

MIG

Longarone

64. MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO

Artigianale Naturale

RICHIESTA DI PARTECIPAZIONE AL PERCORSO DEL GUSTO MIG 2024

MIG Longarone 23-25 novembre 2024

Il/la sottoscritto/a

Dell'azienda/gelateria

Ragione sociale

P.IVA: C.F.:

Sita in (città) prov: (.....)

Via/piazza numero

Cel. mail:

RICHIEDE

di poter partecipare alla manifestazione denominata "Percorso del Gusto 2024" presso la MIG di Longarone di cui al presente regolamento.

Il gusto di gelato/sorbetto proposto è

Il cui ingrediente caratterizzante è (o sono):

.....

Della o delle ditte (partecipanti in fiera):.....

Dichiara di aver preso visione del Regolamento e del disciplinare allegati e di seguire le indicazioni in essi contenute per la produzione del gelato/sorbetto, pena l'esclusione dal concorso "Gusto naturale 2024".

Luogo e data:

Firma del partecipante:

I dati vengono raccolti in base al D.lgs 196 del 30.06.2003. Tali dati verranno trattati manualmente e/o elettronicamente a fini statistici e di marketing per l'aggiornamento sulle iniziative della società organizzatrice con invio di materiale informativo anche tramite terzi. Autorizzo pertanto il trattamento e la comunicazione dei miei dati come sopra indicati.

1

LONGARONE FIERE DOLOMITI

Via Del Parco 3

32013, Longarone (BL) ITALY

www.mostradelgelato.com

miq@longaronefiere.it

tel: +39 0437 577511-535

MIG

Longarone

64. MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO

Artigianale Naturale

SCHEDA INFORMATIVA

1. Da quanto tempo fai il gelatiere? _____

2. Descrivi il gusto e perché lo hai scelto _____

3. Quale ingrediente hai scelto che ha un legame con il tema della manifestazione
(naturalità, lotta allo spreco, cultura del territorio) _____

LISTA COMPLETA DEGLI INGREDIENTI	

MIG

Longarone

64. MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO

Artigianale Naturale

REGOLAMENTO PER PARTECIPARE AL PERCORSO DEL GUSTO 2024

I partecipanti al **Percorso del Gusto** sono tenuti a seguire alcune semplici indicazioni utili per il buon esito dell'evento:

ART. 1 - PREMESSE

Il Presente Regolamento disciplina i criteri generali di ammissione e di partecipazione al "Percorso del Gusto MIG 2024" per l'anno corrente.

Tale "Evento" ha lo scopo di:

- valorizzare le capacità creative dei gelatieri;
- valorizzare i prodotti agricoli utilizzati per la produzione del gelato;
- trasmettere professionalità;
- offrire visibilità nazionale ed internazionale ai partecipanti;
- promuovere, rafforzare e valorizzare la cultura del Gelato Artigianale Naturale.

ART. 2 - PARTECIPAZIONE DEI GELATIERI E LORO IMPRESE

La partecipazione dei gelatieri e delle loro imprese è gratuita. Sono ammesse a partecipare tutte le imprese di produzione di Gelato Artigianale italiane ed estere, regolarmente registrate presso le rispettive CCIAA o enti equiparati.

ART. 3 - CRITERI DI AMMISSIONE E DI ESCLUSIONE

L'adesione all'iniziativa può essere avanzata mediante la compilazione in ogni sua parte della "Domanda di Ammissione" da inviare tramite mail **ENTRO E NON OLTRE IL 10 OTTOBRE 2024.**

Nell'invio della domanda di ammissione, sarà necessario allegare quanto segue:

- Domanda di ammissione compilata in tutte le sue parti;

- Documento d'identità (fronte retro) del legale rappresentante e del Gelatiere partecipante (se diversi) in formato pdf;
- Numero 5 fotografie ad alta risoluzione: (1 della gelateria, 1 del banco gelati, 2 in primo piano del gelatiere iscritto, 1 del gelato) e 1 logo vettoriale dell'azienda.
- Autorizzazione alla somministrazione di alimenti e bevande (ove previsto dalla normativa vigente della Regione sede della gelateria);
- Certificazione HACCP;
- Autocertificazione.

