

**LINEE GUIDA PER LE SOCIETA' CHE VOGLIONO ORGANIZZARE ED OSPITARE LE SELEZIONI UFFICIALI  
PER LA IX EDIZIONE DELLA COPPA DEL MONDO DELLA GELATERIA 2020 -Sigep Rimini 18/21 Gennaio 2020**

**INDICE:**

Art. 1 PREMESSA .....	2
Art. 2 PARTECIPAZIONE ALLA CMG.....	2
Art. 3 SELEZIONI.....	2
Art. 4 PROVE GARA.....	3
Art. 5 GIURIA.....	5
Art. 6 SPONSOR.....	5
Art. 7 PREMI.....	6
Art. 8 LUOGO.....	6
Art. 9 OBBLIGHI DEL SOGGETTO ORGANIZZATORE.....	6
Art. 10 DEROGHE.....	6
Art. 11 MARKETING & COMUNICAZIONE.....	6

#### Art. 1 PREMessa

La manifestazione denominata "Coppa del Mondo della Gelateria" (di seguito **CMG**) è organizzata da Gelato e Cultura S.r.l. e Italian Exhibition Group Spa. Tale manifestazione, con cadenza biennale, è giunta alla sua nona edizione e consiste in una gara a squadre composta da 4 (quattro) professionisti e un TEAM manager provenienti da tutto il mondo e si svolgerà durante l'evento fieristico denominato "Sigep, Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè" edizione 2020.

La mission della CMG è quella di 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. La nona edizione della CMG ammette alla competizione 14 (quattordici) squadre, i cui componenti sono selezionati in tutto il mondo dal 1° febbraio 2018 al 30 giugno 2019 secondo quanto espresso nel presente documento.

Il presente documento è redatto in italiano, quale lingua ufficiale, e tradotto in lingua inglese. Il documento chiarisce le linee guida comuni per le Società che vogliono organizzare le **SELEZIONI UFFICIALI NAZIONALI** (nel prosieguo del documento chiamate **SELEZIONE NAZIONALI**) delle squadre che intendano partecipare alla Coppa del Mondo della Gelateria 2020 la cui organizzazione sarà a loro delegata, sulla base del contratto che queste stipuleranno con Italian Exhibition Group Spa e Gelato e Cultura Srl ai quali si rinvia per ogni aspetto qui non trattato.

Nel prosieguo del documento tali società verranno indicate come **SOgGETTO ORGANIZZATORE**.

#### Art. 2 PARTECIPAZIONE ALLA CMG

La nona edizione della CMG ammette alla competizione 14 (quattordici) squadre, i cui componenti sono selezionati in tutto il mondo dal **1° febbraio 2018 al 30 giugno 2019** secondo quanto espresso nel presente documento attraverso le SELEZIONI UFFICIALI. Possono quindi partecipare alla CMG 2020 solo squadre che abbiano effettuato le selezioni, salvo eccezioni valutate dal COMITATO ORGANIZZATORE della CMG. La vittoria di una delle SELEZIONI UFFICIALI non determina però automatica iscrizione della SQUADRA vincitrice. Questa dovrà essere espressamente completata secondo quanto sarà riportato nel regolamento ufficiale della CMG e nel rispetto dei termini ufficiali.

#### Art. 3 SELEZIONI

Ogni SQUADRA (o TEAM) 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 componenti della SQUADRA nel prosieguo del documento verranno detti: **GELATIERE, PASTICCIERE, SCULTORE DEL GHIACCIO, CHEF e 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 CMG 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 2020 senza diritto di voto per la propria SQUADRA.

Il SOGGETTO ORGANIZZATORE è libero di poter scegliere se organizzare una gara **A SQUADRE** o una gara **IN SINGOLO**, cioè una gara dove i singoli vincitori delle varie specialità formino la SQUADRA che parteciperà alla CMG.

#### Art. 4 PROVE DI GARA

Il presente articolo indica le linee guida che IL SOGGETTO ORGANIZZATORE dovrà seguire per predisporre le prove che

ORGANIZZATO DA



Gelato & Cultura Srl  
Via Cividale, 55 - 33100 Udine  
Tel. 328 9454922  
COD. FISC. e P.I. 02747400303  
segreteria@coppamondogelateria.it  
www.coppamondogelateria.it

**ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP**  
Providing the future

**ITALIAN EXHIBITION GROUP** SpA  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN  
Tel. 0541 744513  
Fax 0541 744740  
gabriella.degirolamo@iegexpo.it  
P.I. 001391440408

PRESSO



compongono la gara della SELEZIONE UFFICIALE in SINGOLO o a SQUADRE (vedi ART. 3).

Il regolamento della SELEZIONE UFFICIALE dovrà essere sottoposto all'autorizzazione del COMITATO ORGANIZZATORE della CMG inviandolo in lingua italiana a [segreteria@coppamondogelateria.it](mailto:segreteria@coppamondogelateria.it) almeno un mese prima della gara.

