



59° Edizione - MIG di Longarone 49a Edizione - Concorso Coppa d'Oro

La MIG di Longarone, che si svolgerà dal 2 al 5 di dicembre, in concomitanza organizza il Concorso Coppa d'Oro, giunto alla sua 49a edizione.

Il Concorso avrà quale responsabile il Sig. Luigino Dal Farra e si avvarrà della collaborazione degli Accademici Italiani Gelatieri Artigiani, i quali s'impegheranno a curare lo svolgimento della gara.

La quota d'iscrizione è di € 75.00 e dovrà essere versata all'atto dell'adesione al Concorso.

Regolamento del Concorso

1 - Prima fase

L'adesione dovrà essere presentata nella giornata di **martedì 4 dicembre 2018** dalle ore **10.00** alle ore **15.00** presso l'apposito ufficio di segreteria attivato nel Centro Congressi di Longarone Fiere. Sottoscrivendo l'adesione il candidato dichiara che il campione di gelato che presenterà è unico e preparato dal richiedente esclusivamente per la partecipazione al concorso. L'Organizzazione metterà a disposizione di ciascun concorrente un contenitore idoneo alla presentazione del campione di gelato per il concorso. Il **campione di gelato**, al gusto di **Crema Vaniglia**, senza nessun tipo di variegatura, nella dose di g. 500 circa, dovrà essere consegnato direttamente dal partecipante alla sede del Concorso, presso il Centro Congressi di Longarone Fiere, dalle ore **10.00** alle ore **16.00**.

La vaschetta dovrà essere livellata dal Concorrente nel migliore dei modi e nella parte superiore non dovrà presentare nessun segno di riconoscimento. Qualora si evidenzia un chiaro segno riconoscibile nella vaschetta il Campione non sarà giudicato e il Concorrente **sarà escluso dalla gara**. I campioni saranno contrassegnati dall'organizzazione con una sigla, con la stessa sarà contrassegnata una busta in cui sarà inserito il nome del Concorrente, questa sarà chiusa in sua presenza, ma non sarà portata a sua conoscenza la sigla, in modo da ottenere l'anonimato assoluto per tutti e in particolar modo per chi in seguito dovrà fare le valutazioni. I campioni saranno posti in un conservatore e valutati dalla giuria il giorno stesso.

Per essere ammessi al concorso tutti i partecipanti, all'atto dell'iscrizione, dovranno presentare obbligatoriamente un documento di riconoscimento.

2 - Seconda fase

Un'apposita Commissione formata dagli Organizzatori e composta da vari giurati, **martedì 4 dicembre** a partire **dalle ore 14.00**, provvederà alla valutazione dei campioni di gelato.

La Commissione voterà in merito valutandone il gusto e la struttura.

La classifica sarà generata dal totale della somma dei voti espressi da ogni giurato.

In questa fase ogni Giurato avrà a disposizione per la valutazione un voto minimo di uno e massimo di dieci per ogni campione. **I migliori cinque punteggi saranno ammessi alla terza fase** e solo allora saranno aperte le buste per conoscere i nomi dei cinque concorrenti finalisti.

3 - Terza fase

Nella mattinata di **mercoledì 5 dicembre, dalle 10 alle 12.30**, alla presenza di una Giuria tecnica formata dagli Organizzatori, che sarà composta da cinque giurati, i cinque Finalisti dovranno, vestendo casacca fornita dall'organizzazione, realizzare un gelato a base latte, senza nessun tipo di variegatura, al gusto di **Crema Vaniglia**. Dovrà essere preparata e mantecata una quantità di Kg. 4 circa. I concorrenti si cimenteranno nella prova uno alla volta, rispettando l'ordine inverso determinato dalla classifica della Fase 2.

Ogni concorrente all'inizio della prova dovrà presentare la propria ricetta dichiarando gli ingredienti che intende utilizzare e, terminata la preparazione del gelato, dovrà ripulire il suo spazio.

Una Giuria Tecnica seguirà i Concorrenti durante la loro performance ed esprimerà due giudizi, uno in base al comportamento, l'ordine, la pulizia degli spazi di lavoro e alla ricetta presentata, un altro sul gusto del gelato appena uscito dal mantecatore. I Giurati avranno a disposizione per ciascuna valutazione un voto minimo di uno e massimo di quattro.

