

**REGOLAMENTO DEL CONCORSO  
SIGEP GELATO D'ORO – SELEZIONE GELATIERI E PASTICCERI  
EDIZIONE 2022**

Valido la X edizione della Gelato World Cup

Sigep Gelato d'Oro - Selezione Gelatieri e Pasticceri (Fiera di Rimini dal 22 al 26 gennaio 2022), è organizzato da Sigep e ha finalità di selezionare il gelatiere ed il pasticcere che andranno a far parte del team che rappresenterà l'Italia all'European Gelato Cup, che si svolgerà a gennaio 2023 a Rimini.

**Indice**

1. Premessa
2. Partecipazione
3. Candidati ammessi
4. Date chiave
5. Prova di pre-selezione e selezione finale di gelateria
  - a) Pre-selezione
    1. Prova Mystery Crema
    2. Prova Mystery Fruit
  - b) Selezione finale
    3. Prova Monoporzione in vetro
    4. Prova Gelato Gastronomico
6. Prova selezione di pasticceria
  1. Pezzo artistico in croccante e torta gelato
  2. Torta gelato al cioccolato
7. Elenco attrezzature presenti nei box
8. Elenco attrezzature condivise
9. Disposizioni generali per i concorrenti
10. Classifica e premi
11. Abbigliamento
12. Igiene
13. Programma dei lavori
14. Spazi di lavoro
15. Esclusioni
16. Giuria
17. Ricorso alla Giuria
18. Responsabilità
19. Luogo

ORGANIZZATO DA



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

**ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP**  
Providing the future

ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN  
Tel. 0541 744513  
Cell. 342 1444496  
valentina.sorgente@iegexpo.it  
P.I. 001391440408

## 1. PREMESSA

**FORMAT** – La manifestazione denominata **Gelato World Cup** nasce da un'idea dell'Associazione Gelato e Cultura ed è organizzata da Gelato e Cultura S.r.l. e IEG Italian Exhibition Group s.p.a.

Tale manifestazione consiste in una gara a squadre provenienti da tutto il mondo e si svolgerà durante l'evento fieristico denominato "Sigep, Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè" in occasione dell'edizione di Gennaio 2024.

Ogni squadra sarà composta da 4 (quattro) concorrenti con competenze in Gelateria, Pasticceria-Cioccolateria, Scultura in ghiaccio, Alta cucina e da un Team Manager.

L'**European Gelato Cup**, in programma a SIGEP 2023, ha la finalità di selezionare le 6 squadre europee che gareggeranno alla X edizione di **Gelato World Cup**.

**Sigep Gelato d'Oro – Selezione Gelatieri e Pasticceri** (Fiera di Rimini dal 22 al 26 gennaio 2022), è organizzato da Sigep, e ha finalità di selezionare il gelatiere ed il pasticcere che andranno a far parte del team che rappresenterà l'Italia all'**European Gelato Cup**.

Maggiori informazioni sulle modalità di selezione dei concorrenti che gareggeranno nelle categorie Alta Cucina e Scultura di Ghiaccio verranno divulgate entro dicembre 2021.

**SVOLGIMENTO** – La Preselezione Gelatieri si compone di 3 giornate di selezione, di cui 2 di preselezione ed una di finale. La Selezione Pasticceri si compone di 1 giornata di gara

**MISSION** – L'obiettivo consiste nell'esaltare le eccellenze della gelateria artigianale 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. L'organizzazione si riserva la facoltà di applicare variazioni al programma dei lavori, previa comunicazione ai concorrenti, al fine di ottimizzare lo svolgimento delle competizioni.

## 2. PARTECIPAZIONE

Le selezioni, sono aperte a tutti i professionisti che si sono candidati inviando il modulo di iscrizione, curriculum vitae, regolamento e modulo privacy firmati alla mail [stg.sigep@iegexpo.it](mailto:stg.sigep@iegexpo.it) entro e non oltre le ore 12.00 (CET) del 3 dicembre 2021.

