

DOCUMENTO D

REGOLAMENTO CONCORSO SIGEP GELATO D'ORO 2013

Gran Premio Italiano valido per le selezioni italiane alla VI. edizione della Coppa del Mondo di Gelateria 2014 (Sigep, Forum della Gelateria, 19-22 gennaio 2013 pad. C3)

Rimini Fiera in collaborazione con Cogel-Fipe e l'Associazione Gelato e Cultura organizza la selezione per la formazione della squadra che rappresenterà l'Italia alla VI edizione della Coppa del Mondo della Gelateria, nel 2014.

REGOLAMENTO RELATIVO ALLO SVOLGIMENTO DELLA GARA

1. PARTECIPAZIONE

Il concorso è aperto a tutti i professionisti (gelatieri, pasticceri, cioccolatieri, cuochi, scultori di ghiaccio) di cittadinanza italiana e che operino sul territorio nazionale, specializzati in:

- A) Gelateria;
- B) Scultura in ghiaccio;
- C) Lavorazione del cioccolato;
- D) Alta cucina;

che si sono iscritti al concorso nei modi e termini previsti al "regolamento di iscrizione alla gara" e ammessi alla gara medesima (come da lista pubblicata sul sito www.sigep.it).

2. PROVE DEL CONCORSO SIGEP GELATO D'ORO 2013

A. Gelateria

I concorrenti devono sostenere un totale di quattro prove pratiche e un'esposizione teorica.

Prove pratiche:

A1) preparazione di un gelato alle creme (6 kg.)

I punteggi e i criteri di valutazione adottati sono i seguenti:

- GUSTO DA 5 A 10
- STRUTTURA DA 5 A 10

A2) preparazione di un sorbetto di frutta a base acqua, con o senza taglio alcolico (6 KG).

I punteggi e i criteri di valutazione adottati sono i seguenti:

- GUSTO DA 5 A 10
- STRUTTURA DA 5 A 10

Platinum Sponsor



Organizzato da



Associazione Gelato&Cultura
Viale Duodo, 5 - 33100 Udine
Tel. 0432 538740 - Fax 0432 532122
barbara.campana@ascom.ud.it
P.I. 02590830309
www.coppamondogelateria.it



Rimini Fiera s.p.a.
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN
Tel. 0541 744513 Fax 0541 744722
g.degirolamo@riminifiera.it
P.I. 001391440408
www.sigep.it



**Sigep
Gelato
d'Oro**
edizione 2013

19-22 gennaio 2013
Rimini

Gran Premio Italiano
Valido per la selezione Italia
alla Coppa del Mondo della Gelateria



34° Salone Internazionale Gelateria,
Pasticceria e Panificazione Artigianali

A3) preparazione di due torte gelato identiche con forma a libera scelta del concorrente. Ciascuna torta dovrà essere di 8 porzioni, nel caso le torte fossero più piccole o più grandi al concorrente verrà inflitta una penalizzazione di 5% sui punti totali della torta. Le torte dovranno essere prodotte con i gelati in concorso di cui alle prove A1. e A2. e con inserimenti a piacere tipo:

- basi da forno;
- parti decorative commestibili;
- inserti di frutta
- palet croccanti

gli inserimenti dovranno essere portati direttamente dai concorrenti insieme con la stampistica adeguata, o prodotti durante la gara portando con sé gli ingredienti da utilizzare.

I concorrenti, pena l'esclusione/squalifica dalla gara, potranno utilizzare esclusivamente il gelato prodotto per le prove A1. e A2. (della prova di "gelateria") e le ulteriori farciture sopra dettagliatamente elencate.

I punteggi e i criteri di valutazione adottati sono i seguenti:

ABILITA' COSTRUTTIVA DA 5 A 10

DECORAZIONE DA 5 A 10

A4) preparazione di 3 kg di gelato gastronomico (gelato "salato") il cui gusto sarà "PEPERONE". Per tale prova i concorrenti devono portare **tutti** (nessuno escluso) gli ingredienti necessari per la realizzazione e devono presentare ad un commissario, prima della gara, l'elenco scritto degli ingredienti che utilizzano nella preparazione indicando eventuali allergeni.