Dati, video e foto rilasciate rimarranno di proprietà dell'Organizzazione la quale si riterrà libera di pubblicarle prima, durante e dopo l'evento col solo scopo di veicolare la vostra immagine. Il compito di vagliare le istanze pervenute spetta al Comitato Organizzativo, il quale selezionerà i **gelatieri partecipanti a suo giudizio insindacabile.**

L'accoglimento della domanda di ammissione sarà resa nota all'azienda partecipante attraverso comunicazione scritta a mezzo mail. Alle aziende ammesse a partecipare all'iniziativa saranno comunicati tutti gli aspetti relativi all'organizzazione dell'evento.

Il mancato invio della propria domanda di ammissione comporterà la nullità della richiesta stessa e la conseguente esclusione dal Percorso del Gusto.

Sono escluse dalla valutazione e, pertanto, dalla partecipazione le imprese e/o i titolari che:

MIG

Longarone

64. MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO

Artigianale Naturale

- sono soggette a fallimento o ad altre procedure concorsuali;
- il cui titolare o soci sia/siano sottoposto/i a procedimenti o condanne per frodi e/o sofisticazioni;
- il cui titolare o soci sia/siano sottoposto/i a procedimenti o condanne per frodi e/o sofisticazioni;
- il cui titolare o soci sia/siano sottoposto/i a procedimenti penali per associazione a delinquere.

Inoltre, il Comitato Organizzativo si riserva la facoltà di modificare/integrare unilateralmente ed in qualsiasi momento i criteri di esclusione sopra esposti, dandone tempestiva comunicazione a tutti gli interessati.

ART. 4 - SPESE A CARICO DEL SOGGETTO ORGANIZZATORE

Sono a carico del soggetto organizzatore le spese relative all'area espositiva, di allestimento, arredamento e corredi, nonché di assicurazione dell'area utilizzata sia di produzione che di degustazione.

Il rilascio delle autorizzazioni necessarie per il normale svolgimento dell'iniziativa è a cura dell'organizzazione, ad eccezione delle autorizzazioni igienico-sanitarie per la somministrazione di esclusiva competenza delle gelaterie. Sono, altresì, a carico dell'organizzazione:

- spese di pubblicità;
- spese di organizzazione;
- spese di gestione;
- spese per artisti/musicisti/intrattenitori;
- spese del materiale necessario alla distribuzione del gelato;
- spese delle materie prime di base come da regolamento;
- spese di noleggio dei macchinari di produzione e conservazione del gelato;

- servizio vigilanza.

ART. 5 - SPESE A CARICO DEL PARTECIPANTE

I costi relativi alle spese di viaggio, alloggio, transfert, spostamenti dal proprio alloggio alla fiera e/o di trasporto delle materie prime caratterizzanti il gusto concordato e non previste dalle spese dell'organizzazione, sono da considerarsi totalmente a carico della gelateria partecipante, la quale, per fini logistici, *avrà l'obbligo di comunicare il giorno e l'ora di arrivo, nonché la data di consegna della merce spedita, la quale dovrà essere consegnata entro e non oltre il 21/11/2024*

Art. 6 - PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE DEL GELATO

I gelatieri partecipanti devono garantire la loro presenza a partire dal giorno 22 novembre dalle ore 14:00 per iniziare la produzione secondo i turni prestabiliti dall'organizzazione e fino al pomeriggio del 25 novembre all'orario previsto della premiazione del Miglor Gusto Naturale 2024.

I gelatieri partecipanti dovranno inoltre garantire la costante presenza del gelato nella vetrina/banco di distribuzione assegnatogli per tutta la durata della manifestazione. Sarà quindi loro cura premurarsi di produrre e alimentare il banco con il proprio gusto di gelato qualora dovesse andare in esaurimento.

ART. 7 - DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E SOMMINISTRAZIONE

I gelatieri partecipanti dovranno utilizzare, per la produzione del proprio gelato, materie prime naturali e di ottima qualità preferibilmente a marchio Dop, Doc, Igp, Igt, presidi slow food, etc. identificative del territorio di provenienza.

Per garantire l'alta qualità e l'autenticità dei prodotti proposti alla 64a Edizione della Mostra Internazionale del Gelato Artigianale (MIG), si richiede a tutti i partecipanti di conformarsi al seguente disciplinare. La fiera si impegna a

2

LONGARONE FIERE DOLOMITI

Via Del Parco 3

32013, Longarone (BL) ITALY

www.mostradelgelato.com

mig@longaronefiere.it

tel: +39 0437 577511-535

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)

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 (dalla base bianca ai gusti finiti).
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).