1. Il modulo di iscrizione, il regolamento e il modulo della privacy sono visionabili e scaricabili dal sito [www.gelatodoro.it](http://www.gelatodoro.it).
2. 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.
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 del candidato.
4. Le candidature saranno valutate dai Presidenti di Giuria. Tutti i candidati riceveranno un'email con l'esito della loro candidatura entro e non oltre venerdì 10 dicembre 2021.
5. Ai candidati ammessi alle preselezioni è richiesto il versamento di una quota di partecipazione pari a 50 €, da effettuare tramite bonifico bancario al conto corrente:  
Causale: Sigep Gelato d'Oro – Preselezione Gelatieri e Pasticceri+ nome del concorrente  
Coordinate bancarie: UNICREDIT BANCA SpA Via Martin Luther King 38 - 40132 BOLOGNA  
IBAN: IT71G0200802515000003175843  
BIC/SWIFT: UNCR IT MMOEE
6. Dal giorno di ricezione dell'esito positivo il candidato avrà tempo cinque giorni - entro e non oltre mercoledì 17 dicembre 2021 - per inviare la sua conferma di partecipazione e versare la sua quota.
7. Il mancato versamento della quota o il mancato invio della conferma di partecipazione comporta l'esclusione

ORGANIZZATO DA

del candidato.

8. Il numero massimo di partecipanti per la prova di preselezione gelatieri è di 40 concorrenti.
9. Il numero massimo di partecipanti per la prova di selezione pasticceri è di 9 concorrenti.
10. L'organizzazione si riserva di ampliare il numero massimo di partecipanti in caso di necessità.
11. Ai concorrenti è offerto alloggio in Hotel in camera DUS per la notte antecedente il giorno di gara.
12. L'hotel dove alloggeranno i concorrenti sarà comunicato dall'organizzazione nelle settimane antecedenti al concorso.
13. Tutti i partecipanti possono contattare il Concessionario Carpigiani più vicino per poter fare delle prove e/o avere info sulle macchine utilizzate durante le prove.

### 3. CANDIDATI AMMESSI

---

Possono partecipare i gelatieri 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.

### 4. DATE CHIAVE

---

- 13 ottobre – Apertura iscrizioni
- 3 dicembre 2021 – Chiusura iscrizioni
- Entro il 10 dicembre 2021 – Esito candidatura (inviato via mail dall'organizzazione a ogni singolo candidato)
- Entro il 17 dicembre 2021 – Conferma di partecipazione e bonifico (da parte dei concorrenti selezionati)
- 23 gennaio 2022 – Selezione Pasticceri
- 24 gennaio 2022 – Preselezione Gelatieri
- 25 gennaio 2022 – Preselezione Gelatieri
- 26 gennaio 2022 – Finale selezione Gelatieri

**13 ottobre 2021**  
Apertura iscrizioni



**3 dicembre 2021**  
Chiusura iscrizioni



**10 dicembre 2021**  
Esito candidatura



**17 dicembre 2021**  
Conferma partecipazione  
e bonifico

ORGANIZZATO DA

## 5. PROVA DI PRE-SELEZIONE E SELEZIONE FINALE DI GELATERIA

### a) PRESELEZIONE GELATIERI

Il Concorrente deve sostenere un totale di 3 (tre) prove pratiche e un'esposizione teorica con valutazione. Tutti gli ingredienti necessari al concorrente saranno forniti dall'Organizzazione.

1. **MISTERY CREMA**, preparazione di un gelato a base latte (3 kg) da presentarsi in 1 (una) vaschetta (dimensione 360X250, h 80) decorata. Il gelato sarà preparato con ingredienti svelati solo al momento della gara, mediante estrazione, in abbinamento obbligatorio ad almeno 1 dei prodotti del "mercato" di prodotti freschi vegetali, erbe aromatiche, spezie etc, messo a disposizione dall'organizzazione.

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

- Gusto: da 5 a 10 (x2)
- Abbinamento dei gusti: da 5 a 10
- Struttura: da 5 a 10 (x2)
- Sensazione freddo: da 5 a 10 (x2)
- Estetica: da 5 a 10

2. **MISTERY FRUIT**, preparazione di un gelato a base acqua (3 kg) da presentarsi in 1 (una) vaschetta (dimensione 360X250, h 80) decorata da realizzarsi con ingredienti svelati solo al momento della gara, mediante estrazione, in abbinamento obbligatorio ad almeno 1 dei prodotti del "mercato".