I punteggi e i criteri di valutazione adottati sono i seguenti:

GUSTO DA 5 A 10

STRUTTURA DA 5 A 10

Le materie prime necessarie per preparare i gelati ai punti ai punti A1 e A2 sono fornite dall'Organizzazione. L'elenco delle materie prime è segreto e sarà comunicato solamente il giorno del concorso mediante consegna di una busta sigillata. Nell'elenco delle materie prime sono compresi tutti gli ingredienti che possono servire per la produzione di gelato, inclusi i neutri. Per tali gelati non è consentito, pena l'esclusione dalla competizione, portare sul campo di gara e/o utilizzare ingredienti diversi da quelli forniti dall'Organizzatore. Le materie prime, che per regolamento devono essere portate dai concorrenti, possono essere utilizzate solo per la preparazione delle prove alle quali si riferiscono i punti A3 e A4 del regolamento; nel caso in cui venissero utilizzate per le altre prove il concorrente verrà squalificato.

Tutta l'attrezzatura necessaria è messa a disposizione dall'Organizzazione ed è dettagliatamente indicata al successivo punto 4) del Regolamento. I concorrenti, pena l'esclusione, non potranno utilizzare attrezzature diverse.

I concorrenti devono portare personalmente tutta la piccola attrezzatura: spatole, fruste, palette e quant'altro possa servire per la lavorazione del gelato in un laboratorio.

Platinum Sponsor

2

Organizzato da



Associazione Gelato&Cultura
Viale Duodo, 5 - 33100 Udine
Tel. 0432 538740 - Fax 0432 532122
barbara.campana@ascom.ud.it
P.I. 02590830309

www.coppamondogelateria.it



Rimini Fiera s.p.a.
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN
Tel. 0541 744513 Fax 0541 744722
g.degirolamo@riminifiera.it
P.I. 001391440408

www.sigep.it





**Sigep
Gelato
d'Oro**
edizione 2013

19-22 gennaio 2013
Rimini

Gran Premio Italiano
Valido per la selezione Italia
alla Coppa del Mondo della Gelateria



34° Salone Internazionale Gelateria,
Pasticceria e Panificazione Artigianali

Esposizione teorica: il concorrente dovrà pubblicamente esporre - di fronte a due giurati - una relazione che descriva il sistema utilizzato per la bilanciatura delle ricette, la filosofia e la tecnica messe in opera per la preparazione dei gelati di cui alla prova pratica A1, A2, A3, A4.

I criteri di valutazione adottati dalla giuria saranno la chiarezza espositiva, la completezza delle informazioni, la conoscenza dei sistemi di bilanciamento e attribuiranno un punteggio unico da 5 a 10

DISPOSIZIONI GENERALI

Durante lo svolgimento della gara è consentito l'utilizzo di computer e software per bilanciamento.

Tutti i concorrenti potranno avvalersi dell'utilizzo di un aiutante (a proprie spese) sul campo di gara per la produzione e il mantenimento della pulizia.

PENALITA'

Il superamento dei limiti di orario sarà punito con le seguenti penalità:

5% del voto totale per i primi 5 minuti

10% del voto totale fino ad un massimo di 10 minuti

Oltre i 10 minuti squalifica.

B. Scultura in ghiaccio

Il tema della scultura di ghiaccio è libero ma va comunicato alla giuria prima dell'inizio della gara. L'Organizzazione mette a disposizione di ogni concorrente un blocco di ghiaccio delle dimensioni di cm. 25x50x100. I concorrenti, pena l'esclusione/squalifica dalla gara, potranno utilizzare per la scultura esclusivamente il blocco di ghiaccio fornito dall'Organizzazione.

I punteggi e i criteri di valutazione adottati sono i seguenti:

abilità produttiva da 5 a 10

aspetto estetico da 5 a 10

concordanza con il tema da 5 a 10

Tutta l'attrezzatura occorrente per la lavorazione del ghiaccio dovrà essere portata dal concorrente e dichiarata al Commissario di gara prima dell'inizio del concorso.

