

CONTEST INTERNAZIONALE DI GELATERIA

“Palermo Capitale del gelato d'autore 2022”

REGOLAMENTO CONCORSO “Palermo Capitale del gelato d'autore”

Contest per il miglior Gelatiere del “Palermo Capitale del gelato d'autore 2022 “ il contest internazionale che decreterà il miglior gelato al d’autore mondo a base acqua o latte inedito presentato dal gelatiere concorrente. La competizione è riservata a gelatieri professionisti operanti in tutte le nazioni del mondo.

INDICE:

1. Organizzatori
2. Comitati
3. Premesse
4. Partecipazione
5. Candidati ammessi
6. Prove del concorso
7. Abbigliamento
8. Ricette
9. Igiene
10. Ricorso alla giuria
11. Esclusioni
12. Premi
13. Responsabilità

14. Codice etico

15. Luogo

1. ORGANIZZATORI

,

2. COMITATI

DIRETTIVO: Antonio Mezzalira, Maurizio Valguarnera.

GIURIA: 4 al tavolo e uno tecnico dietro le quinte che valuta l'ordine la pulizia e l'abbigliamento consono. Inoltre si prevedono 4 giudici di riserva in alternanza.

Presidente di Giuria: Antonio Mezzalira.

I Giudici verranno nominati secondo la loro diponibilità alla data

UFFICIO STAMPA E SOCIAL MEDIA:

3. PREMESSE

TEMA – Il gelato tra passato e futuro. Il dolce freddo incontra la tradizione e i sapori del territorio.

FORMAT - La manifestazione denominata “Palermo Capitale del gelato d'autore” selezionerà il miglior gelato a tema libero , le cui ricette saranno promosse nel sito e nelle comunicazioni ufficiali relative con apposto il logo della competizione.

MISSION - La mission consiste nell'esaltare insieme il gelato artigianale e le materie prime in generale, e le qualità professionali del settore a livello mondiale.

PROFESSIONISTI AMMESSI - Possono partecipare i gelatieri, pasticceri e cuochi in attività che hanno presentato la propria candidatura entro i termini previsti dal presente regolamento e a cui è stata confermata la partecipazione.

VINCITORE – Il vincitore sarà annunciato alle 18.00 della giornata di concorso, presso il campo di gara.

4. PARTECIPAZIONE

1. Le selezioni sono aperte ai professionisti che si sono candidati inviando il modulo di iscrizione alla mail contest2022@palermocapitaleedelgelato.it www.Masteracademygalvagno.it entro i termini indicati nel regolamento e nel sito www.palermocapitaleedelgelato.it
2. Il modulo di iscrizione e il regolamento sono scaricabili dal sito nella sezione CONCORSI.
3. La mancata compilazione integrale e/o la mancata sottoscrizione (anche parziale) dei documenti richiesti, ovvero il mancato invio anche di uno solo dei documenti richiesti, comporta l'esclusione del candidato.
4. Il Comitato Organizzativo si riserva di verificare tutte le DOMANDE DI ISCRIZIONE ricevute nei tempi prescritti. Farà fede la data di ricevimento della e-mail; in ogni caso, il Comitato Organizzativo non risponderà per mancati o ritardati arrivi delle e-mail per qualsiasi ragione o causa.
5. Le candidature devono pervenire entro il 29/04/2022
6. Il numero massimo di squadre partecipanti è 12.
7. Nel caso si superi il numero di 12 candidature, i partecipanti selezionati saranno comunicati entro il 01/05/2022
8. I materiali sopra descritti, il presente Regolamento e la FAQ di approfondimento sono pubblicati e liberamente scaricabili sul sito www.palermocapitaleedelgelato.it nella sezione CONCORSI.
9. La sfida si svolgerà mercoledì 18 maggio 2022 presso L'Orto Botanico Degli Studi dell'Università di Palermo

5. CANDIDATI AMMESSI

Tutti i Candidati riceveranno un e-mail con l'esito della loro candidatura. L'elenco dei Candidati ammessi a partecipare sarà pubblicata sul sito www.palermocapitaleedelgelato.it e sul sito www.mastreracademygalvagno.it prima della sfida.