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

- Gusto: da 5 a 10 (x2)
- Abbinamento dei gusti: da 5 a 10
- Struttura: da 5 a 10 (x2)
- Sensazione freddo: da 5 a 10 (x2)
- Estetica: da 5 a 10

TEMPO TOTALE PER LE PROVE: 1 ora e 15

**RICETTE:** Per le prove 1, 2 ogni concorrente dovrà consegnare al Commissario di gara, alla fine della prova, una copia delle ricette (con indicazione degli ingredienti e delle relative quantità). L'organizzatore potrà liberamente utilizzare le ricette (anche comunicandole a terzi soggetti che collaborino a qualsiasi titolo con Italian Exhibition Group) senza nulla dover corrispondere a nessun titolo al concorrente.

**ESPOSIZIONE TEORICA:** il concorrente dovrà 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 alle prove pratiche descritte al punto 1, 2.

I criteri di valutazione adottati dalla giuria saranno:

- chiarezza espositiva,
- completezza delle informazioni,
- conoscenza dei metodi di bilanciamento.

ORGANIZZATO DA

Punteggio unico: da 20 a 40.

#### INGREDIENTI

Le materie prime caratterizzanti necessarie per preparare i gelati ai punti 1, 2 sono fornite dall'Organizzazione e saranno estratte dai concorrenti il giorno del concorso.

Nell'elenco delle materie prime, sono compresi tutti gli ingredienti che possono servire per la produzione di gelato.

#### PENALITÀ E MOTIVI DI ESCLUSIONE DALLA GARA

\* Il superamento dei limiti di orario sarà penalizzato nel seguente modo:

5% del voto totale per i primi 5 minuti

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

Oltre i 10 minuti squalifica dalla prova con punteggio pari a zero.

\* Per la produzione dei gelati delle prove 1 e 2 non è consentito, pena l'esclusione dalla competizione, portare sul campo di gara e/o utilizzare ingredienti diversi da quelli forniti dall'Organizzazione.

\* Saranno esclusi dalla gara quei concorrenti che non presenteranno le ricette richieste nelle prove 1,2

\* Le attrezzature messe a disposizione potrebbero subire piccole variazioni.

#### b) SELEZIONE FINALE GELATIERI

##### 3. MONOPORZIONE IN VETRO DI GELATO DECORATA

Per la realizzazione il gelatiere dovrà produrre 7 monoporzioni realizzate in vetro (6 per la giuria e 1 per il fotografo). I gelati saranno ideati dal concorrente utilizzando i prodotti degli sponsor.

Tutte le decorazioni, le salse o gli inserimenti dovranno essere portati sul campo di gara e realizzati precedentemente dai concorrenti (salse, granelle, biscuit, pan di Spagna, ecc.). Il Concorrente dovrà presentare alla Giuria:

- la filosofia del prodotto
- la ricetta bilanciata
- la spiegazione tecnica

Il punteggio per la Presentazione sarà fatto con paletta verso il pubblico: da 5 a 10 (x2)

Gli altri punteggi e i criteri di valutazione adottati sono i seguenti:

Gusto: da 5 a 10 (x2)

Abbinamento dei gusti: da 5 a 10

Struttura: da 5 a 10 (x2)

Sensazione freddo: da 5 a 10 (x2)

Estetica: da 5 a 10

##### 4. GELATO GASTRONOMICO

Preparazione di un gelato all'olio extravergine di oliva (2,0 kg) in abbinamento obbligatorio ad almeno 1 dei prodotti del "mercato". La degustazione del gelato gastronomico avviene in coppetta.

Il concorrente dovrà presentare alla Giuria:

- La ricetta bilanciata
- La spiegazione tecnica

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

- Gusto: da 5 a 10 (x2)
- Struttura: da 5 a 10 (x2)

ORGANIZZATO DA

# SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

ufi  
Associato  
2017

43° Salone Internazionale  
Gelateria, Pasticceria,  
Panificazione Artigianali e Caffè

sigep.it

22 - 26 GENNAIO 2022  
QUARTIERE FIERISTICO  
DI RIMINI

Organizzato da ITALIAN EXHIBITION GROUP  
Providing the future

TEMPO TOTALE PER LE PROVE: 2 ore

**RICETTE:** Per le prove 3 e 4 ogni concorrente dovrà consegnare al Commissario di gara, alla fine della prova, una copia delle ricette (con indicazione degli ingredienti e delle relative quantità). L'organizzatore potrà liberamente utilizzare le ricette (anche comunicandole a terzi soggetti che collaborino a qualsiasi titolo con Italian Exhibition Group) senza nulla dover corrispondere a nessun titolo al concorrente.