Tutti gli ingredienti che saranno forniti dall'Organizzazione sono elencati all'articolo 5 – *Attrezzatura e Prodotti* del presente regolamento. Altri prodotti necessari, ogni concorrente dovrà procurarseli autonomamente, dichiarandoli all'inizio della gara (es. stabilizzante).

I campioni dei gelati seguiranno lo stesso iter della prima fase. Saranno quindi posti in una confezione termica da g. 500 contraddistinta da una sigla e la stessa sarà posta sopra una busta sigillata contenendo il nome del Concorrente. I campioni saranno posti in un conservatore.

Questa fase sarà pubblica e potranno assistere tutte le persone che lo desiderano.

4 - Quarta fase

Mercoledì 5 dicembre alle **ore 14.30** presso il Centro Congressi della MIG, con esibizione pubblica, si costituirà la Giuria Finale, composta da sei Giudici di gara, tra cui un giornalista/blogger e il Presidente degli Accademici. Quest'ultimo ricoprirà anche il ruolo di Presidente di Giuria.

Ogni membro della Giuria si potrà esprimere per alzata di paletta simultanea e numerata in modo da non coinvolgere o influenzare gli altri membri della Giuria.

Ogni membro della Giuria si potrà esprimere con un voto minimo di sei e massimo di dieci per ogni campione valutandone il gusto.

Il Presidente di Giuria avrà a disposizione un ulteriore voto col quale esprimerà un giudizio tecnico sulla struttura del gelato.

Ai voti espressi in precedenza dalla Giuria Tecnica nella Fase 3, saranno aggiunti quelli di questa Giuria Finale e la somma dei due punteggi decreterà la classifica finale dei primi cinque.

Nel caso in cui due concorrenti avessero lo stesso punteggio (ex aequo) verrà fatta un'ulteriore valutazione dalla Giuria per determinare in modo univoco ogni posizione della classifica finale.

Una volta che la classifica sarà stilata in modo definitivo verranno quindi aperte le buste contenenti i nomi dei concorrenti per conoscere il nome del vincitore e degli altri classificati.

Se un concorrente otterrà il massimo punteggio possibile di 110 punti, il Presidente della Giuria potrà a suo insindacabile giudizio decidere se merita anche l'onorificenza della LODE.

5 - Attrezzatura e prodotti

Per la Terza Fase, l'organizzazione garantisce la presenza delle seguenti attrezzature:

- Bilancia elettronica e mixer
- Bollitore (BOVO HOT POT)
- Trittico (BRAVO)
- Mantecatore TELME PRATICA 35-50
- Mantecatore CATTABRIGA EFFE 4/B
- Vaschette da gelato e contenitori polistirolo per campioni
- Attrezzature varie di utensileria.

E i seguenti prodotti:

- Latte fresco Alta Qualità Lattebusche
- Panna fresca
- Zuccheri: saccarosio, destrosio, glucosio in polvere 32 DE
- Latte in polvere scremato
- Tuorlo d'uovo pastorizzato

Altri prodotti necessari, ogni concorrente dovrà procurarseli autonomamente, dichiarandoli all'inizio della gara (es. stabilizzante). I concorrenti, se lo desiderano, potranno anche portare e usare utensili di loro proprietà.

6 - Responsabilità

L'Organizzazione declina ogni responsabilità nell'ambito della manifestazione in merito a danni subiti o provocati dagli stessi concorrenti, di qualsiasi natura essi siano.

7 - Modifiche al regolamento e controversie

L'Organizzazione si riserva il diritto di apportare al regolamento quelle modifiche atte al miglioramento della gara, previa informazione ai partecipanti.

L'esito della gara sarà determinato dal giudizio insindacabile delle Giurie definite secondo i termini ai punti precedenti.

Premiazioni:

Al primo classificato verrà assegnata la "COPPA D'ORO 2018".

Ai migliori 20 classificati verranno assegnate coppe, targhe e premi messi a disposizione da Autorità, Enti ed Associazioni.

Un premio speciale sarà consegnato al primo classificato UNDER 30.

La premiazione è prevista per mercoledì 5 dicembre 2018 presso il Centro Congressi di Longarone Fiere Dolomiti. A tutti gli iscritti presenti sarà consegnato un attestato di partecipazione.