6. PROVE DEL CONCORSO

1. I concorrenti dovranno realizzare un gelato o sorbetto presentandolo in una vaschetta da riporre in vetrina:
 - 1 gelato o sorbetto a tema libero gusto inedito
2. Per il gelato la miscela può essere preparata antecedentemente al concorso – pastorizzazione inclusa – e mantecata presso la MAG, Master Academy Galvagno, durante lo specifico turno di produzione nel campo di gara durante la giornata della sfida. La quantità massima di miscela ammessa per ogni gusto di gelato è di 2 kg.
3. Le eventuali decorazioni potranno essere portate già pronte in gara.
4. Su preventiva richiesta, verranno forniti ai concorrenti gli ingredienti messi a disposizione dalla MAG (la richiesta dovrà pervenire almeno 10 giorni prima alla

segreteria del concorso: www.masteracademygalvagno.it). Per tutti gli altri ingredienti, i concorrenti dovranno procurarli autonomamente.

📌 Esposizione Teorica

I concorrenti dovranno presentare le ricette scritte del gelato prima del concorso. La verifica delle ricette scritte verrà fatta durante il tempo di preparazione dalla giuria. L'esposizione dei gelati potrà essere fatta alla presentazione del gelato. Anche la presentazione delle ricette incide sul voto.

📌 Durata delle prove e valutazione

1. La giuria valuterà i concorrenti.
2. Un Giurato “dietro le quinte” seguirà i Concorrenti durante la loro performance ed esprimerà un giudizio (da 50 a 100) in base all’abbigliamento, il comportamento, l’ordine, la pulizia degli spazi di lavoro.
3. Sarà selezionato il gelatiere vincitore in base alla classifica redatta dalla giuria.
4. L'abbigliamento sarà concordato dal CT che dovrà essere idoneo e senza loghi che possano ledere l’immagine dei partner/organizzatori. Viene consentito solamente il logo della propria attività.
5. I turni di produzione saranno stabiliti tramite estrazione dal Comitato Organizzativo e comunicati 5 giorni prima della competizione.
6. I gelatieri prepareranno i gelati presso il campo di gara presso il sito ufficiale di preparazione la MAG Master Academy Galvagno
7. A ogni gelatiere verrà attribuito un numero di gara da 1 a 12.
8. Ogni gelatiere dovrà portare a sua discrezione i le coppette o i contenitori dove presentare i prodotti o in alternativa potrà utilizzare i contenitori forniti dall’organizzazione facendone richiesta all’atto dell’iscrizione.
9. Le valutazioni verranno svolte separatamente dalla Giuria al tavolo per ognuno
 - 📌 QUALITÀ DEL GELATO - Alla fine di ogni turno, ogni membro della Giuria valuterà i singoli gelati. I seguenti parametri sono adottati per la valutazione con punteggio compreso tra 50 (minimo) e 100 (massimo):
 - a. Aspetto x2;
 - b. Gusto x3;
 - c. Abbinamento x1;
 - d. Innovazione nella preparazione x1.
 - 📌 CAPACITA’ TECNICHE E ESPOSITIVE del gelatiere - A fine turno o comunque entro 60’ saranno effettuate domande da parte della giuria alla squadra. Ogni membro della giuria darà una valutazione tra 50 (minimo) e 100 (massimo). Verranno valutate:
 - a. Chiarezza espositiva x1;

b. Presentazione delle ricette e completezza delle informazioni x1.

10. I voti di ciascuna valutazione saranno considerati separatamente e genereranno dei punteggi.
11. La somma dei punti ottenuti nella valutazione tecnica del comportamento in campo di gara, per le capacità tecniche del gelatiere, genererà la classifica finale.
12. Il Comitato Organizzativo stilerà la classifica che verrà validata dal Presidente di Giuria.
13. In caso di parità la Giuria premierà il gelatiere che avrà raggiunto il maggior punteggio relativo al gusto del gelato proposto.
14. Il concorrente potrà richiedere la classifica dettagliata al Comitato Organizzativo nei giorni seguenti alla manifestazione, mentre saranno resi pubblici i soli primi tre piazzamenti
15. Le attrezzature messe a disposizione **per ogni postazione** durante le selezioni presso la **MAG** sono:

- 1 piastra a induzione
- 1 abbattitore
- 1 frullatore a immersione
- 1 bilancia
- 1 mantecatore
- 1 frigo positivo
- 1 freezer (in comune)
- 1 zona lavaggio con lavastoviglie (in comune)

16. Le attrezzature a carico del concorrente sono tutte quelle non menzionate al punto come, ad esempio palette porzionatori etc. Esse non devono ledere l'immagine degli sponsor.

