  

**1° CONCORSO “GELATO D’AUTORE”**

**Regolamento**

Il **G.A.** (Comitato Nazionale per la difesa e la diffusione del gelato artigianale e di produzione propria), e **A.I.G.** (Associazione Italiana Gelatieri), nell’ambito della celebrazione della 12^ Giornata Europea del Gelato Artigianale, organizzano un concorso, con lo scopo di promuovere e valorizzare il lavoro e le capacità professionali e creative dei gelatieri artigiani, nella realizzazione di una ricetta “personalizzata”, in supporto a quella del gusto ufficiale del Gelato Day: “**Gaufre de Liége”,** utilizzando prodotti facilmente reperibili sul mercato mondiale.

**Oggetto del Concorso**

L’oggetto del concorso è la implementazione della ricetta ufficiale del gusto del 12° GDay **“Gaufre de Liége”**, la cui ricetta è pubblicata sul sito [www.gelato-day.com](http://www.gelato-day.com).

Durante la valutazione del gusto, dovrà essere illustrata alla giuria anche la ricetta personale che specifichi gli ingredienti utilizzati come variante della ricetta originale.

**Iscrizioni**

La partecipazione al concorso è gratuita e possono partecipare tutte le persone che svolgano l’attività di gelatiere (titolare o dipendente) nella Comunità Europea.

Saranno ammessi alla competizione i primi **24 gelatieri,** rispettando l’ordine cronologico di iscrizione.

E’ possibile iscriversi al concorso inviando una mail [artglace.eu@gmail.com](mailto:artglace.eu@gmail.com)

– concorso “Gelato D’Autore”, o presso la segreteria di Artglace, anche nel giorno di lunedì 22/01/2024, fino al raggiungimento di n. 24 concorrenti.

**Presentazione**

Il concorso si terrà nella giornata di lunedì 22 gennaio 2024, dalle ore 10.00 alle ore 14.00, presso lo stand Artglace n. 186 sito nel Pad. A7 di Rimini Fiera, in occasione di Sigep 2024.

All’atto della registrazione, ad ogni concorrente verrà consegnato un contenitore termico da gr. 500 ed una vaschetta da vetrina monouso.

Ogni concorrente, entro le ore 14.00 del 22/01/2024, dovrà consegnare alla segreteria del concorso:

1. un campione di gelato, in vaschetta termica da 500 gr.
2. una vaschetta monouso decorata per l’esposizione in vetrina,
3. una esauriente ricetta scritta

I partecipanti potranno portare il gelato già preparato nel proprio laboratorio o mantecarlo e decorare la vaschetta da vetrina nel laboratorio attivato presso lo stand dell’**A.I.G.** (Pad. A7), nel qual caso, dovranno presentarsi con miscela e decorazioni già preparate in precedenza.

Ogni concorrente dovrà rispettare tutte le norme igieniche ed indossare la propria divisa da gelatiere senza alcun limite di nomi, marchi, ecc.

**Valutazione**

La valutazione degli elaborati avrà luogo sempre nella giornata di **lunedì 22 gennaio 2024,** nello stand Artglace **(Pad.A7) a partire dalle ore 15.00**.

**Giuria**

La giuria sarà nominata dall’organizzazione e composta da esperti della filiera del gelato artigianale.

La giuria esprimerà pubblicamente le votazioni da 1 a 10 in riferimento ai seguenti parametri:

1. **gusto,**
2. **struttura del gelato,**
3. **ricetta – completezza delle informazioni.**

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.

**Premi - Attestati**

La consegna dei premi e degli attestati di partecipazione avverrà nel corso della **cerimonia di premiazione** fissata per **martedì 23 gennaio 2024, alle ore 13.30,** nell’area Gelato Lab di Rimini Fiera.

Il 1° classificato riceverà una targa in argento ed eventuali altri premi.

E’ previsto un attestato di partecipazione per tutti i concorrenti.

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 del concorso sarà determinato dal giudizio insindacabile della giuria.