**ESPOSIZIONE TEORICA:** il concorrente dovrà 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 alle prove pratiche descritte al punto 3 e 4.

I criteri di valutazione adottati dalla giuria saranno:

- chiarezza espositiva,
- completezza delle informazioni,
- conoscenza dei metodi di bilanciamento.

Punteggio unico: da 20 a 40.

## INGREDIENTI

Le materie prime caratterizzanti necessarie per preparare i gelati ai punti 3 e 4 sono fornite dall'Organizzazione e saranno estratte dai concorrenti il giorno del concorso.

Nell'elenco delle materie prime, sotto riportate, sono compresi tutti gli ingredienti che possono servire per la produzione di gelato.

- LATTE FRESCO
- PANNA FRESCA
- LATTE IN POLVERE
- SACCAROSIO
- DESTROSIO
- SCIROPPO DI GLUCOSIO 42 DE
- GLUCODRY 39DE
- MALTODESTRINE 18 DE
- TUORLO PASTORIZZATO
- BASE CREME E FRUTTA

## PENALITÀ E MOTIVI DI ESCLUSIONE DALLA GARA

\* Il superamento dei limiti di orario sarà penalizzato nel seguente modo:

5% del voto totale per i primi 5 minuti

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

Oltre i 10 minuti squalifica dalla prova con punteggio pari a zero.

\* Per la produzione dei gelati delle prove 1 e 2 non è consentito, pena l'esclusione dalla competizione, portare sul campo di gara e/o utilizzare ingredienti diversi da quelli forniti dall'Organizzazione. 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 3 e 4 del regolamento; nel caso in cui fossero utilizzate per le altre prove il concorrente sarà squalificato.

\* Saranno esclusi dalla gara quei concorrenti che non presenteranno le ricette richieste nelle prove 3 e 4

\* Le attrezzature messe a disposizione potrebbero subire piccole variazioni.

ORGANIZZATO DA



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

ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP  
Providing the future

ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN  
Tel. 0541 744513  
Cell. 342 1444496  
valentina.sorgente@iegexpo.it  
P.I. 001391440408

## 6. PROVA DI SELEZIONE FINALE PASTICCERIA

Il Concorrente deve sostenere un totale di 2 (due) prove pratiche e un'esposizione teorica con valutazione. Tutti gli ingredienti necessari al Concorrente saranno forniti dall'Organizzazione.

### 1. PEZZO ARTISTICO IN CROCCANTE E TORTA GELATO

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 prodotti e assemblati nel box davanti al pubblico e alla Giuria (dimensioni max: 50x50, altezza libera).

Tutte le decorazioni dovranno essere interamente prodotte e montate sul pezzo artistico nel box. Le decorazioni potranno essere realizzate anche in zucchero tirato, zucchero soffiato, ghiaccia reale, pasta per fiori. Tutte le decorazioni, le salse o gli inserimenti dovranno essere portati sul campo di gara e realizzati precedentemente dai concorrenti (salse, granelle, biscuit, pan di Spagna, ecc.). Non sarà ammesso l'uso di cioccolato. Il pezzo artistico in croccante farà da supporto a:

### 2. TORTA GELATO AL CIOCCOLATO

Le coperture sono fornite dallo sponsor Valrhona. Dovranno essere eseguite in 2 (due) esemplari da 8 (otto) porzioni. I concorrenti dovranno preparare la torta gelato, minimo 2 (due), max n. 3 (tre) gusti di gelato, con eventuali inserimenti a piacere di: semifreddi, palet di frutta, croccantini, pan di Spagna, frutta candita, ecc.. La forma è a scelta e dovrà essere realizzata con stampi e flexipan forniti dallo sponsor.

I concorrenti potranno utilizzare tutte le tecniche di preparazione. La decorazione è libera e dovrà essere realizzata con elementi commestibili prodotti direttamente dal concorrente sul campo di gara.