7. ABBIGLIAMENTO

Tutti i concorrenti dovranno indossare abbigliamento idoneo (mascherina, guanti, pantaloni e scarpe) senza alcun logo o scritta che possa ledere l'immagine degli sponsor. In caso di infrazione verrà applicata una penalizzazione ovvero l'esclusione al concorso da parte di un giurato che controlla da dietro le quinte.

Giacca e cappello saranno forniti dall'organizzazione (indicare la taglia della giacca nella scheda di iscrizione).

8. RICETTE

L'Organizzatore potrà liberamente utilizzare le ricette (anche comunicandole a terzi soggetti che collaborino a qualsiasi titolo con l'Organizzazione stessa) per usi divulgativi non

commerciali senza nulla dover corrispondere a **nessun titolo ai concorrenti, ma menzionandoli sempre come creatori della ricetta.**

9. IGIENE

I candidati saranno responsabili della pulizia e dell'igiene delle attrezzature, dei materiali e del luogo di lavoro nel tempo stabilito.

10. RICORSO ALLA GIURIA

Finite le operazioni di voto e prima della dichiarazione del vincitore, i Concorrenti potranno presentare reclami alla Giuria in base allo svolgimento complessivo della gara. La Giuria, prima della proclamazione del vincitore, deve esaminare tutti gli eventuali reclami e in caso di accoglimento procedere, se del caso, alla modifica della classifica finale, ovvero, nel caso di non accoglimento del reclamo, comunicare al concorrente che ha presentato il reclamo le ragioni del mancato accoglimento dello stesso. Esaminati tutti i reclami, la Giuria procederà alla proclamazione del vincitore. **Una volta effettuata la proclamazione del vincitore non potranno più essere presentati reclami di alcun tipo.**

11. ESCLUSIONI

Oltre alle esclusioni già menzionate all'interno dei paragrafi precedenti e che descrivono le singole prove, con riferimento alle materie prime e alle attrezzature che per Regolamento devono essere portate dai concorrenti, devono considerarsi come non ammesse le materie prime e le attrezzature non espressamente dichiarate come ammissibili dal presente Regolamento e, quindi, l'utilizzo di esse comporta la squalifica dalla gara. Per prevenire eventuali squalifiche, ogni concorrente – prima dello svolgimento della gara – può chiedere al Presidente della Giuria o suo delegato presente che accerti e verifichi le materie prime e le attrezzature che intende utilizzare in gara. Si procederà quindi, sulla base delle liste scritte di materie prime e attrezzature predisposte dal concorrente, a provvedere alla verifica di ciò che è ammesso e ciò che non è ammesso, articolo per articolo, e attestandolo sull'elenco fornito dal concorrente.

Sono escluse dal concorso tutte le opere in qualsiasi modo offensive o volgari.

12. PREMI

Il primo, secondo e terzo classificato riceveranno la targa **“Palermo Capitale del gelato d'autore 2022”**. Inoltre, ogni concorrente riceverà un attestato di partecipazione.

13. RESPONSABILITÀ

Ogni responsabilità in ordine a eventuali infortuni occorsi ai concorrenti, a terzi o a visitatori, derivanti dall'improprio, errato, negligente o imprudente utilizzo degli strumenti, delle

strutture, degli arredi e dei macchinari (sia per quelli forniti dall'Organizzazione sia per quelli portati dai concorrenti) ricadrà esclusivamente sui concorrenti stessi. I concorrenti risponderanno altresì di tutti i danni causati dall'improprio utilizzo delle materie prime e/o per il mancato rispetto delle norme igieniche. In tal senso i concorrenti con la sottoscrizione del presente regolamento dichiarano di manlevare la MAG -Master Academy Galvagno sita in Palermo via Partanna Mondello n. 25 e i suoi partner da ogni e qualsiasi responsabilità.

14. CODICE ETICO

Ogni soggetto che abbia un qualsiasi interesse, avente contenuto economico o di altra natura, direttamente oppure indirettamente attraverso familiari o persone con lui conviventi, con altre persone fisiche o persone giuridiche che operano, direttamente o indirettamente con uno degli sponsor è tenuto a darne immediata informazione al Comitato organizzatore.

15. LUOGO

Le preparazioni dei gelati del concorso si svolgeranno all'interno degli spazi messi a disposizione da MAG -Master Academy Galvagno.

*Sono possibili eventuali modifiche al regolamento le quali verranno comunicate tempestivamente via e-mail ai gelatieri prima dell'inizio della gara.