Non è prevista una deroga all'orario previsto. La scultura in ghiaccio viene valutata allo scadere del tempo.

C. Lavorazione del cioccolato

Presentazione di un pezzo artistico prodotto a scelta con cioccolato bianco, al latte, fondente (dimensioni massime altezza cm 80, larghezza cm 40, profondità cm 40) che farà da supporto a:

- n. 6 tipi di mignon di gelato a tema e forma libera, 15 esemplari per tipo (per un totale di 90 mignon da eseguire).

Platinum Sponsor

3

Organizzato da



Associazione Gelato&Cultura
Viale Duodo, 5 - 33100 Udine
Tel. 0432 538740 - Fax 0432 532122
barbara.campana@ascom.ud.it
P.I. 02590830309

www.coppamondogelateria.it



Rimini Fiera s.p.a.
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN
Tel. 0541 744513 Fax 0541 744722
g.degirolamo@riminifiera.it
P.I. 001391440408

www.sigep.it





**Sigep
Gelato
d'Oro**
edizione 2013

19-22 gennaio 2013
Rimini

Gran Premio Italiano
Valido per la selezione Italia
alla Coppa del Mondo della Gelateria



34° Salone Internazionale Gelateria,
Pasticceria e Panificazione Artigianali

Ogni mignon dovrà pesare 40 grammi con una tolleranza del 10% (in più o in meno). Qualora l'elaborato non rispettasse il peso richiesto verrà assegnata una penalità del 5% calcolata sul voto totale del mignon. Il gelato dovrà essere presente nella misura minima del 50% del peso totale. A tal fine il candidato dovrà esibire la ricetta. Qualora il gelato fosse presente in misura minore del 50% verrà assegnata una penalità del 5% calcolata sul voto totale del mignon.

I concorrenti potranno utilizzare tutte le tecniche di preparazione. La decorazione è libera e dovrà essere realizzata con elementi commestibili portati direttamente dal concorrente. La forma è libera e potrà essere fatta con stampi e flexipan, portati dai concorrenti mentre sono vietati i bicchierini non commestibili pena squalifica dalla gara. Per la preparazione dei mignon dovrà essere utilizzato il gelato prodotto dall'organizzazione: gelato al cioccolato fondente, latte, bianco.

I mignon si possono abbinare con gelatine, frutta fresca, confetture, liquori e basi da forno che necessitano di lunghe lavorazioni che dovranno essere portati direttamente dai concorrenti e dichiarati ai commissari di gara mediante presentazione di lista scritta prima dell'inizio della gara.

Possono essere inclusi: creme bavaresi, semifreddi, creme mousse, parfait.

Non sono ammessi, pena l'esclusione/squalifica dalla gara, i seguenti prodotti:

- basi pronte cotte
- decorazioni pronte

materie prime messe a disposizione dall'Organizzazione:

coperture bianca, fondente, latte
cacao
latte
panna
saccarosio
destrosio
sciroppo di glucosio
farina per frolla
farina per sfoglia
uova

I punteggi e i criteri di valutazione adottati sono i seguenti:

- gusto da 5 a 10
- decorazione da 5 a 10
- abilità produttiva da 5 a 10

PENALITA'

Il superamento dei limiti di orario, vedi punto 7 del seguente regolamento, sarà punito con le seguenti penalità:

Platinum Sponsor

4



Organizzato da



Associazione Gelato&Cultura
Viale Duodo, 5 - 33100 Udine
Tel. 0432 538740 - Fax 0432 532122
barbara.campana@ascom.ud.it
P.I. 02590830309

www.coppamondogelateria.it



Rimini Fiera s.p.a.
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN
Tel. 0541 744513 Fax 0541 744722
g.degirolamo@riminifiera.it
P.I. 001391440408

www.sigep.it



**Sigep
Gelato
d'Oro**
edizione 2013

19-22 gennaio 2013
Rimini

Gran Premio Italiano
Valido per la selezione Italia
alla Coppa del Mondo della Gelateria



34° Salone Internazionale Gelateria,
Pasticceria e Panificazione Artigianali

5% del voto totale per i primi 5 minuti

10% del voto totale fino ad un massimo di 10 minuti

Oltre i 10 minuti squalifica.