#### 4.1 SELEZIONE UFFICIALE A SQUADRE

Il SOGGETTO ORGANIZZATORE, nel caso in cui organizzi una SELEZIONE A SQUADRE potrà, a sua discrezione far concorrere TEAM che necessariamente dovranno essere composti da GELATIERE e PASTICCERE. A discrezione del SOGGETTO ORGANIZZATORE far concorrere TEAM composti, in aggiunta ai due precedenti, anche dallo CHEF e dallo SCULTORE DEL GHIACCIO.

Considerato che la SQUADRA partecipante alla CMG sarà composta da 4 (quattro) elementi, nel caso il SOGGETTO ORGANIZZATORE scegliesse di far concorrere squadre composte solo da due o tre elementi, all'interno della SELEZIONE UFFICIALE, questo dovrà scegliere in seguito gli altri componenti che formeranno la SQUADRA che parteciperà alla CMG 2020. La scelta dovrà essere fatta valutando la competenza e la bravura degli eventuali candidati tra professionisti operanti nella nazione rappresentante.

Il SOGGETTO ORGANIZZATORE potrà scegliere di far concorrere le squadre scegliendo 2 fra le 5 prove elencate (A1 A2 A3 A4 A5) ed una a scelta fra le prove di "pezzo artistico in croccante" e "scultura in ghiaccio" (B1 e B2) e obbligatoriamente la prova di ALTA CUCINA (C) nel caso in cui nei TEAM sia presente anche lo CHEF.

#### GELATERIA

**A1) Gelato** - preparazione di un gelato alla frutta a base acqua (3 Kg) e di un gelato a base latte (3 kg). I gelati potranno essere presentati in una vaschetta decorata con ingredienti naturali ed edibili.

**A2) Monoporzione in vetro** - preparazione di una monoporzione di gelato e semifreddo con inserimenti di basi croccanti, gelatine di frutta, bisquit con decorazioni a piacere e commestibili. Le dimensioni del bicchiere sono libere ma il peso dovrà essere compreso fra 80 e 120 grammi.

**A3) 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.

**A4) Gelato gastronomico** - gelato "salato" - (3 kg) di un gusto a scelta. Si specifica che questa prova dovrà essere obbligatoria nel caso in cui all'interno dei TEAM sia presente lo CHEF.

**A5) Snack di gelato** - n. 3 tipi di snack di gelato al cioccolato. Ogni snack dovrà pesare 50 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.

#### SCULTURE

##### B1) SCULTURA IN GHIACCIO

Il tema della scultura in ghiaccio è libero. L'Organizzazione della CMG 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...).

##### B2) 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.

I vari pezzi dovranno essere realizzati nel proprio laboratorio prima del concorso e 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 agli snack di gelato.

#### **C) PROVA 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. La prova è obbligatoria nel caso in cui all'interno dei TEAM sia presente lo CHEF.

#### **4.2 SELEZIONE UFFICIALE IN SINGOLO SPECIFICHE PER GARA IN SINGOLO**

Lo scopo della gara organizzata IN SINGOLO è quello di selezionare almeno 2 (due) dei membri della futura SQUADRA che parteciperà alla CMG 2020, meglio se tutti e 4 (quattro). Tra questi GELATIERE e PASTICCIERE obbligatoriamente ed eventualmente un'altra figura professionale dovrà essere scelta tra: CHEF e SCULTORE DEL GHIACCIO.

Considerato che la SQUADRA partecipante alla CMG sarà composta da 4 (quattro) elementi, nel caso il SOGGETTO ORGANIZZATORE scegliesse di selezionare solo alcuni dei componenti, all'interno della SELEZIONE UFFICIALE, questo dovrà scegliere in seguito gli altri componenti che formeranno la SQUADRA che parteciperà alla CMG 2020. La scelta dovrà essere fatta valutando la competenza e la bravura degli eventuali candidati tra professionisti operanti nella nazione rappresentante.

Il SOGGETTO ORGANIZZATORE, nel caso in cui organizzi una SELEZIONE IN SINGOLO, potrà scegliere, per le prove a cui si dovranno sottoporre i gelatieri, almeno 2 delle 3 descritte qui sotto:

#### **GELATERIA**

- **Gelato** - preparazione di un gelato alla frutta a base acqua (3 Kg) e di un gelato a base latte (3 kg). I gelati *potranno* essere presentati in una vaschetta decorata con ingredienti naturali ed edibili.
- **Monoporzione in vetro** - preparazione di una monoporzione di gelato e semifreddo con inserimenti di basi croccanti, gelatine di frutta, bisquit con decorazioni a piacere e commestibili. Le dimensioni del bicchiere sono libere ma il peso dovrà essere compreso fra 80 e 120 grammi.
- **Gelato gastronomico** –gelato “salato”- (3 kg) di un gusto a scelta.