Per la preparazione delle torte dovrà essere utilizzato un gelato prodotto direttamente dal pasticciere. Il concorrente dovrà portare, per ogni ricetta, gli ingredienti pesati oppure la miscela già pastorizzata, solo da mantecare. In tutti i casi, il gelato dovrà essere prodotto con cioccolato fondente, cioccolato al latte o cioccolato bianco fornito dallo sponsor messo a disposizione tramite l'Organizzazione.

Il taglio della torta è a cura del concorrente, il quale dovrà portare il proprio coltello, la spatola e il piatto di presentazione.

TEMPO TOTALE PER LA PROVA: 3 ore più 15 minuti per gli assaggi e 15 minuti per le pulizie.

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

- Gusto: da 5 a 10;
- Estetica: da 5 a 10;
- Abilità produttiva: da 5 a 10;
- Taglio: da 5 a 10.

### PENALITÀ E MOTIVI DI ESCLUSIONE DALLA GARA

Il superamento dei limiti di orario subirà 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.

Le attrezzature messe a disposizione sono le stesse elencate per la gelateria.

## 7. ELENCO ATTREZZATURE PER OGNI LABORATORIO (GELATERIA E PASTICCERIA):

- 1 Maestro 2 stelle mantecatore Carpigiani
- 1 abbattitore Electrolux per ogni concorrente
- 1 piastra a induzione Electrolux
- 1 armadio positivo Electrolux

ORGANIZZATO DA



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

**ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP**  
Providing the future

ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN  
Tel. 0541 744513  
Cell. 342 1444496  
valentina.sorgente@iegexpo.it  
P.I. 001391440408

- 1 armadio negativo Electrolux
- 1 turbomix Carpigiani
- 1 planetaria TBD
- 1 Microonde TBD

## 8. ELENCO ATTREZZATURE CONDIVISE:

---

- 3 temperatrici SELMI
- 1 lavastoviglie

## 9. DISPOSIZIONI GENERALI PER I CONCORRENTI

---

- a) Durante lo svolgimento della Gara è consentito l'utilizzo di computer e software per il bilanciamento.
- b) Il Concorrente potrà avvalersi dell'utilizzo di un aiutante (a proprie spese) sul campo di gara per la produzione e il mantenimento dell'ordine e della pulizia.
- c) La piccola attrezzatura (ad esempio: coltelli, taglieri, fruste, ciotole, minipimer, grattugia, ecc.) è a carico del Concorrente.
- d) Le attrezzature messe a disposizione dall'Organizzazione possono subire variazioni.

## 10. CLASSIFICA E PREMI

---

- La classifica si sviluppa sommando i punteggi dei singoli giurati di ogni prova
- Alla finale gelatieri del 26 gennaio accederanno in tutto 8 concorrenti, cioè i primi 4 selezionati di ognuna delle 2 giornate di preselezione.
- In caso di pari merito sarà decisivo il voto relativo al *Gusto del gelato*.
- Eventuali rinunce dovranno essere comunicate al Comitato di gara il prima possibile, entro e non oltre la sera stessa.
- In caso di rinuncia da parte del finalista vincitore, sarà convocato il Concorrente classificato al secondo posto della giornata di riferimento, e così via.
- A tutti i concorrenti sarà consegnato un diploma di partecipazione.

## 11. ABBIGLIAMENTO

---

Il Concorrente dovrà indossare 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).
- Saranno esclusi dalla gara quei Concorrenti che indosseranno una divisa diversa da quella indicata nel presente Regolamento o che riporteranno su di essa marchi commerciali o pubblicitari differenti dai loghi degli sponsor della Selezione.
- Eventuali assistenti dei concorrenti sono tenuti a indossare una divisa che non riporti marchi commerciali o pubblicitari differenti dai loghi degli sponsor della selezione, pena esclusione dello stesso dalla competizione.
- Mascherina medico chirurgica fornita dall'Organizzazione

## 12. IGIENE E ACCESSO AL QUARTIERE

---

Il Concorrente è responsabile della pulizia e dell'igiene delle attrezzature, dei materiali e del luogo di lavoro nel tempo stabilito nel suo turno attenendosi alle norme ministeriali di prevenzione dal rischio di infezione da SARS-CoV-2.