D. Alta cucina (elaborato gastronomico)

Lo chef dovrà preparare n. 3 diversi abbinamenti caldi (5 per tipo) in accostamento al gelato gastronomico al gusto "PEPERONE" che verrà messo a disposizione dall'Organizzazione.

Il gelato gastronomico al "PEPERONE" sarà uguale per tutti i concorrenti e verrà utilizzato il gelato realizzato dal vincitore della gara che fa riferimento al punto A4. del presente Regolamento.

Tutte le materie prime necessarie per la realizzazione dei piccoli assaggi caldi (con la sola esclusione del gelato che verrà fornito dall'Organizzazione) dovranno essere portate dai concorrenti, i quali dovranno inoltre presentare l'elenco scritto e dettagliato delle stesse, specificando eventuali allergeni. Tale elenco dovrà essere consegnato ai commissari di gara prima dell'inizio della gara stessa.

I punteggi e i criteri di valutazione adottati sono i seguenti:

gusto da 5 a 10

decorazione da 5 a 10

Gli chef avranno a disposizione tutte le attrezzature di cui al successivo punto 4., mentre la piccola attrezzatura necessaria dovrà essere portata dal concorrente.

PENALITA'

Il superamento dei limiti di orario, vedi punto 7 del seguente regolamento, sarà punito con le seguenti penalità:

5% del voto totale per i primi 5 minuti

10% del voto totale fino ad un massimo di 10 minuti

Oltre i 10 minuti squalifica.

3. VERIFICHE

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 tali materie prime e attrezzature comporterà la squalifica dalla gara. Per prevenire eventuali squalifiche, ogni concorrente – prima dello svolgimento della gara – potrà chiedere ad un commissario che accerti e verifichi le materie prime e le attrezzature che intende utilizzare in gara. Il Commissario, sulla base delle liste scritte di materie prime e attrezzature predisposte dal concorrente, provvederà alla verifica di ciò che è ammesso e ciò che non è ammesso articolo per articolo ed attestandolo sull'elenco fornito dal concorrente. Una copia della lista indicante ciò che è ammesso e ciò che non è ammesso, sottoscritta dal commissario, verrà consegnata al concorrente stesso. Le materie prime e le attrezzature non ammesse verranno consegnate dal concorrente al commissario il quale le restituirà al concorrente alla fine di tutte

Platinum Sponsor

5

Organizzato da



Associazione Gelato&Cultura
Viale Duodo, 5 - 33100 Udine
Tel. 0432 538740 - Fax 0432 532122
barbara.campana@ascom.ud.it
P.I. 02590830309

www.coppamondogelateria.it



Rimini Fiera s.p.a.
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN
Tel. 0541 744513 Fax 0541 744722
g.degirolamo@riminifiera.it
P.I. 001391440408

www.sigep.it





**SigeP
Gelato
d'Oro**
edizione 2013

19-22 gennaio 2013
Rimini

Gran Premio Italiano
*Valido per la selezione Italia
alla Coppa del Mondo della Gelateria*



34° Salone Internazionale Gelateria,
Pasticceria e Panificazione Artigianali

le gare. Se il concorrente si rifiuterà di consegnare al commissario le attrezzature e le materie prime dichiarate non ammesse, il concorrente verrà immediatamente estromesso dalla gara.

