

## **REGOLAMENTO DI GARA PRESELEZIONE GELATIERI VALEVOLE PER SIGEP GELATO D'ORO – SELEZIONE ITALIANA GELATIERI E PASTICCERI 2024**

### **INDICE**

ORGANIZZATORI .....	2
PREMESSE .....	2
PARTECIPAZIONE .....	3
DATE CHIAVE PRESELEZIONI SIGEP GELATO D'ORO 2024 .....	4
PROVE DELLE SELEZIONI (GELATERIA) .....	5
• Vaschetta decorata .....	5
• Esposizione Teorica .....	5
• Durata delle prove e valutazione .....	5
ABBIGLIAMENTO .....	7
RICETTE .....	7
IGIENE .....	7
RICORSO ALLA GIURIA .....	7
ESCLUSIONI .....	8
PREMI .....	8
RESPONSABILITA' .....	9
DISPOSIZIONI FINALI .....	9

## ORGANIZZATORI

L'evento Preselezione Gelatieri, valevole per Sigep Gelato D'Oro 2024, è organizzato da Sigep – Italian Exhibition Group S.p.A. e Conpait in collaborazione con Carpigiani – Ali Group S.r.l. , Babbi S.r.l. e Anselmi.

## PREMESSE

FORMAT - La manifestazione denominata Preselezione Gelatieri, valevole per Sigep Gelato D'Oro 2024 è una gara per professionisti in cui selezionare 12 gelatieri che avranno accesso all'evento "Sigep Gelato d'Oro" dal 20 al 24 gennaio 2024.

SVOLGIMENTO La gara si compone di varie tappe. Il professionista ammesso partecipa ad una sola tappa della durata di un giorno nei mesi compresi tra settembre e novembre 2023.

MISSION - La mission consiste nell'esaltare le eccellenze della gelateria artigianale di tradizione e scuola italiane, contribuire allo sviluppo delle professionalità dei mestieri del gusto, promuovere l'amicizia e la collaborazione tra i popoli.

PROFESSIONISTI AMMESSI - Possono partecipare i professionisti residenti in Italia che hanno presentato la propria candidatura entro i termini previsti dal presente regolamento e a cui è stata confermata la partecipazione.

VINCITORI - Hanno accesso a Sigep Gelato d'Oro, che si svolgerà a Sigep dal 20 al 24 gennaio 2024, dove saranno selezionati i componenti della squadra Italiana per la Gelato Europe Cup 2025.

## PARTECIPAZIONE

1. Le Selezioni sono aperte a tutti i professionisti specializzati in Gelateria che si sono candidati inviando il modulo di iscrizione, scaricabile [qui](#), entro il 5 novembre 2023 alla mail [sigepevents@iegexpo.it](mailto:sigepevents@iegexpo.it).
2. La mancata compilazione integrale e/o la mancata sottoscrizione (anche parziale) dei documenti richiesti, ovvero il mancato invio anche di uno solo dei documenti richiesti, comporta l'esclusione candidato.
3. Il Comitato organizzativo si riserva di verificare tutte le DOMANDE DI ISCRIZIONE ricevute nei tempi prescritti. Farà fede la data di ricevimento della e-mail; in ogni caso, il Comitato organizzativo non risponderà per mancati o ritardati arrivi delle e-mail per qualsiasi ragione o causa.
4. Le tappe di selezione per Sigep Gelato d'Oro si terranno in due diverse date:

- **12 NOVEMBRE – CONPAIT**

*(Sicilia Fiera – ingresso via Bologna 76 c – Misterbianco, Catania)*

- **15 NOVEMBRE – CARPIGIANI**

*(S.C.Impianti c/o WhiteAcademy Via Emilio Brusa, 248 00173 Roma RM)*

- **4 DICEMBRE – BABBI**

*(Babbi S.r.l. Via Caduti di Via Fani, 80, 47032 Panighina FC)*

- **5 DICEMBRE – ANSELMINI**

*(VE.CO.GEL. srl - Via Varesche, 40, 37010 Costermano VR)*

## DATE CHIAVE PRESELEZIONI SIGEP GELATO D'ORO 2024

**5 NOVEMBRE**

SCADENZA INVIO CANDIDATURE

**6 NOVEMBRE**

DEFINIZIONE CANDIDATI AMMESSI  
E INVIO CONFERMA DI  
PARTECIPAZIONE

**12 NOVEMBRE**

Tappa di selezione presso  
CONPAIT  
(Sicilia Fiera – Ingresso via Bologna 76  
Misterbianco, Catania)

**15 NOVEMBRE**

Tappa di selezione presso  
CARPIGIANI  
(S.C. Impianti c/o WhiteAcademy  
Via Emilio Brusa, 248  
00173 Roma RM)

**4 DICEMBRE**

Tappa di selezione presso  
BABBI  
(Babbi s.r.l. Via Caduti di Via Fani, 80  
47032 Panighina FC)

**5 DICEMBRE**

Tappa di selezione presso  
ANSELMINI  
(VE.CO.GEL. srl - Via Varesche, 40,  
37010 Costermano VR)

## PROVE DELLE SELEZIONI (GELATERIA)

- **Vaschetta decorata**

1. I concorrenti dovranno realizzare un Gelato da presentarsi in 1 (una) vaschetta decorata (minimo 5lt) e 1 (una) vaschetta in polistirolo solo per gli assaggi (500ml).
2. La preparazione – pastorizzazione inclusa – della miscela è a cura del Gelatiere nei suoi locali antecedentemente la giornata della sfida per una quantità di almeno 5 litri di prodotto.
3. La miscela deve essere mantecata direttamente dal Gelatiere presso la sede dell'evento, durante la giornata della sfida. L'Organizzazione mette a disposizione di ciascun Gelatiere le vaschette idonee alla presentazione dei campioni di gelato per la valutazione della Giuria.

