad esempio: coltelli, taglieri, fruste, ciotole, minipimer, grattugia, ecc.) è a carico del Concorrente.
- d) Le attrezzature messe a disposizione dall'Organizzazione possono subire variazioni.

8. CLASSIFICA E PREMI

- La classifica si sviluppa sommando i punteggi dei singoli giurati di ogni prova
- Il primo classificato di ogni categoria andrà a comporre la squadra che accederà di diritto alla Gelato Europe Cup del 2025.
- Eventuali rinunce dovranno essere comunicate al Comitato di gara il prima possibile, entro e non oltre la sera stessa.
- In caso di rinuncia da parte del finalista vincitore, sarà convocato il Concorrente classificato al secondo posto della giornata di riferimento, e così via.
- A tutti i concorrenti sarà consegnato un diploma di partecipazione.

9. ABBIGLIAMENTO

Il Concorrente dovrà indossare una divisa completa di:

- Giacca da lavoro (fornita dall'organizzazione);
- Cappello (fornito dall'organizzazione);
- Grembiule (fornito dall'organizzazione);
- Pantaloni neri (a carico del Concorrente);
- Calzature idonee (a carico del Concorrente).
- Saranno esclusi dalla gara quei Concorrenti che indosseranno una divisa diversa da quella indicata nel presente Regolamento o che riporteranno su di essa marchi commerciali o pubblicitari differenti dai loghi degli sponsor della Selezione.
- Eventuali assistenti dei concorrenti sono tenuti a indossare una divisa che non riporti marchi commerciali o pubblicitari differenti dai loghi degli sponsor della selezione, pena esclusione dello stesso dalla competizione.



SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

45° Salone Internazionale
della Gelateria, Pasticceria,
Panificazione Artigianali e Caffè

FIERA DI RIMINI

10. IGIENE E ACCESSO AL QUARTIERE

Il Concorrente è responsabile della pulizia e dell'igiene delle attrezzature, dei materiali e del luogo di lavoro nel tempo stabilito nel suo turno.

11. PROGRAMMA DEI LAVORI

La giornata di svolgimento della finale gelatieri è martedì 23 gennaio 2024.

La giornata di svolgimento della finale pasticceri è mercoledì 24 gennaio 2024.

I due concorsi si svolgeranno presso la Gelato Arena di SIGEP 2024, collocata nel padiglione A5.

12. SPAZI DI LAVORO

Il Concorrente, nel campo di gara ubicato all'interno della Fiera, avrà a disposizione uno spazio di lavoro (box) adeguato alla sua specializzazione posizionato di fronte al pubblico.

La struttura del box completo delle attrezzature sarà inviata per email a ogni concorrente entro il 20/11/2023.

13. ESCLUSIONI

Oltre alle esclusioni già menzionate all'interno dei paragrafi precedenti e che descrivono le singole prove, con riferimento alle materie prime e alle attrezzature che per Regolamento devono essere portate dal Concorrente, devono considerarsi come non ammesse le materie prime e le attrezzature non fornite dall'Organizzatore e, quindi, l'utilizzo di tali materie prime e attrezzature comporterà la squalifica dalla gara stessa.

14. GIURIA

Il Presidente di Giuria, non votante, avrà un ruolo di supervisore per controllare il corretto funzionamento della competizione, e si avvarrà della supervisione di 2 Commissari di Gara.

Comporranno la Giuria:

1. N.1 Rappresentante del Comitato Organizzatore della Coppa del Mondo della Gelateria
2. N.1 Rappresentante di Conpait
3. N.3 Rappresentanti delle associazioni di categoria

Durante la valutazione (assaggio del gelato ed esposizione teorica orale), i rappresentanti del *Comitato Organizzatore della Gelato World Cup* saranno chiamati a giudicare sia le conoscenze del gelatiere che la qualità del gelato.

15. RICORSO ALLA GIURIA

Per ciascuna giornata di gara finite le operazioni di voto e prima della dichiarazione dei vincitori il Concorrente può presentare alla giuria reclami inerenti alle votazioni, ai punteggi divulgati e più in generale allo svolgimento complessivo della competizione. La Giuria, prima della proclamazione del concorrente o dei concorrenti selezionati, dovrà esaminare tutti gli eventuali reclami e, in caso di accoglimento, procedere alla modifica della classifica finale; oppure, nel caso di non accoglimento del reclamo, comunicare al Concorrente che ha presentato il reclamo le ragioni del mancato accoglimento dello stesso. Esaminati tutti i reclami, la Giuria procederà alla proclamazione del concorrente o dei concorrenti selezionati. Una volta effettuata la proclamazione non potranno essere presentati reclami di alcun tipo.

16. RESPONSABILITÀ

Ogni responsabilità in ordine a eventuali infortuni occorsi al Concorrente, a terzi o a visitatori derivanti dall'improprio, errato, negligente o imprudente utilizzo degli strumenti, delle strutture, degli arredi e dei macchinari (sia per quelli forniti dall'Organizzazione sia per quelli portati dal Concorrente) ricadrà esclusivamente sul Concorrente stesso. Il Concorrente risponderà altresì di tutti i danni causati dall'improprio utilizzo delle materie prime fornite dall'Organizzazione o portate direttamente dal Concorrente e/o per il mancato rispetto delle norme igieniche.



SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

45° Salone Internazionale
della Gelateria, Pasticceria,
Panificazione Artigianali e Caffè

FIERA DI RIMINI

In tal senso il Concorrente, con la sottoscrizione del presente regolamento, dichiarano di manlevare Italian Exhibition Group e/o i suoi partner da ogni e qualsiasi domanda, istanza, richiesta risarcitoria, di indennizzo da parte di Concorrente stesso e/o di terzi, obbligandosi altresì a rifondere eventuali danni subiti da Italian Exhibition Group Spa e/o dai suoi partner.

17. LUOGO

Le competizioni si svolgeranno all'interno del quartiere fieristico di Italian Exhibition Group alla fiera di Rimini, nell'area denominata Gelato Arena (PAD. A5).

Data _____ Firma _____