Durante la fase di produzione, i gelatieri sono soggetti ad ispezioni da parte del Comitato Organizzativo che vigila sul rispetto delle procedure e delle prescrizioni contenute nel presente regolamento. La somministrazione e la conservazione degli alimenti dovrà avvenire nel rispetto di tutte le leggi normative, e regolamenti

MIG

Longarone

64. MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO

Artigianale Naturale

previsti. Al riguardo si specifica che resta di esclusiva responsabilità del partecipante l'onere di essere in possesso di tutte le autorizzazioni previste per legge per l'espletamento delle proprie attività e di cui se ne assume la piena responsabilità civile, amministrativa e penale.

Inoltre il partecipante si fa carico del controllo e della verifica che tutto il processo produttivo sino alla somministrazione venga eseguito nel rispetto delle leggi, normative, e regolamenti previsti per la somministrazione e la conservazione degli alimenti.

Sono inoltre, tassativamente vietate le degustazioni gratuite o anche i singoli assaggi, pena risoluzione del contratto, con aggravio ed accollo degli eventuali maggiori danni arrecati.

Ciascun gelatiere partecipante ha l'obbligo di rendere note le materie prime impiegate nella produzione del gelato che si impegna a produrre in occasione della partecipazione all'evento "Percorso del Gusto MIG 2024", trasmettendole durante la procedura di ammissione alla Segreteria Organizzativa per consentire al Comitato Organizzativo di effettuare a priori una valutazione qualitativa del prodotto finale;

E' obbligo di ciascun gelatiere esporre sul proprio spazio espositivo l'elenco delle materie prime utilizzate; tale elenco dovrà essere preventivamente comunicato alla Segreteria Organizzativa, la quale provvederà alla stampa del medesimo secondo parametri di uniformità (nel rispetto della linea grafica coordinata).

ART. 8 - LABORATORIO COMUNE PER LA PRODUZIONE

Sarà messo a disposizione un Laboratorio Comune per la Produzione, opportunamente allestito, che servirà da centro di produzione del gelato e sarà dotato di:

- macchinari per la produzione del gelato;
- frigoriferi a temperatura positiva;

- conservatori a temperatura negativa;
- banco da lavoro con lavello per pulizia comprensiva di accessori;
- vaschette da circa 4 kg per riporre il gelato;
- bilancia e utensili (secchi, bacinelle, spatole, fruste, etc.);
- bobina carta per pulizia;
- detergenti e sanificanti;
- spugne e panno-asciuga;
- contenitori per rifiuti.

All'interno del suddetto Laboratorio Comune per la Produzione, l'organizzazione metterà a disposizione dei gelatieri solo ed esclusivamente le materie prime di base come: latte, panna al 35% di grasso, latte magro in polvere, proteine concentrate del siero 80%, saccarosio, destrosio, sciroppo di glucosio in polvere, maltodestrine, cacao 22/24, neutri stabilizzanti e fibre. Tutti gli altri ingredienti caratterizzanti quali frutta, paste o altre aromatizzazioni particolari saranno portati dai concorrenti nelle quantità necessarie a patto che rispettino il disciplinare allegato o potranno essere reperiti presso gli stand presenti in fiera in accordo con gli espositori a cura del gelatiere.

L'uso del suddetto Laboratorio sarà disciplinato a cura dell'Organizzazione, con cui si dovranno concordare gli orari e i giorni di utilizzo, inoltre, i gelatieri che usufruiranno di detti spazi, dovranno indossare la divisa fornita unitamente al copricapo in dotazione. L'area di produzione dovrà essere accuratamente ripulita dall'utilizzatore al termine del ciclo di produzione.

ART. 9 NORME DI COMPORTAMENTO

- E' fatto obbligo per il gelatiere ed il proprio/i assistenti di attenersi alle norme comportamentali istituite dall'Organizzazione.
- E' fatto divieto assoluto al gelatiere e al proprio/i assistenti di ledere in alcun modo l'immagine dell'Evento e degli Sponsor, anche

4

LONGARONE FIERE DOLOMITI

Via Del Parco 3

32013, Longarone (BL) ITALY

www.mostradelgelato.com

mig@longaronefiere.it

tel: +39 0437 577511-535

MIG

Longarone

64. MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO

Artigianale Naturale

attraverso i propri canali social o qualsiasi altro strumento divulgativo.

