

Disciplinare di partecipazione alla MIG di Longarone 2024

Per garantire l'alta qualità e l'autenticità dei prodotti esposti alla 64^a Edizione della Mostra Internazionale del Gelato Artigianale (MIG), si richiede a tutti i partecipanti di conformarsi al seguente disciplinare. La fiera si impegna a promuovere esclusivamente l'eccellenza e la sostenibilità nel mondo del gelato artigianale. Pertanto, i prodotti ammessi e non ammessi sono definiti come segue:

Prodotti Ammessi:

1. **Zuccheri:** Di ogni tipo.
2. **Additivi Alimentari:** Commercializzati singolarmente (es. stabilizzanti come farina di semi di carruba, di guar, alginati, ecc...), esclusi conservanti, aromi e coloranti artificiali.
3. **Neutri Stabilizzanti:** Con un utilizzo massimo di 10 grammi per kg di ricetta.
4. **Latticini e Derivati:** Inclusi latte, polveri di latte, proteine ed estratti dal latte.
5. **Fibre Alimentari e Prebiotiche:** Di ogni tipo.
6. **Canditi:** Senza conservanti, aromi e coloranti artificiali.
7. **Frutta Secca e Paste Raffinate di Frutta Secca:** Solo se pure e non addizionate di aromi e coloranti artificiali.
8. **Frutta:** Fresca, surgelata, in succo, in purea e in pasta (senza aromi e coloranti artificiali).
9. **Erbe e Spezie:** Compreso il caffè, la vaniglia, ecc...
10. **Farine:** Di ogni tipo.
11. **Uova:** Fresche e pastorizzate.
12. **Cacao e Cioccolato:** In tutte le sue forme (dalla fava di cacao al burro di cacao).
13. **Vini, Birra e Liquori.**
14. **Prodotti Artigianali di Pasticceria:** Freschi, confezionati in atmosfera modificata o surgelati (es. brioche, pan di Spagna), senza aromi e coloranti artificiali.
15. **Variegati per il Gelato:** Senza aromi e coloranti artificiali.
16. **Coni, Biscotti e Cialde.**
17. **Decorazioni Alimentari Edibili:** Per torte e semifreddi (senza aromi e coloranti artificiali).
18. **Integratori Alimentari e Probiotici.**
19. **Sucedanei degli Zuccheri:** Dolcificanti e Polialcoli.
20. **Paste aromatizzanti:** Con utilizzo massimo di 30 grammi/kilo per ricetta, a patto che non contengano aromi artificiali e coloranti artificiali. In particolare sono ammesse:
 - **Paste concentrate di vaniglia** (con vera vaniglia senza aromi e coloranti artificiali)
 - **Paste a base di spirulina** (senza aromi e coloranti artificiali)
 - **Paste concentrate di liquirizia** (con vera radice di liquirizia senza aromi e coloranti artificiali)
 - **Paste concentrate di caffè** (senza aromi e coloranti artificiali)

LONGARONE FIERE DOLOMITI

MIG

Longarone

64. MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO

Artigianale Naturale

Prodotti Non Ammessi:

1. **Basi per Gelato:** Con grammatura superiore ai 10g/kg di ricetta (es. basi per sorbetti alla frutta o gelati a media e alta grammatura).
2. **Basi Pronte:** A cui aggiungere solo acqua o latte per fare il gelato (sia in polvere che in pasta).
3. **Basi Liquide Complete:** Di qualsiasi tipo.
4. **Paste e semilavorati composti:** con utilizzo superiore ai 30g/kg miscela, in particolare quelli che sostituiscono le tipiche lavorazioni artigianali e le materie prime fresche (ad esempio pasta tiramisù, pasta mascarpone, pasta di biscotto e i prodotti dell'industria per riprodurre gelati con i gusti delle merendine industriali).
5. **Mono e Digliceridi Pregelatinizzati in Pasta:** (es. vellutina, emulgator).

Regole di Partecipazione:

Le aziende che desiderano partecipare devono garantire che i prodotti esposti rispettino esclusivamente l'elenco dei prodotti ammessi. Qualora un'azienda abbia in catalogo sia prodotti ammessi che non ammessi, sarà autorizzata a esporre e promuovere solo i prodotti conformi alle norme, pena l'impossibilità di partecipare alla fiera.

Per ulteriori informazioni o chiarimenti, vi invitiamo a contattarci. La vostra collaborazione è fondamentale per mantenere la qualità e l'integrità dell'evento.

Cordiali saluti,

Il Presidente

Michele Dal Farra

MIG - Mostra Internazionale del Gelato Artigianale *Naturale* di Longarone

LONGARONE FIERE DOLOMITI

Via Del Parco 3

32013, Longarone (BL) ITALY

www.mostradelgelato.com

mig@longaronefiere.it

tel: +39 0437 577511 - 535