

**LINEE GUIDA SELEZIONI  
PER LA VIII EDIZIONE DELLA  
COPPA DEL MONDO DELLA GELATERIA  
Sigep Rimini 20-22 Gennaio 2018**

## INDICE

Art. 1. PREMessa.....	2
Art. 2. PARTECIPAZIONE ALLA CMG .....	2
Art. 3. SELEZIONI.....	2
Art. 4. PRESENTAZIONI .....	3
Art. 5. PROVE DI GARA.....	3
a) GELATERIA .....	3
b) SCULTURA IN GHIACCIO .....	4
c) PEZZO ARTISTICO IN CROCCANTE.....	4
d) ALTA CUCINA (elaborato gastronomico) .....	4
Art. 6. GIURIA.....	4
Art. 7. PREMI.....	4
Art. 8. LUOGO .....	4
Art. 9. MARKETING .....	4
Art. 10. ALLENAMENTI.....	5
Art. 11. SPONSORIZZAZIONI .....	5
Art. 12. DISPOSIZIONI FINALI .....	5

## Art. 1 PREMESSA

Il presente documento indica le linee guida per la redazione del regolamento di selezione nazionale valido per la composizione delle squadre che intendono partecipare alla Coppa del Mondo della Gelateria ed è punto di riferimento per tutte le Organizzazioni che intendano organizzare le selezioni nel mondo. Questo documento va letto unitamente al contratto che l'Organizzazione deve stipulare con Rimini Fiera s.p.a. e Gelato e Cultura s.r.l. e al regolamento ufficiale della Coppa del Mondo della Gelateria, ai quali si rinvia per quanto non disciplinato nel presente documento.

*Il regolamento ufficiale della selezione nazionale deve essere sottoposto all'autorizzazione del Comitato Organizzatore della CMG inviandolo in lingua italiana a segreteria@coppamondogelateria.it almeno un mese prima della gara.*

La manifestazione denominata "Coppa del Mondo della Gelateria" (di seguito CMG) è organizzata da Gelato e Cultura S.r.l. e Rimini Fiera S.p.a.. Tale manifestazione, con cadenza biennale, è giunta alla sua 8<sup>a</sup> edizione e consiste in una gara a squadre composta di 4 (quattro) professionisti più un Team manager provenienti da tutto il mondo e si svolgerà durante l'evento fieristico denominato "Sigep, Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria e Panificazione Artigianali" edizione 2018.

La mission della Coppa del Mondo della Gelateria consiste nell'esaltare l'eccellenza mondiale della gelateria artigianale di tradizione e scuola italiane, contribuire allo sviluppo delle professionalità dei mestieri del gusto, promuovere l'amicizia e la collaborazione tra i popoli.

## Art. 2 PARTECIPAZIONE ALLA CMG

L'ottava edizione della Coppa del Mondo della Gelateria ammette alla competizione 11 (undici) squadre, i cui componenti saranno selezionati in tutto il mondo dal **1 giugno 2016 al 31 luglio 2017** secondo quanto espresso nel presente documento. La selezione non determina automatica iscrizione, ma questa deve essere espressamente completata secondo quanto riportato nel regolamento ufficiale della Coppa del Mondo della Gelateria e nel rispetto dei termini ufficiali.

## Art. 3 SELEZIONI

Ogni squadra partecipante alla CMG sarà composta da 4 (quattro) concorrenti con competenze in Gelateria, Cioccolateria-Pasticceria, Scultura di ghiaccio, Alta cucina e da un Team Manager. I cinque membri della squadra dovranno avere la cittadinanza della nazione per la quale si presentano, oppure dovranno comprovare di operare in quella nazione da almeno 5 (cinque) anni, fatto salvo casi eccezionali che la direzione della Coppa del Mondo della Gelateria si riserva di approvare a suo insindacabile giudizio. Il Team manager, che dovrà avere comprovate conoscenze dei mestieri del gusto, farà parte della giuria tecnica della Coppa del Mondo della Gelateria senza diritto di voto per la propria squadra.

I componenti della squadra devono essere selezionati secondo le norme del regolamento redatto dall'Organizzazione del paese ospitante le selezioni, redatto sulle seguenti linee guida. Ciascun team deve selezionare almeno 2 (due) dei membri della futura squadra, meglio se tutti e 4 (quattro), e tra questi uno deve obbligatoriamente essere gelatiere (che assumerà il ruolo di capitano) e un'altra figura professionale dovrà essere scelta tra: pasticcere, cuoco e scultore del ghiaccio.

