



Concorso “Gianicolo”

Miglior gelato al gusto Ricotta Romana

Roma Food Excel – 14 ottobre 2024

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

1 - ADESIONE AL CONCORSO

L'adesione potrà essere presentata da venerdì 11 ottobre 2024 sino alle ore 13 presso la segreteria dell'Associazione Italiana Gelatieri, via del Circo Massimo 9 o direttamente allo stand AIG presso la fiera Roma Food Excel entro ore 13 lunedì 14 ottobre 2024.

La giuria esaminerà i gusti di gelato lunedì 14 ottobre alle ore 15.30 e saranno premiati i primi cinque classificati.

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 al gusto ricotta romana, nella dose di una vaschetta da g. 500 circa cadauna, dovrà essere consegnato alla segreteria del Concorso che provvederà ad etichettarlo con codice al fine di renderlo anonimo.

Non sono consentite inclusioni (es. variegature, crumble, streusel, ecc.), pena la detrazione del 50% del punteggio totale ottenuto.

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; la procedura di gestione dei campioni presentati garantisce l'assoluta riservatezza.

Promosso da:



Cavalieri del gelato
Italiano

In collaborazione con:



Media partner:



www.portategelato.it - www.foodprofessionalnetwork.it



3 - DRESS CODE

I partecipanti al concorso dovranno accedere al laboratorio con apposita divisa professionale, . Il mancato adempimento al corretto dress code penalizzerà il concorrente di 5 punti sul totale.

4 - QUOTA D'ISCRIZIONE

La quota di partecipazione al concorso è fissata a 70 euro a carico del partecipante.

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 (sapore)**
- **consistenza**
- **aspetto**

In caso di parità di punteggio complessivo tra più concorrenti, sarà determinante il punteggio più alto assegnato al fattore **gusto**.

6 – PREMIAZIONE

Saranno premiati i primi cinque classificati.

Promosso da:



Cavalieri del gelato
Italiano

In collaborazione con:



Media partner:

