

INDICE

ORGANIZZATORI	2
COMITATO.....	2
PREMESSE.....	2
PARTECIPAZIONE	3
CANDIDATI AMMESSI.....	4
MANCATA CONFERMA DI PARTECIPAZIONE	5
PROVE DELLA SELEZIONE DI PASTICCERIA	5
• Pezzo artistico in croccante	5
• Torta Gelato	5
• Durata delle prove e valutazione	6
ABBIGLIAMENTO	7
RICETTE	8
IGIENE.....	8
RICORSO ALLA GIURIA.....	8
ESCLUSIONI	8
PREMI	9
RESPONSABILITA'	9
LUOGO.....	9
DISPOSIZIONI FINALI.....	9

Organizzato da



Patrocinato da



Sponsorizzato da



SELEZIONI SIGEP GELATO D'ORO 2019

Preselezioni valide per la selezione del Team Italia per la IX edizione della Coppa del mondo della gelateria 2020.

ORGANIZZATORI

Le Selezioni di Sigep Gelato D'Oro sono organizzate da Carpigiani – Ali Group S.r.l. con il patrocinio di: Gelato e Cultura s.r.l. e Sigep - Italian Exhibition Group S.p.A.

COMITATO

PRESIDENTE ONORARIO - Luciana Polliotti

PRESIDENTI DI GIURIA - Giancarlo Timballo, Sergio Colalucci, Sergio Dondoli, Pierpaolo Magni, Alfio Tarateta

GIURIA - Leonardo Ceschin, Luigi Tirabassi, Mazzella Amelio, Ferro Gabriele, Francesco Falasconi, Gaetano Mignano

Per l'Alta cucina saranno presenti 2 Chef Italiani di assoluta fama nazionale e internazionale

COMITATO ORGANIZZATIVO - Achille Sassoli, Claire Beales, Alessia Carnevale

UFFICIO STAMPA E SOCIAL MEDIA - Michela Iorio, Edoardo Zucchini, Claudia Santoro

PREMESSE

FORMAT - La manifestazione denominata "Selezioni Sigep Gelato d'Oro 2019 - Preselezioni valide per la selezione del Team Italia per la IX edizione della Coppa del mondo della gelateria 2020"

è una gara per professionisti in cui preselezionare 12 gelatieri, 12 pasticceri e 12 cuochi che avranno accesso alla Selezione ufficiale durante l'evento "Sigep Gelato d'Oro" dal 19 al 23 gennaio 2019.

SVOLGIMENTO La gara si compone di varie tappe presso i Concessionari Carpigiani e la Sede Carpigiani. Il professionista ammesso partecipa ad una sola tappa della durata di un giorno nei mesi compresi tra settembre e novembre 2018.

MISSION - La mission consiste nell'esaltare le eccellenze della gelateria artigianale

Organizzato da



Patrocinato da



Sponsorizzato da



di tradizione e scuola italiane, contribuire allo sviluppo e alla commistione delle professionalità dei mestieri del gusto, promuovere l'amicizia e la collaborazione tra i professionisti.

PROFESSIONISTI AMMESSI - Possono partecipare i professionisti residenti in Italia che hanno presentato la propria candidatura entro i termini previsti dal presente regolamento e a cui è stata confermata la partecipazione.

VINCITORI - Hanno accesso a Sigep Gelato d'Oro, che si svolgerà a Sigep dal 19 al 21 gennaio 2019, dove saranno selezionati i componenti della squadra Italiana per la Coppa del Mondo della Gelateria 2020.

PARTECIPAZIONE

1. Le Selezioni sono aperte a tutti i professionisti specializzati in:
 - a. Gelateria
 - b. Pasticceria
 - c. Alta cucinache si sono candidati inviando il modulo di iscrizione alla mail selezioni@gelatodoro.it entro i termini indicati nel sito www.gelatodoro.it.
2. Il modulo di iscrizione è ottenibile dai Concessionari Carpigiani o scaricabile dal sito www.gelatodoro.it
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 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 saranno valutate dai Presidenti di Giuria che entro 2 settimane prima ciascuna tappa annunceranno i partecipanti.
6. Il numero massimo di partecipanti è
 - a. 24 gelatieri per tappa;
 - b. 8 pasticciere per tappa;
 - c. 60 cuochi per la singola tappa.
7. I materiali sopra descritti, il presente Regolamento e FAQ di

Organizzato da



Patrocinato da



Sponsorizzato da



approfondimento sono pubblicati e liberamente scaricabili sul sito www.gelatodoro.it

8. Le tappe di selezione per Sigep Gelato d'Oro si terranno tra settembre e novembre 2018.
9. Le selezioni di Gelateria e Pasticceria e Alta Cucina si svolgeranno nel 2018 presso i seguenti Concessionari Carpigiani:

CITTÀ	CONCESSIONARIO	Selez. GELATERIA	Selez. PASTICCERIA	Selez. ALTA CUCINA
TORINO	Ovens	25 settembre		
RIMINI	MO.CA	1 ottobre	27 Novembre	
VICENZA	Extra cooking System	15 ottobre		
BOLOGNA	Carpigiani			22 ottobre
BARLETTA	Zingrillo.com	24 ottobre		
MILANO	GP Center	29 ottobre	30 ottobre	
MESSINA	Argel	12 novembre	13 novembre	
ROMA	S.C Impianti	21 novembre	20 novembre	
PERUGIA	Gennari	22 novembre	23 novembre	
NAPOLI	F.lli Angelo	26 novembre	27 novembre	

10. Tutti i partecipanti (gelatieri, pasticceri, cuochi) possono contattare il Concessionario Carpigiani più vicino per poter fare delle prove e/o avere info sulle macchine.

DATE CHIAVE SELEZIONI SIGEP GELATO D'ORO 2019



CANDIDATI AMMESSI

Organizzato da



Patrocinato da



Sponsorizzato da



Tutti i candidati riceveranno un email con l'esito della loro candidatura. L'elenco dei Candidati ammessi a partecipare alle tappe di selezione di Sigep Gelato D'Oro sarà pubblicata sui siti www.gelatodoro.it e www.sigep.it due settimane prima ciascuna tappa.

MANCATA CONFERMA DI PARTECIPAZIONE

Se entro 5 giorni dal ricevimento della mail con l'esito della propria candidatura uno o più Candidati ammessi non confermasse la partecipazione subentrerà il Candidato successivo.

PROVE DELLA SELEZIONE DI PASTICCERIA

- **Pezzo artistico in croccante**

Il Concorrente deve realizzare 1 (uno) singolo pezzo artistico in croccante con (a scelta) qualsiasi tipologia 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 devono essere assemblati durante la prova (dimensioni max: 50x50; altezza libera). Le decorazioni (fiori, frutta, drappaggi, applicazioni varie, ecc.) devono essere commestibili e possono essere prodotte nel proprio laboratorio e portate dal concorrente il giorno della sfida. Le decorazioni possono essere realizzate anche in zucchero tirato, zucchero soffiato, ghiaccia reale, pasta per fiori. Non è ammesso l'uso di cioccolato. Il pezzo artistico in croccante farà da supporto alla Torta Gelato.

- **Torta Gelato**

Il Concorrente deve realizzare 2 (due) esemplari da 8 (otto) porzioni. Sono fornite dallo sponsor Comprital (tranne che per le tappe di Rimini, Milano e Messina, dettagli sul sito www.gelatodoro.it), e devono essere esclusivamente utilizzate, le basi già pastorizzate per i gusti di gelato crema. Comprital fornirà anche una base frutta neutra alla quale il concorrente potrà aggiungere la frutta che preferisce in fase di mantecazione. La frutta è a carico del concorrente.

I concorrenti devono mantecare i gelati e preparare la torta, con eventuali inserimenti a piacere di: semifreddi, palet di frutta, croccantini, pan di Spagna, frutta candita, ecc..

La forma è libera e deve essere realizzata con stampi forniti da Martellato (maggiori dettagli su:

<http://www.gelatodoro.it/selezioni/pasticceria/Info-utili-selezioni-32>)

I concorrenti possono utilizzare tutte le tecniche di preparazione. La decorazione è libera e dovrà essere realizzata con elementi commestibili prodotti direttamente dal concorrente durante la prova.

Il taglio della torta è di competenza dell'Organizzazione che provvede anche a dividere le porzioni per la degustazione. Il coltello e 8 piatti devono essere portati dal concorrente o, su preventiva richiesta, è possibile usufruire dei piatti bianchi, tondi forniti dall'Organizzazione.

N.B: Si ricorda che l'organizzazione fornirà solo le basi gelato e gli stampi, tutto il resto del materiale per realizzare il pezzo artistico in croccante e la torta gelato sono a carico del concorrente.

- **Durata delle prove e valutazione**

1. In ogni tappa la giuria valuterà i concorrenti.
2. In ogni tappa sarà selezionato 1 finalista in base alla classifica redatta dalla giuria.
3. Tempo a disposizione per la prova: 3 ore e 15 minuti comprese le pulizie più 15 minuti per gli assaggi.
4. I seguenti parametri sono adottati per la valutazione del pezzo artistico in croccante con punteggio compreso tra 5 (minimo) e 10 (massimo):
 - a) Abilità produttiva: da 5 a 10;
 - b) Estetica: da 5 a 10.
5. I seguenti parametri sono adottati per la valutazione della Torta Gelato con punteggio compreso tra 5 (minimo) e 10 (massimo):
 - a) Abilità produttiva: da 5 a 10;
 - b) Abbinamento gusti: da 5 a 10;
 - c) Estetica: da 5 a 10;
 - d) Taglio: da 5 a 10.
6. Il superamento dei limiti di orario comporta la squalifica del pasticcere.

Organizzato da



Patrocinato da



Sponsorizzato da



7. Il concorrente può richiedere la classifica al Comitato Organizzativo.
8. Ciascun concorrente avrà un tavolo di lavoro.
9. Le attrezzature messe a disposizione in condivisione durante le selezioni presso i Concessionari Carpigiani sono:
 - Mantecatore Carpigiani linea HE
 - Turbomix Carpigiani
 - Mr. Art Plus Carpigiani
 - Abbattitore
 - Bilancia
 - Forno condiviso e teglie da forno
 - Forno a microonde
 - Armadio negativo
 - Armadio positivo
 - Piastra a induzione
 - Planetaria
 - Vaschetta
 - Vetrina
 - Piccola minuteria (caraffe, ciotole, fruste, spatola morbida, spatole in acciaio, spatole da estrazione)
 - Stampi torta in silicone
10. Le attrezzature a carico del concorrente sono tutte quelle non menzionate al punto 4 come, ad esempio:
 - Pentole/padelle per la piastra a induzione
 - Griglie per glassare
 - Tarocco
 - Sottotorta
 - Cerchio in acciaio

ABBIGLIAMENTO

Tutti i concorrenti devono indossare abbigliamento idoneo che non deve avere nessun marchio pubblicitario:

- Giacca da lavoro
- Cappello
- Pantaloni da lavoro
- Calzature

Organizzato da



Patrocinato da



Sponsorizzato da



RICETTE

L'Organizzatore può liberamente utilizzare le ricette (anche comunicandole a terzi soggetti che collaborino a qualsiasi titolo con L'Organizzazione stessa) senza nulla dover corrispondere a nessun titolo ai concorrenti.

IGIENE

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

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, 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 procede alla proclamazione del vincitore. Una volta effettuata la proclamazione del vincitore non potranno più essere presentati reclami di alcun tipo.

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 tali materie prime e attrezzature comporta la squalifica dalla gara. Per prevenire eventuali squalifiche, ogni concorrente – prima dello svolgimento della gara – può chiedere al Membro del Comitato Organizzativo presente che accerti e verifichi le materie prime e le attrezzature che intende utilizzare in gara. Il Membro del Comitato Organizzativo, sulla base delle liste scritte di materie prime e attrezzature predisposte dal concorrente, provvede alla verifica di ciò che è ammesso e ciò che non è ammesso articolo per articolo ed attestandolo sull'elenco fornito dal

concorrente.

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

PREMI

Il primo classificato di ogni tappa ha:

- Diritto di partecipazione a “Sigep Gelato d’Oro 2019, selezione del Team Italia per la IX edizione della Coppa del mondo della gelateria 2020”
- Attestato Vincitore “Selezioni Team Italia CMG 2020 - Sigep Gelato d’Oro 2018”

A tutti i Concorrenti sarà consegnato COPPA SIGEP e un diploma di partecipazione.

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 Carpigiani – Ali Group S.r.l. e i suoi partner da ogni e qualsiasi domanda, istanza, richiesta, ecc.

LUOGO

Le competizioni si svolgeranno all’interno degli spazi messi a disposizione dei Concessionari Carpigiani e nella sede della Carpigiani

DISPOSIZIONI FINALI

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”.

Organizzato da



Patrocinato da



Sponsorizzato da

