



Concorso “Le Due Torri”

Un nuovo gusto con la frutta semicandita

Tappa Regionale della Regione Emilia Romagna per la selezione dei gelatieri che parteciperanno alla fase finale della Coppa Italia di Gelateria

Fabbri 1905 – Via Emilia Ponente, 276, 40132 Bologna BO – 9 settembre 2024

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

1 - ADESIONE AL CONCORSO

La domanda di adesione potrà essere presentata da lunedì 12 agosto 2024 sino alle ore 13:30 venerdì 6 settembre 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 sede Fabbri 1905 alla postazione dedicata alla segreteria dell'Associazione, il giorno 9 settembre 2024 dalle ore 11:00 alle ore 14:30.

La giuria esaminerà i gusti di gelato lunedì 9 settembre 2024 alle ore 15:00 e saranno premiati i primi cinque classificati. **La tappa è regionale, pertanto il primo gelatiere italiano classificato, residente in una delle regioni del nord Italia e Marche, Toscana e Lazio, 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 almeno una delle frutta semicandite, tra Amarena, Fragola e Zenzero, nella dose di una vaschetta da kg. 4 circa cadauna, dovrà essere consegnato alla segreteria del concorso, entro le ore 14:30 di lunedì 9 settembre 2024, presso la sede Fabbri 1905.

I gelatieri partecipanti potranno portare il gusto di gelato già pronto o prepararlo presso la sede Fabbri 1905 segnalandolo alla segreteria al momento dell'iscrizione o inviando un messaggio al numero 337809734 entro il giorno 3 settembre 2024. I gelatieri che dovranno preparare il campione di gelato in loco dovranno presentarsi tassativamente alle ore 11:30 del 9 settembre presso la sede Fabbri 1905.



I gelatieri avranno a disposizione:

- Latte fresco
- Panna fresca
- Zucchero
- Latte magro in polvere
- Basi 50/100
- Neutri

Ed i prodotti principali per la realizzazione del gusto:

- Fragola semicandita
- Zenzero semicandito
- Amarena semicandita

I concorrenti potranno utilizzare anche prodotti e strumenti personali che dovranno essere, pertanto, procurati e portati in sede autonomamente.

Il gusto del gelato deve contenere almeno uno dei prodotti principali sopraelencati. La giuria terrà conto della valorizzazione della frutta semicandita all'interno della ricetta.

Terminata la preparazione del gelato, il concorrente dovrà ripulire il suo spazio pena la detrazione di punti 10 dal totale del punteggio ottenuto dalla giuria.

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

I contenitori saranno presi in consegna esclusivamente dal personale incaricato.

3 – DRESS CODE

I partecipanti al concorso dovranno accedere al laboratorio con apposita divisa professionale pena la detrazione di punti 10 dal totale del punteggio ottenuto dalla giuria.

4 - QUOTA D'ISCRIZIONE

La quota di partecipazione al concorso è fissata a 60 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 di almeno una delle frutta semicandite – voto da 5 a 10**
- **Aspetto, presentazione del gusto e Brochure – voto da 5 a 10**

La segreteria organizzativa provvederà al conteggio dei voti e, in caso di ex aequo 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.

Il primo gelatiere italiano classificato, residente in una delle regioni del nord Italia e Marche, Toscana e Lazio, parteciperà alla fase finale della Coppa Italia di Gelateria che si svolgerà a Roma durante l'evento Excellence Food Innovation 2024.