



Tappa Coppa Italia di Gelateria 2025

Concorso 3° edizione “Trofeo Gabriele D’Annunzio” *Miglior gelato al gusto Parrozzo*

Francesco Service – Via Val di Foro, 27 – 66010 Ripa Teatina (CH) – 2 aprile 2025

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

1 - ADESIONE AL CONCORSO

La domanda di adesione potrà essere presentata da lunedì 10 marzo 2025 sino alle ore 13:00 di mercoledì 2 aprile 2025 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 Francesco Service, alla postazione dedicata alla segreteria dell'Associazione, il giorno 2 aprile 2025 dalle ore 10:00 alle ore 13:00.

La giuria esaminerà i gusti di gelato mercoledì 2 Aprile 2025 alle ore 14:00 e saranno premiati i primi cinque classificati. Il primo gelatiere italiano classificato si qualificherà alla fase finale della Coppa Italia di Gelateria che si terrà nel mese di novembre 2025 a Roma.

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 parrozzo, nella dose di una vaschetta da 4 KG circa cadauna, dovrà essere consegnato alla segreteria del concorso, entro le ore 13:00 di mercoledì 2 aprile 2025, presso la sede Francesco Service – Via Val di Foro, 27.

I gelatieri partecipanti potranno preparare il gusto di gelato da consegnare alla segreteria presso la sede Francesco Service, segnalandolo alla segreteria al momento dell'iscrizione. I gelatieri che dovranno preparare il campione di gelato in loco dovranno presentarsi tassativamente alle ore 10:00 di mercoledì 2 aprile 2025 presso la sede Francesco Service.



I gelatieri avranno a disposizione latte fresco, panna fresca e zucchero, e le basi per fare il gelato. I concorrenti potranno utilizzare anche prodotti e strumenti personali che dovranno essere, pertanto, procurati e portati in sede autonomamente.

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.

La segreteria provvederà ad etichettare il campione ricevuto con un codice al fine di renderlo anonimo.

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 5 dal totale del punteggio ottenuto dalla giuria.

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 o essere effettuato direttamente il loco.

5 – GIURIA

La giuria sarà composta da esperti che esamineranno i campioni, i gelatieri presenteranno il proprio campione davanti alla giuria che esprimerà il suo 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**
- **presentazione – voto da 1 a 5**

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. Il primo classificato parteciperà alla fase finale della Coppa Italia di Gelateria che si svolgerà a Roma durante l'evento Excellence Food Innovation 2025, inoltre avrà il riconoscimento di partecipare alla V Edizione del Gelatiere dell'anno Sigep 2025.