

CONCORSO DI GELATERIA
“UN GELATO PER GLI SPORT INVERNALI”
edizione 2024

In occasione della MIG – Mostra Internazionale del Gelato Artigianale di Longarone (BL) l'Associazione **GAT – Gelatieri Artigiani Triveneto** e il GA – Comitato nazionale per la difesa e diffusione del gelato artigianale e di produzione propria, con il patrocinio di ARTGLACE – Confederazione delle Associazioni dei gelatieri artigiani della Comunità europea e la collaborazione di Longarone Fiere Dolomiti, organizzano il concorso di gelateria denominato

UN GELATO PER GLI SPORT INVERNALI

con la finalità di promuovere e valorizzare il lavoro e le capacità professionali e creative dei gelatieri artigiani nella realizzazione e presentazione di un gelato artigianale - **utilizzando prodotti e materie prime naturali collegate alle eccellenze agrolimentari dei territori italiani** - che rappresenti i valori e gli obiettivi dello sport e degli sport invernali in particolare, ovvero: sport per tutti, sviluppo sostenibile e cooperazione nella macroregione alpina, le Alpi come importante polo sportivo.

Articolazione del Concorso

Il Concorso è articolato in tre fasi, di cui le prime due, si svolgeranno rispettivamente in occasione di MIG 2023 e 2024. Ogni fase individuerà i primi cinque classificati che parteciperanno poi alla finale a dieci (anche cambiando il gusto presentato nelle due fasi preliminari) che avrà svolgimento durante MIG 2025.

Adesione

Possono partecipare le persone maggiorenni di ambo i sessi che svolgano l'attività di gelatiere (titolare o dipendente) in Italia o all'estero. L'adesione alla prima fase e la consegna del campione gelato, in vaschetta termica da almeno 500 gr, dovrà avvenire nella giornata di **domenica 24 novembre 2024 dalle ore 10 alle ore 13** alla segreteria attivata presso MIG Arena.

Coloro i quali hanno partecipato alla prima fase possono partecipare anche alla seconda fase.

L'adesione è gratuita.

Oggetto del Concorso

L'oggetto del concorso è la preparazione di un gusto gelato a propria scelta che rappresenti i valori espressi dallo sport con riferimento particolare agli sport invernali. A tal fine, unitamente alla presentazione del gusto dovrà essere allegata la ricetta che specifichi gli ingredienti utilizzati anche in relazione all'oggetto del concorso.

Il concorrente dovrà seguire le procedure tipiche della preparazione tradizionale del gelato artigianale impiegando **prodotti e materie prime naturali collegate alle eccellenze agrolimentari dei territori italiani** di propria scelta.

La ricetta dovrà essere poi illustrata al momento della presentazione alla giuria.

La giuria esprimerà pubblicamente le votazioni da 1 a 9 tenendo conto del gusto e della struttura del gelato nonché dell'interpretazione del tema.

La classifica sarà generata dal totale dei voti espressi da ogni giurato. In caso di parità la giuria procederà ad una successiva valutazione di spareggio.

Aspetti operativi

I partecipanti potranno portare il gelato già preparato nel proprio laboratorio o prepararlo nei laboratori attivati in Fiera che saranno indicati al momento dell'iscrizione provvedendo direttamente agli ingredienti necessari. Saranno messi a disposizione latte, panna, saccarosio, destrosio, sciroppo di glucosio disidratato, neutro creme e neutro frutta.

Dovranno essere rispettate tutte le norme igieniche e presentarsi con la propria divisa da gelatiere senza alcun limite di nomi, marchi, ecc.

Presentazione e valutazione

La valutazione dei gelati avrà luogo sempre nella giornata di **domenica 24 novembre**, nell' area **MIG Arena (Pad.A1) a partire dalle ore 14,30**. L'ordine di presentazione, con relativo orario, sarà sorteggiato e comunicato nella stessa giornata al termine delle iscrizioni.

Premi - Attestati

E' previsto un attestato di partecipazione per tutti i concorrenti aderenti al Concorso oltre a premi messi in palio dalla ditta **Vecogel**.

Attestati personalizzati per i primi 5 classificati

Il primo classificato di ogni fase avrà diritto ad un pass per due persone per seguire come ospite le gare di coppa del mondo femminile di gennaio 2024 e gennaio 2025;

Tutte le fasi del concorso saranno oggetto di presentazioni, comunicati stampa, interviste e video.

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.

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 delle fasi del concorso sarà determinato dal giudizio insindacabile delle giurie.