Il SOGGETTO ORGANIZZATORE potrà scegliere, per le prove a cui si dovranno sottoporre i pasticciere, due prove fra quelle qui di seguito descritte ed obbligatoriamente il PEZZO ARTISTICO IN CROCCANTE.

#### **PEZZO ARTISTICO IN CROCCANTE (PROVA OBBLIGATORIA)**

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.

I vari pezzi dovranno essere realizzati nel proprio laboratorio prima del concorso e 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 agli snack di gelato.

#### **SECONDA PROVA PER PASTICCIERI A SCELTA, DA PARTE DEL SOGGETTO ORGANIZZATORE, FRA UNA DELLE DUE SEGUENTI**

- **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.

- **Snack di gelato** - n. 3 tipi di snack di gelato al cioccolato. Ogni snack dovrà pesare 50 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.

#### Art. 5. GIURIA

La giuria della SELEZIONE UFFICIALE sarà composta da professionisti qualificati designati dal SOGGETTO ORGANIZZATORE e sarà presieduta obbligatoriamente da un componente del COMITATO ORGANIZZATORE della CMG. Il giudizio della Giuria è insindacabile.

#### Art.6. SPONSOR

Il SOGGETTO ORGANIZZATORE è libero di trovare sponsor a sostegno della SELEZIONE UFFICIALE dando la precedenza a quelli che già sponsorizzano la CMG 2020. La visibilità che gli SPONSOR delle SELEZIONI UFFICIALI avranno nel corso della gara nei singoli paesi non ha alcuna attinenza con la visibilità presso la CMG 2020.

#### Art. 7. PREMI

Per il primo classificato di ogni categoria:

- ✓ Diritto di partecipazione alla SQUADRA nazionale che concorrerà alla IX edizione della CMG 2020;
- ✓ IL SOGGETTO ORGANIZZATORE potrà, eventualmente in accordo con gli sponsor della SELEZIONE mettere a disposizione premi.

#### Art. 8. LUOGO

Le competizioni si svolgeranno nella sede indicata dal SOGGETTO ORGANIZZATORE incaricato in accordo con Gelato e Cultura Srl e Italian Exhibition Group Spa.

#### Art. 9 OBBLIGHI DEL SOGGETTO ORGANIZZATORE

È fatto obbligo del soggetto organizzatore di:

- apporre su tutto il materiale inerente alla gara il marchio di SELEZIONE UFFICIALE della CMG che verrà fornito, dopo la stipula del contratto, dal COMITATO ORGANIZZATORE DELLA CMG
- di apporre ben visibili i loghi della CMG e di Sigep in tutta la comunicazione dell'evento stesso
- di fornire, all'ufficio stampa della CMG e di Sigep, bozza dei comunicati stampa relativi alla SELEZIONE UFFICIALE per approvazione almeno una settimana prima dell'invio dello stesso
- di fornire rassegna stampa entro un mese dall'evento.
- sostenere le spese di viaggio, vitto e alloggio del componente del COMITATO ORGANIZZATORE della CMG in occasione della gara che fungerà da presidente di giuria della gara stessa (vedi art. 5).

Altri obblighi verranno espressi all'interno del contratto che il SOGGETTO ORGANIZZATORE stipulerà con Gelato e Cultura Srl e Italian Exhibition Group

#### Art. 10 DEROGHE

Non sono ammesse eccezioni al presente regolamento se non approvate dal COMITATO ORGANIZZATORE della CMG. In ogni caso tali deroghe si giustificheranno solo in caso di una maggiore qualità della competizione.

#### Art. 11. MARKETING & COMUNICAZIONE

Le informazioni aggiornate sulla CMG sono reperibili sul sito [www.coppamondogelateria.it](http://www.coppamondogelateria.it) in italiano e in inglese. Si

ORGANIZZATO DA



Gelato & Cultura Srl  
Via Cividale, 55 - 33100 Udine  
Tel. 328 9454922  
COD.FISC. e P.I. 02747400303  
[segreteria@coppamondogelateria.it](mailto:segreteria@coppamondogelateria.it)  
[www.coppamondogelateria.it](http://www.coppamondogelateria.it)

**ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP**  
Providing the future

**ITALIAN EXHIBITION GROUP** SpA  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN  
Tel. 0541 744513  
Fax 0541 744740  
[gabriella.degirolamo@iegexpo.it](mailto:gabriella.degirolamo@iegexpo.it)  
P.I. 001391440408

PRESSO



ricorda che l'hashtag ufficiale dell'evento è #CMG2020 e se ne raccomanda l'uso sui social.

Il SOGGETTO ORGANIZZATORE inoltre è invitato a seguire con i propri social network, quelli della CMG 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
- Instagram
- Pinterest
- Youtube
- Google+