Considerato che la squadra partecipante alla CMG sarà composta da 4 (quattro) elementi, nel caso si scegliesse di selezionare solo alcuni dei componenti, di cui uno è il gelatiere, con gara ufficiale, l'organizzazione dovrà scegliere gli altri componenti che formeranno la squadra che parteciperà alla "Coppa del Mondo di Gelateria". La scelta dovrà essere fatta valutando la competenza e la bravura degli eventuali candidati.

#### **Art. 4 PRESENTAZIONI**

Premesso che hanno diritto di prelazione alla competizione, se in regola con le modalità d'iscrizione, le squadre degli Stati in cui si sono svolte le selezioni ufficiali per la Coppa del Mondo della Gelateria, possono essere ammesse alla ottava edizione della Coppa del Mondo della Gelateria, se disponibili ulteriori posti, anche squadre che non effettuano la selezione ufficiale, purchè designino i rappresentanti della squadra tra professionisti di elevato spessore nella Nazione per cui concorrono e ne facciano richiesta secondo i termini previsti dal regolamento ufficiale della CMG. Al fine di convalidare la scelta dei componenti del team, è necessaria, in questo caso, una presentazione ufficiale della squadra in un evento o fiera di settore.

#### **Art. 5 PROVE DI GARA**

Il presente articolo indica le linee guida da seguire per la selezione dei componenti della squadra, ciascuno per la propria categoria: gelateria, pasticceria, alta cucina e scultura del ghiaccio. Per i dettagli su ciascuna prova si rinvia al regolamento ufficiale della Coppa del Mondo della Gelateria e al regolamento di selezione redatto dall'Organizzazione del Paese ospitante.

Le possibili prove dell'edizione della Coppa del Mondo della Gelateria sono le seguenti:

I concorrenti devono sostenere almeno due prove pratiche di gelateria tra quelle previste, e a scelta, una prova per la realizzazione di un pezzo artistico a scelta tra croccante e scultura o una di alta cucina per la preparazione di un piatto composto in abbinamento al gelato gastronomico.

##### **a) GELATERIA**

1. **Gelati** - preparazione di un gelato alla frutta a base acqua (3 Kg) e di un gelato a base latte (3 kg). I gelati *possono* essere presentati in una vaschetta decorata con ingredienti naturali ed edibili.
2. **Coppa decorata** - preparazione di una coppa di gelato con decorazioni a piacere e commestibili. Le dimensioni max del diametro della bocca di ciascuna coppa è di cm 20 (venti), l'altezza è libera.
3. **Torta artistica di gelato** - Preparazione di una torta gelato (max n. 3 - tre - gusti di gelato) decorata di 8/10 porzioni, con inserimenti a piacere di: semifreddi, palet di frutta, croccantini, pan di Spagna, frutta candita, ecc. Per la realizzazione il gelatiere *potrà* utilizzare a piacimento il gelato che ha prodotto nelle gare di cui ai punti precedenti.
4. **Gelato gastronomico** - gelato "salato" - (3 kg) di un gusto a scelta.
5. **Mignon di gelato** - n. 3 tipi di mignon di gelato al cioccolato. Ogni mignon dovrà pesare 40 gr con una tolleranza del 10% (in più o in meno). Il gelato dovrà essere presente nella misura minima del 50% del peso totale. I concorrenti potranno utilizzare tutte le tecniche di preparazione. La decorazione è libera e dovrà essere realizzata con elementi commestibili. La forma è libera e potrà essere realizzata con stampi e flexipan.

#### **b) SCULTURA IN GHIACCIO**

Il tema della scultura in ghiaccio è libero. L'Organizzazione mette a disposizione di ogni concorrente un blocco di ghiaccio delle dimensioni di cm. 25x50x100. Sono ammesse inclusioni commestibili nel ghiaccio (es: fiori, frutta, verdura, gelato, gelatine...).