- **Esposizione Teorica**

I concorrenti dovranno presentare la ricetta e il bilanciamento (si raccomanda di portare i calcoli che dimostrino la bilanciatura) del gusto alla Giuria. La verifica sarà fatta nel tardo pomeriggio dando ad ogni concorrente 3 minuti per l'esposizione e 2 minuti per eventuali domande.

- **Durata delle prove e valutazione**

1. Il turno di lavoro per realizzare la vaschetta decorata e la vaschetta per gli assaggi, inclusa la pulizia finale, è 30 minuti (con una tolleranza pari a 10 minuti).
2. Il Comitato Organizzativo decide l'allocazione dei turni di produzione e li comunica 24 ore prima della tappa ai Gelatieri.
3. I Gelatieri mantecano presso la sede dell'evento i gelati nelle due apposite vaschette messe a disposizione.
4. Ad ogni Gelatiere verrà attribuito un numero che sarà riportato sulle due vaschette le quali saranno stoccate in un conservatore a -14°C.
5. A fine giornata ogni membro della Giuria valuta i singoli gelati prodotti e il Gelatiere su due macro aspetti:

- a) Qualità del gelato;
  - b) Capacità tecniche del Gelatiere.
6. I seguenti parametri saranno adottati per la valutazione della Qualità del gelato con punteggio compreso tra 5 (minimo) e 10 (massimo):
- a) Gusto (moltiplicato per tre);
  - b) Struttura;
  - c) Sensazione di freddo;
  - d) Innovazione;
  - e) Estetica vaschetta.
7. I seguenti parametri saranno adottati per la valutazione delle Capacità tecniche del Gelatiere con punteggio compreso tra 5 (minimo) e 10 (massimo):
- a) Chiarezza espositiva;
  - b) Completezza delle informazioni;
  - c) Conoscenza dei metodi di bilanciamento.
8. Il superamento dei limiti di orario subirà le seguenti penalità:
- a) Squalifica.
9. La somma delle valutazioni dei Giurati, vaschetta decorata più (+) esposizione teorica, genera la classifica.
10. Il Comitato organizzativo stila la classifica che viene validata dal Presidente di Giuria.
11. In caso di parità la Giuria premierà il Gelatiere con le migliori Capacità Tecniche.
12. Il concorrente potrà richiedere la classifica al Comitato Organizzativo.

## **ABBIGLIAMENTO**

Tutti i concorrenti dovranno indossare abbigliamento idoneo:

- Giacca da lavoro
- Cappello
- Pantaloni da lavoro
- Calzature chiuse

## **RICETTE**

L'Organizzatore potrà liberamente utilizzare le ricette (anche comunicandole a terzi soggetti che collaborino a qualsiasi titolo con L'Organizzazione stessa) senza nulla dover corrispondere a nessun titolo ai concorrenti.

## **IGIENE**

I candidati sono responsabili della pulizia e dell'igiene delle attrezzature, dei materiali e del luogo di lavoro nel tempo stabilito.

## **RICORSO ALLA GIURIA**

Finite le operazioni di voto e prima della dichiarazione del vincitore, i Concorrenti possono presentare reclami alla Giuria inerenti alle votazioni, ai punteggi e più in generale allo svolgimento complessivo della gara. La Giuria, prima della proclamazione del vincitore, dovrà esaminare tutti gli eventuali reclami e in caso di accoglimento procedere, se del caso, alla modifica della classifica finale, ovvero, 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 vincitore. Una volta effettuata la proclamazione del vincitore non potranno più essere presentati reclami di alcun tipo.

## ESCLUSIONI

Per prevenire eventuali squalifiche, ogni concorrente – prima dello svolgimento della gara – potrà chiedere al Membro del Comitato Organizzativo presente che accerti e verifichi le materie prime e le attrezzature che intende utilizzare in gara.

Per conoscere le attrezzature disponibili presso ogni sede di svolgimento della preselezione, ogni concorrente potrà contattare l'organizzazione all'indirizzo:

[sigepevents@iegexpo.it](mailto:sigepevents@iegexpo.it)

Il Membro del Comitato Organizzativo, sulla base delle liste scritte di materie prime e attrezzature predisposte dal concorrente, provvederà alla verifica di ciò che è ammesso e ciò che non è ammesso articolo per articolo ed attestandolo sull'elenco fornito dal concorrente.

Verranno escluse dal concorso tutte le opere in qualsiasi modo offensive o volgari.

## PREMI

Il primo classificato di ogni tappa ha:

- Diritto di partecipazione al Sigep Gelato d'Oro 2024
- Attestato Vincitore "Selezioni Sigep Gelato d'Oro 2023"

A tutti i Concorrenti verrà consegnato un diploma di partecipazione.



## **RESPONSABILITA'**

Ogni responsabilità in ordine ad eventuali infortuni occorsi ai concorrenti, 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 dai concorrenti) ricadrà esclusivamente sui concorrenti stessi. I concorrenti risponderanno 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. In tal senso i concorrenti con la sottoscrizione del presente regolamento dichiarano di manlevare Carpigiani – Ali Group S.r.l. e i suoi partner da ogni e qualsiasi domanda, istanza, richiesta, ecc.

## **DISPOSIZIONI FINALI**

Si suggerisce vivamente di leggere con attenzione tutti i capitoli del presente Regolamento e, come dice un grande Maestro, "chi lo studia ha più probabilità di vittoria".