4. ATTREZZATURE, ORARI E SPAZI LAVORO

L'organizzazione metterà a disposizione, per ogni concorrente, la seguente attrezzatura:

1) Lista delle attrezzature per il **laboratorio di gelateria**

- N. 1 CONSERVATORE NEGATIVO ELECTROLUX;
- N. 1 ARMADIO POSITIVO ELECTROLUX;
- N. 1 ABBATTITORE ELECTROLUX;
- N. 1 PIASTRA AD INDUZIONE ELECTROLUX;
- N. 1 PLANETARIA ELECTROLUX;
- N. 1 MIXER AD IMMERSIONE ELECTROLUX;
- N. 1 TRITTICO BRAVO;

2) Lista delle attrezzature per il **laboratorio di cioccolateria**

- N. 1 CONSERVATORE NEGATIVO;
- N. 1 ARMADIO POSITIVO ELECTROLUX;
- N. 1 ABBATTITORE ELECTROLUX;
- N. 1 PIASTRA AD INDUZIONE ELECTROLUX;
- N. 1 PLANETARIA ELECTROLUX;
- N. 3 TEMPERATRICI PER COPERTURA FONDENTE-LATTE-BIANCA SELMI;

3) Lista delle attrezzature per **laboratorio di cucina**

Le attrezzature sono in spazi comuni

- N. 3 FORNI COMBI TOUCH ELECTROLUX;
- N.1 FORNO A MICROONDE ELECTROLUX;
- N.1 CUTTER ELECTROLUX;
- N.2 PLANETARIE DA BANCO ELECTROLUX;
- N.1 MIXER AD IMMERSIONE ELECTROLUX;
- N.1 TAGLIA VERDURE ELECTROLUX;
- N. 1 ARMADIO POSITIVO ELECTROLUX;
- N. 1 CONSERVATORE NEGATIVI ELECTROLUX;
- N. 2 ABBATTITORI/ CONGELATORI ELECTROLUX;
- N. 2 PIASTRE A INDUZIONE ELECTROLUX;

Platinum Sponsor



Organizzato da



Associazione Gelato&Cultura
Viale Duodo, 5 - 33100 Udine
Tel. 0432 538740 - Fax 0432 532122
barbara.campana@ascom.ud.it
P.I. 02590830309

www.coppamondogelateria.it



Rimini Fiera s.p.a.
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN
Tel. 0541 744513 Fax 0541 744722
g.degirolamo@riminifiera.it
P.I. 001391440408

www.sigep.it



**Sigep
Gelato
d'Oro**
edizione 2013

19-22 gennaio 2013
Rimini

Gran Premio Italiano
*Valido per la selezione Italia
alla Coppa del Mondo della Gelateria*



34° Salone Internazionale Gelateria,
Pasticceria e Panificazione Artigianali

5. ABBIGLIAMENTO

I partecipanti riceveranno giacca ufficiale, grembiule e cappello dall'organizzazione. Tutti i concorrenti dovranno portare una divisa completa di:

- Giacca da lavoro (fornita dall'organizzazione);
- Cappello (fornito dall'organizzazione);
- Grembiule (fornito dall'organizzazione);
- Pantaloni neri (a carico del concorrente);
- Calzature idonee (a carico del concorrente).

Pantaloni, grembiule e calzature non dovranno avere alcun marchio pubblicitario, pena l'esclusione del concorrente.

6. IGIENE

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

7. PROGRAMMA DEI LAVORI

La gara si svolge nei giorni di sabato 19, domenica 20, lunedì 21 e martedì 22 gennaio 2013 nel Forum della Gelateria (Pad. C3). La prova di alta cucina si svolgerà presso lo stand dell'azienda Electrolux (pad. B1 stand 098).

Sabato 19 gennaio 2013

Ore 13.00: inizio gara della scultura in ghiaccio.

Ogni concorrente avrà a disposizione 2 ore per la produzione del suo elaborato.

Ore 16.00 proclamazione del vincitore.

Domenica 20 gennaio 2013

Gara gelatieri.

I concorrenti gareggeranno domenica 20 e lunedì 21 gennaio 2013 con orari diversificati. Il giorno e l'ordine di gara dei concorrenti sarà definito con un'estrazione a sorte durante la riunione convocata sabato 19 gennaio alle ore 18.00 presso l'hotel Royal Plaza di Rimini (via Trieste 22).

Ore 8.00 inizio gara gelatieri.

Ogni concorrente avrà a disposizione 2 ore e mezza per la sua gara e per la presentazione alla giuria.

Lunedì 21 gennaio 2013

Ore 8.00: inizio gara gelatieri.