#### **c) PEZZO ARTISTICO IN CROCCANTE**

Presentazione di un pezzo artistico di tradizione sette-ottocentesca. Il pezzo artistico dovrà essere realizzato in croccante con (a scelta) tutte le tipologie di frutta secca (noci, nocciole, pistacchi, pinoli, noci americane, arachidi, ecc.) nonché semi di papavero, cumino, girasole, ecc. nel proprio laboratorio prima del concorso. I vari pezzi dovranno essere montati sul campo di gara davanti al pubblico e alla Giuria (dimensioni max: 50x50, altezza libera). Tutte le decorazioni, invece, dovranno essere interamente realizzate e montate sul pezzo artistico nel campo di gara. Non è consentito portare sul campo di gara decorazioni già pronte (fiori, frutta, drappaggi, applicazioni varie, ecc.). Le decorazioni potranno essere realizzate anche in zucchero tirato, zucchero soffiato, ghiaccia reale, pasta per fiori. Non sarà ammesso l'uso di cioccolato. Il pezzo artistico in croccante farà da supporto alle mignon di gelato.

#### **d) ALTA CUCINA (elaborato gastronomico)**

Lo chef dovrà preparare n. 3 diversi abbinamenti caldi da presentarsi in un unico piatto in accostamento al gelato gastronomico preparato con il gelatiere.

### **Art. 6. GIURIA**

La giuria sarà composta da professionisti qualificati designati dall'Organizzazione incaricata ed è presieduta da un componente del Comitato organizzatore della Coppa del Mondo della Gelateria. Il giudizio della Giuria è insindacabile.

### **Art. 7. PREMI**

Per il primo classificato di ogni categoria:

- ✓ Diritto di partecipazione alla squadra nazionale che concorrerà alla VIII edizione della Coppa del Mondo della Gelateria 2018;
- ✓ L'Organizzazione e gli sponsor possono, a loro discrezione, mettere a disposizione eventuali premi.

### **Art. 8. LUOGO**

Le competizioni si svolgeranno nella sede indicata dal soggetto Organizzatore incaricato.

### **Art. 9. MARKETING & PR**

Le informazioni aggiornate sulla CMG sono reperibili sul sito [www.coppamondogelateria.it](http://www.coppamondogelateria.it) in italiano e in inglese. Si invita l'Organizzazione a tenere aggiornato l'ufficio stampa CMG con notizie in tempo reale sulla selezione per la pronta condivisione su social e stampa: [press@coppamondogelateria.it](mailto:press@coppamondogelateria.it)

Si ricorda che l'hashtag ufficiale dell'evento è #CMG2018 e se ne raccomanda l'uso sui social.

Vi invitiamo inoltre a seguire i social network della COPPA DEL MONDO DELLA GELATERIA e di SIGEP facilmente rintracciabili:

- Facebook
  - fan page Coppa Mondo Gelateria
  - profilo Coppa Mondo della Gelateria
  - gruppo aperto Sei della Coppa del Mondo della Gelateria
- Pinterest
- Youtube
- Google+

La squadra selezionata è inoltre invitata ad aprire una fan page della nazionale in modo da condividere le notizie in tempo reale e a tenerci aggiornati.

### **Art. 10. ALLENAMENTI**

Le squadre selezionate sono invitate a organizzare sessioni periodiche di allenamento seguendo le linee guida del regolamento ufficiale della CMG ed eventualmente le FAQ disponibili nel sito ufficiale della manifestazione: [www.coppamondogelateria.it](http://www.coppamondogelateria.it) Il comitato organizzatore si rende a disposizione per chiarimenti. Per informazioni scrivere una mail a [segreteria@coppamondogelateria.it](mailto:segreteria@coppamondogelateria.it)

### **Art. 11. SPONSORIZZAZIONI**

Le Squadre che intendono partecipare alla Coppa del Mondo della Gelateria possono cercare sponsorizzazioni per le selezioni e per i successivi allenamenti, anche se provenienti da aziende concorrenti rispetto agli sponsor della Coppa del Mondo della Gelateria. Si ribadisce però che, come da regolamento ufficiale della CMG, in sede di gara non potranno comparire loghi diversi da quelli ufficiali della gara e i componenti del team dovranno indossare le divise ufficiali fornite dal Comitato Organizzatore.

### **Art. 12. DISPOSIZIONI FINALI**

Il presente documento è redatto in italiano, quale lingua ufficiale, e tradotto in lingua inglese. Il documento chiarisce le linee guida comuni per la organizzazione di selezioni nel mondo per l'ottava edizione della CMG la cui organizzazione è delegata ad associazioni locali sulla base del contratto che queste stipulano con Rimini Fiera Spa e Gelato e Cultura srl ai quali si rinvia per ogni aspetto qui non trattato.

Per presa visione:

Data \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_