55. Concorso Internazionale Coppa d'Oro

In occasione della **65ª edizione di MIG – Mostra Internazionale del Gelato Artigianale**, in programma nei padiglioni di Longarone Fiere Dolomiti **dal 30 novembre al 3 dicembre 2025**, si svolgerà il Concorso Internazionale Coppa d'Oro, giunto alla sua 55ª edizione, che sarà organizzato e gestito direttamente da Longarone Fiere Dolomiti.

Regolamento del Concorso

1 – Adesione - GUSTO

Possono partecipare le persone maggiorenni di ambo i sessi che svolgano l'attività di gelatiere in Italia o all' estero. L'adesione dovrà essere presentata nella giornata di martedì 2 dicembre 2025 dalle ore 10 alle ore 14.30 presso la segreteria attivata all'interno della Fiera accompagnata dal versamento della quota di iscrizione di € 80,00.
Per velocizzare la procedura di iscrizione è possibile preiscriversi attraverso il modulo predisposto sul sito al seguente indirizzo a partire da settembre 2025:
https://www.mostradelgelato.com/concorso-internazionale-coppa-doro
Sottoscrivendo l'adesione il candidato dichiara che il campione di gelato che presenterà è unico e preparato dal richiedente per la partecipazione al concorso. Il gelato dovrà essere consegnato nel contenitore che l'Organizzazione metterà a disposizione di ciascun concorrente all'atto dell'iscrizione.
Per essere ammessi al concorso tutti i partecipanti, al momento dell'iscrizione, dovranno presentare obbligatoriamente un documento di riconoscimento.
Il gusto dell'edizione 2025 del Concorso Coppa d'Oro è MANGO a base acqua.
Il campione di gelato, nella dose di g. 500 circa, dovrà essere consegnato direttamente dal partecipante alla sede del Concorso, dalle ore 10.00 alle ore 14.30 dello stesso giorno.
La vaschetta dovrà essere livellata dal Concorrente nel migliore dei modi e non dovrà presentare nessun segno di riconoscimento. I campioni saranno contrassegnati dall'organizzazione con una sigla anonima, con la stessa sarà contrassegnata una busta in cui sarà inserito il nome del Concorrente e sarà mantenuta segreta fino alla proclamazione finale dei vincitori. I campioni saranno posti in un conservatore adeguato e valutati dalla giuria il giorno stesso.

2 – Prima fase

Un'apposita Commissione formata dagli Organizzatori e composta da giurati di diverse categorie di età e professione, sempre nella giornata di martedì 2 dicembre, a partire dalle ore 15.00, con la collaborazione del servizio di analisi sensoriale di Veneto Agricoltura, provvederà alla valutazione dei campioni di gelato presentati. La giuria 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 10 (dieci) punteggi saranno ammessi alla fase finale, sempre mantenendo l'anonimato dei campioni. Nella serata verrà inoltre resa pubblica la classifica dei concorrenti dal 21esimo all'11esimo, mentre i primi dieci classificati saranno indicati in ordine alfabetico.

3 – Fase finale – Giuria pubblica

Alle ore 11 di mercoledì 3 dicembre, una giuria formata dagli Organizzatori procederà pubblicamente agli assaggi e alla valutazione dei migliori 10 campioni anonimi del gelato già presentati alla prima fase. Ogni membro della Giuria si dovrà 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. 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.
Alla fase finale, oltre ai 10 campioni di gelato selezionati come sopra descritto, potrà essere aggiunta e giudicata anche una vaschetta di gelato, con le stesse caratteristiche delle altre e anonima, che sarà presentata dal gelatiere segnalato dall' Associazione dei gelatieri argentini AFADHYA in quanto vincitore del Concorso "Copa de Oro".
Viene quindi stilata la classifica finale degli 11 campioni mantenendo la forma anonima.

4 - Premiazioni

La cerimonia di premiazione avrà luogo Mercoledì 3 dicembre dalle ore 15 nella sala convegni di Longarone Fiere Dolomiti.
Verranno resi pubblici e premiati, innanzitutto, i classificati alla Coppa d'Oro 2025 dal 21° al 4* posto, dopodiché, davanti al pubblico, verranno aperte le buste anonime contenenti i nomi dei tre primi classificati.
Al primo classificato verrà assegnata la "COPPA D'ORO 2025". Altre coppe uguali per stile ma di dimensioni proporzionali, saranno consegnate al secondo e terzo classificato.
Nel caso in cui tra i primi undici campioni classificati rientrino uno o più gelati presentati da concorrenti di età inferiore a 32 anni (non compiuti al momento dell'iscrizione) il primo classificato di questa categoria sarà proclamato vincitore under 32 del Concorso.
Ai classificati dalla quarta alla ventunesima posizione verranno assegnate coppe, targhe e premi messi a disposizione da Autorità, Enti, Associazioni, Aziende e dalla stessa organizzazione.
A tutti gli iscritti che lo richiedono sarà rilasciato un attestato ufficiale di partecipazione.

5 - 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.

6 - Modifiche al regolamento e controversie

L'Organizzazione si riserva il diritto di apportare al regolamento quelle modifiche atte al miglioramento della gara dandone adeguata informazione. L'esito della gara sarà determinato dal giudizio insindacabile delle Giurie definite secondo i termini ai punti precedenti.

Segreteria del Concorso:
Marta De Zolt
E-mail: concorsi@longaronefiere.it
Tel. +39.0437.577524