Ogni concorrente avrà a disposizione 2 ore e mezza per la sua gara e per la presentazione alla giuria.

Ore 18.00 proclamazione del vincitore.

Martedì 22 gennaio 2013

Platinum Sponsor

7

Organizzato da



Associazione Gelato&Cultura
Viale Duodo, 5 - 33100 Udine
Tel. 0432 538740 - Fax 0432 532122
barbara.campana@ascom.ud.it
P.I. 02590830309

www.coppamondogelateria.it



Rimini Fiera s.p.a.
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN
Tel. 0541 744513 Fax 0541 744722
g.degirolamo@riminifiera.it
P.I. 001391440408
www.sigep.it



**Sigep
Gelato
d'Oro**
edizione 2013

19-22 gennaio 2013
Rimini

Gran Premio Italiano
*Valido per la selezione Italia
alla Coppa del Mondo della Gelateria*



34° Salone Internazionale Gelateria,
Pasticceria e Panificazione Artigianali

Ore 10.00 inizio gara cioccolatieri.

Ogni concorrente avrà a disposizione 3 ore per la sua gara.

Ore 11.00 inizio gara cuochi.

La gara si svolgerà presso lo stand Electrolux (pad. B1 Stand 098)

Ogni cuoco avrà a disposizione 90 minuti per la presentazione dei tre elaborati.

Ore 17.00 proclamazione dei vincitori (cioccolatieri e cuochi) e presentazione alla stampa della squadra italiana che parteciperà alla Coppa del Mondo della Gelateria 2014.

8. RICORSO ALLA GIURIA

Finite le operazioni di voto e prima della dichiarazione del vincitore, i concorrenti possono presentare reclami alla Giuria inerenti alle votazioni, ai punteggi e più in generale allo svolgimento complessivo della gara. La Giuria, prima della proclamazione del vincitore, dovrà 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. I reclami presentati prima della fine delle operazioni di voto non verranno esaminati dalla Giuria.

9. RICETTE

I concorrenti di tutte le prove dovranno rendere pubbliche le loro ricette. A tal proposito ogni concorrente dovrà consegnare al commissario di gara, prima dell'inizio della prova, una copia dattiloscritta delle ricette (con indicazione degli ingredienti e delle relative quantità), pena l'immediata esclusione dalla gara. La prova di gelateria per i punti A1,A2,A3, non prevede la consegna della ricetta in quanto gli ingredienti con cui produrre il gelato verranno svelati solo all'inizio della prova. L'organizzatore potrà liberamente utilizzare le ricette (anche comunicandole a terzi soggetti che collaborino a qualsiasi titolo con Rimini Fiera SpA) senza nulla dover corrispondere a nessun titolo al concorrente.

10. SPAZI DI LAVORO

Ogni concorrente avrà a disposizione uno spazio di lavoro di fronte al pubblico adeguato alla sua specializzazione.

11. SANZIONI

In caso di inosservanza di una qualsiasi delle regole previste nel presente regolamento il concorrente ammesso verrà squalificato ed estromesso dalla gara.

12. ESCLUSIONI

Verranno esclusi dal concorso tutte le opere in qualsiasi modo offensive o volgari.

Platinum Sponsor

8

Organizzato da



Associazione Gelato&Cultura
Viale Duodo, 5 - 33100 Udine
Tel. 0432 538740 - Fax 0432 532122
barbara.campana@ascom.ud.it
P.I. 02590830309

www.coppamondogelateria.it



Rimini Fiera s.p.a.
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN
Tel. 0541 744513 Fax 0541 744722
g.degirolamo@riminifiera.it
P.I. 001391440408

www.sigep.it





**Sigep
Gelato
d'Oro**
edizione 2013

19-22 gennaio 2013
Rimini

Gran Premio Italiano
*Valido per la selezione Italia
alla Coppa del Mondo della Gelateria*



34° Salone Internazionale Gelateria,
Pasticceria e Panificazione Artigianali

13. GIURIA

Comporranno la Giuria i membri del Comitato organizzatore e professionisti qualificati. Il giudizio della Giuria è insindacabile.