- E' rigorosamente obbligatorio per i gelatieri partecipanti e per i suoi collaboratori indossare la divisa che verrà fornita dall'Organizzazione dell'evento "Percorso del Gusto MIG 2024" riportante l'immagine coordinata dell'evento, durante la produzione in laboratorio, gli show cooking, e in particolar modo è obbligatorio l'uso di detta divisa per i momenti istituzionali e/o rappresentativi della manifestazione, comprese foto di gruppo e riprese video, ancor più per la premiazione finale.
- E' fatto obbligo assoluto al gelatiere di rispettare i turni di produzione.
- E' fatto divieto assoluto al gelatiere ed ai suoi collaboratori danneggiare o alterare le attrezzature/materiali forniti.
- E' fatto divieto al gelatiere distribuire gusti di gelato diversi da quello assegnato.
- E' fatto divieto assoluto al gelatiere distribuire il gelato senza la consegna del relativo ticket. E' fatto divieto assoluto al gelatiere distribuire cucchiaini di gelato, gli assaggi potranno avvenire solo ed esclusivamente con i relativi ticket.

ART. 10 – FORNITURA GELATO E DISPOSIZIONE IN VETRINA

Tenuto conto dell'apertura al pubblico della MIG di Longarone 2024, e per offrire una buona immagine dell'evento, è auspicabile che vi sia una quantità di gelato congruo alla richiesta giornaliera, le gelaterie partecipanti si impegnano a una produzione minima di circa **Kg. 24** di gelato del gusto assegnato nelle tre giornate della fiera, o comunque a garantire la somministrazione al pubblico presente, onde consentire ogni buon esito dell'evento.

Ad ogni partecipante sarà assegnata una postazione condivisa dove esporre il proprio gusto per gli assaggi. Tale postazione dovrà essere

controllata e rifornita per garantire sempre la possibilità di assaggio durante tutto il periodo di apertura della fiera, dalle ore 10:00 del sabato fino al lunedì alle ore 16:00.

ART 11 – CONCORSO IL “MIGLIOR GELATO NATURALE”

Il pubblico, grazie ad una tessera di degustazione, potrà effettuare una votazione di preferenza a punti. Il gusto che avrà accumulato più punti alla fine delle votazioni dei tre giorni vincerà il premio "Miglior Gusto Naturale 2024".

ART 12 – PRESENTAZIONE E SHOW COOKING

Ogni partecipante, durante le tre giornate di apertura della fiera, è tenuto a fare almeno una presentazione del proprio gusto nell'area show cooking della durata massima di 35 minuti, durante la quale rivelerà la propria ricetta spiegandone le caratteristiche, eventualmente invitando il produttore/fornitore dell'elemento caratterizzante della propria ricetta. Durante tale presentazione manterrà il gelato/sorbetto avendo preparato in precedenza la miscela, in modo da velocizzare i tempi di realizzazione.

Ogni partecipante si impegna a rispettare gli orari concordati con gli organizzatori per la propria presentazione del proprio gusto di gelato e a rispettare i tempi assegnati. Si impegna inoltre a lasciare lo spazio pulito e in ordine per consentire a chi segue di lavorare nel rispetto dei tempi e delle norme igieniche necessarie.

ART. 13 - RINUNCE

Il gelatiere selezionato che ritenesse di non poter partecipare all'iniziativa, deve tempestivamente inoltrare comunicazione scritta a mezzo mail, indicando i motivi della rinuncia e della non adesione entro e non oltre **il 20 ottobre 2024**.

ART. 14 - ARBITRATO E FORO COMPETENTE

Le eventuali controversie in merito all'applicazione del presente regolamento tra i soggetti che lo

5

LONGARONE FIERE DOLOMITI

Via Del Parco 3

32013, Longarone (BL) ITALY

www.mostradelgelato.com

mig@longaronefiere.it

tel: +39 0437 577511-535

MIG

Longarone

64. MOSTRA INTERNAZIONALE DEL GELATO

Artigianale Naturale

sottoscrivono, se non risolte amichevolmente, saranno deferite ad un Collegio arbitrale costituito a norma degli articoli 806 e seguenti del codice di procedura civile. L'arbitrato avrà luogo a Belluno.

Le spese per la costituzione ed il funzionamento del Collegio arbitrale sono anticipate dalla parte che chiede l'intervento e definitivamente regolate dal foro arbitrale in base alla soccombenza

Per accettazione del Regolamento in tutte le sue parti.

Luogo e data _____ / ____ / _____

Dichiara espressamente con la sottoscrizione del presente regolamento all'accettazione di tutti gli articoli 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14.

Firma del Gelatiere _____

LONGARONE FIERE DOLOMITI

Via Del Parco 3
32013, Longarone (BL) ITALY
www.mostradelgelato.com
mig@longaronefiere.it
tel: +39 0437 577511-535