



Concorso “Appennino Centrale”

Un nuovo gusto con i prodotti tipici della propria regione

Tappa nazionale delle Marche per la selezione dei gelatieri che parteciperanno alla fase finale della Coppa Italia di Gelateria

**Blu 3 Professional - Via del Consorzio, 34, 60015 Falconara Marittima AN
19 Luglio 2024**

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

1 - ADESIONE AL CONCORSO

La domanda di adesione potrà essere presentata da lunedì 08 luglio 2024 sino alle ore 18:00 di mercoledì 17 luglio 2024 inviando il modulo di adesione e la ricevuta di pagamento di cui al punto 4 all'indirizzo email segreteria@associazioneesercenti.it.

L'iscrizione potrà essere effettuata anche presso la postazione dedicata alla segreteria dell'Associazione, presso la scuola Blu 3 Professional, Via del Consorzio, 34, il giorno 19 luglio 2024 dalle ore 10:30 alle ore 14:30.

La giuria esaminerà i gusti di gelato venerdì 19 luglio 2024 alle ore 15:00 e saranno premiati i primi cinque classificati. **La tappa è nazionale, pertanto il primo gelatiere italiano classificato, residente in tutte le regioni italiane, si qualificherà alla fase finale della Coppa Italia di Gelateria.**

Sottoscrivendo l'adesione, il candidato dichiara che il campione di gelato presentato è unico e preparato dal richiedente esclusivamente per la partecipazione al concorso. Dichiara, altresì, di accettare tutte le norme del regolamento.

2 - CONSEGNA DEL CAMPIONE DI GELATO

Il campione di gelato realizzato con attenzione all'utilizzo di prodotti tipici della propria regione, nella dose di una **vaschetta da kg. 4 circa cadauna**, dovrà essere consegnato alla segreteria del concorso, entro le ore 14:30 di venerdì 19 luglio 2024, presso la scuola Blu 3 Professional.

I gelatieri partecipanti potranno portare il gusto di gelato già pronto o potranno portare la miscela di gelato già pronta e mantecare presso il laboratorio dedicato, Blu 3 Professional, sito in Via del Consorzio, 34, 60015 Falconara Marittima.

I gelatieri che dovranno mantecare il gelato dovranno segnalarlo alla segreteria al momento dell'iscrizione o telefonando al responsabile di Laboratorio, Claudio Bove, al numero



3755068624 entro il giorno 16 luglio 2024 e dovranno presentarsi al laboratorio tassativamente entro le ore 10:30.

La miscela di gelato e i prodotti tipici caratterizzanti il gusto del gelato saranno selezionati e a carico del concorrente stesso ed illustrati alla giuria. **La giuria terrà conto della valorizzazione del prodotto tipico all'interno della ricetta.**

Non verranno accettati i campioni presentati fuori orario o consegnati dopo l'inizio dei lavori della giuria.

Le vaschette saranno prese in consegna esclusivamente dal personale incaricato.

3 – DRESS CODE

I partecipanti al concorso dovranno accedere al laboratorio con apposita divisa professionale.

4 - QUOTA D'ISCRIZIONE

La quota di partecipazione al concorso è fissata a 70 euro a carico del partecipante. Il pagamento della quota di iscrizione dovrà avvenire tramite bonifico, Iban IT15 V030 6905 1041 0000 0002 904, intestato a ASSOCIAZIONE ITALIANA GELATIERI.

5 – GIURIA

La giuria sarà composta da esperti che esamineranno i campioni, presentati senza alcuna indicazione del partecipante, esprimendo il loro giudizio insindacabile attribuendo un punteggio di merito che verrà espresso sulla base dei seguenti elementi di valutazione:

- **gusto – voto da 5 a 10**
- **struttura – voto da 5 a 10**
- **valorizzazione dei prodotti locali del territorio di provenienza del gelatiere – voto da 5 a 10**
- **descrizione del gusto – voto da 5 a 10**

La segreteria organizzativa provvederà al conteggio dei voti e, in caso di ex equo per il 1° e/o il 2° e/o il 3° posto, si procederà ad un secondo assaggio con votazione unica da 5 a 10.

6 – PREMIAZIONE

Saranno premiati i primi 5 classificati, presso l'Hotel NH Ancona, Via Rupi di Via XXIX Settembre.

Il primo gelatiere italiano classificato, residente in tutte le regioni italiane parteciperà alla fase finale della Coppa Italia di Gelateria che si svolgerà a Roma durante l'evento Excellence Food Innovation 2024.