14. VOTAZIONI

Le votazioni saranno palesi e si svolgeranno davanti al pubblico al termine di ogni turno di lavoro. I giurati avranno a disposizione palette numerate comprendenti voti da 5 a 10.

15. PREMI

Per il primo classificato di ogni categoria:

1. Diritto di partecipazione alla squadra italiana che concorrerà alla VI edizione della Coppa del Mondo della Gelateria 2014 (Sigep 2014);
2. Trofeo Sigep Gelato d'Oro.

Verrà inoltre conferito il "Premio speciale Pozzi 1895" al candidato che si è maggiormente distinto nell'organizzazione e pulizia nel lavoro.

A tutti gli altri concorrenti verrà consegnato diploma di partecipazione. Gli sponsor possono, a loro discrezione, mettere a disposizione eventuali premi.

16. RESPONSABILITA'

Ogni responsabilità in ordine ad 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 fornite dall'Organizzazione o portate direttamente dal concorrente e/o per il mancato rispetto delle norme igieniche. In tal senso i concorrenti con la sottoscrizione del presente regolamento dichiarano di manlevare Rimini Fiera SpA e i suoi partner da ogni e qualsiasi domanda, istanza, richiesta, ecc.

17. PARTECIPAZIONE ALLA COPPA DEL MONDO DELLA GELATERIA 2014

I vincitori delle quattro categorie in concorso faranno parte della squadra italiana che parteciperà alla Coppa del Mondo della Gelateria 2014. Al momento della proclamazione dei vincitori, gli stessi dovranno firmare l'impegno a partecipare alla Coppa del Mondo della Gelateria 2014. I vincitori dovranno inoltre allenarsi presso la scuola Cast Alimenti di Brescia; l'allenatore è il Maestro Diego Crosara, il quale insieme al Consiglio Direttivo del Club Italia, sosterrà il lavoro.

Tutte le spese di qualsiasi natura necessarie per gli allenamenti (incluse le spese di trasporto, vitto, alloggio, ecc.) saranno a carico dei componenti della squadra e, in parte, degli sponsor che vorranno sostenere la squadra stessa. Gli sponsor andranno ricercati e contattati dal team.

Platinum Sponsor

9

Organizzato da



Associazione Gelato&Cultura
Viale Duodo, 5 - 33100 Udine
Tel. 0432 538740 - Fax 0432 532122
barbara.campana@ascom.ud.it
P.I. 02590830309

www.coppamondogelateria.it



Rimini Fiera s.p.a.
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN
Tel. 0541 744513 Fax 0541 744722
g.degirolamo@riminifiera.it
P.I. 001391440408
www.sigep.it





**Sigep
Gelato
d'Oro**
edizione 2013

19-22 gennaio 2013
Rimini

Gran Premio Italiano
*Valido per la selezione Italia
alla Coppa del Mondo della Gelateria*



34° Salone Internazionale Gelateria,
Pasticceria e Panificazione Artigianali



In caso di rifiuto a partecipare alla Coppa del Mondo della Gelateria 2014 o di impossibilità di partecipare agli allenamenti preparatori, subentrerà in squadra il secondo classificato di ogni categoria e così di seguito fino al terzo classificato.

18. DISPOSIZIONI FINALI

Il presente Regolamento andrà letto e controfirmato al momento dell'entrata in gara.

Si suggerisce vivamente di leggere con attenzione tutti i capitoli del presente Regolamento e, come dice un grande Maestro, chi lo studia ha più probabilità di vittoria.

Data _____ Firma _____

Platinum Sponsor



Organizzato da



Associazione Gelato&Cultura
Viale Duodo, 5 - 33100 Udine
Tel. 0432 538740 - Fax 0432 532122
barbara.campana@ascom.ud.it
P.I. 02590830309

www.coppamondogelateria.it



Rimini Fiera s.p.a.
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN
Tel. 0541 744513 Fax 0541 744722
g.degirolamo@riminifiera.it
P.I. 001391440408

www.sigep.it