ORGANIZZATO DA

Per l'accesso alla manifestazione sarà obbligatorio presentarsi provvisti di Green Pass. Prima di accedere verrà effettuato un controllo della temperatura (non sarà consentito l'accesso con temperatura corporea superiore ai 37,5°C) e all'interno, verrà verificata la validità del titolo di accesso, che consente sia di monitorare la reale presenza dei partecipanti all'interno del quartiere, sia di tracciare le presenze in quartiere. Sarà conservato un registro delle presenze per una durata di 14 giorni. Si precisa che l'utilizzo della mascherina dovrà essere protratto per tutto il periodo di permanenza all'interno del quartiere.

### 13. PROGRAMMA DEI LAVORI

La competizione si svolgerà nei giorni 23, 24, 25, 26 gennaio 2022 presso l'area Gelato Arena.

I giorni di gara saranno così distribuiti:

- 23 gennaio 2021 – Selezione Pasticceri
- 24 gennaio 2021 – Preselezione Gelatieri
- 25 gennaio 2021 – Preselezione Gelatieri
- 26 gennaio 2021 – Finale selezione Gelatieri

L'ordine di uscita dei Concorrenti delle competizioni sarà definito mediante un'estrazione a sorte. Nella riunione online convocata per il 17 gennaio alle ore 15, sarà estratto l'ordine di uscita dei Gelatieri e Pasticceri partecipanti alla gara di preselezione. La piattaforma utilizzata per la riunione verrà comunicata nei giorni antecedenti l'incontro (es. zoom, google meet, ecc).

### 14. SPAZI DI LAVORO

Il Concorrente, nel campo di gara ubicato all'interno della Fiera, avrà a disposizione uno spazio di lavoro (box) adeguato alla sua specializzazione posizionato di fronte al pubblico.

La struttura del box completo delle attrezzature sarà inviata per email a ogni concorrente entro il 31/01/2021.

### 15. 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 dal Concorrente, devono considerarsi come non ammesse le materie prime e le attrezzature non fornite dall'Organizzatore e, quindi, l'utilizzo di tali materie prime e attrezzature comporterà la squalifica dalla gara stessa.

### 16. GIURIA

Il Presidente di Giuria, non votante, avrà un ruolo di supervisore per controllare il corretto funzionamento della competizione. Potrà avvalersi di uno o più Commissari di Gara.

Comporranno la Giuria:

1. Rappresentante del Comitato Organizzatore della Coppa del Mondo della Gelateria
2. Rappresentante del Club Italia
3. Rappresentante del Club Italia

Durante la valutazione (assaggio del gelato ed esposizione teorica orale), il rappresentante del *Comitato Organizzatore della Coppa del Mondo della Gelateria* saranno chiamati a giudicare sia le conoscenze del gelatiere che la qualità del gelato; i due giudici *Rappresentanti del Club Italia*, invece, valuteranno unicamente sulla qualità del gelato.

### 17. RICORSO ALLA GIURIA

Per ciascuna giornata di gara finite le operazioni di voto e prima della dichiarazione dei vincitori il Concorrente può presentare alla giuria reclami inerenti alle votazioni, ai punteggi divulgati e più in generale allo svolgimento complessivo della competizione. La Giuria, prima della proclamazione del concorrente o dei concorrenti selezionati, dovrà esaminare tutti gli eventuali reclami e, in caso di accoglimento, procedere alla modifica della

ORGANIZZATO DA



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

**ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP**  
Providing the future

ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN  
Tel. 0541 744513  
Cell. 342 1444496  
valentina.sorgente@iegexpo.it  
P.I. 001391440408

classifica finale; oppure, 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 concorrente o dei concorrenti selezionati. Una volta effettuata la proclamazione non potranno essere presentati reclami di alcun tipo.

## 18. RESPONSABILITÀ

Ogni responsabilità in ordine a eventuali infortuni occorsi al Concorrente, 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 dal Concorrente) ricadrà esclusivamente sul Concorrente stesso. Il Concorrente risponderà 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 il Concorrente, con la sottoscrizione del presente regolamento, dichiara di manlevare Italian Exhibition Group e/o i suoi partner da ogni e qualsiasi domanda, istanza, richiesta risarcitoria, di indennizzo da parte del Concorrente stesso e/o di terzi, obbligandosi altresì a rifondere eventuali danni subiti da Italian Exhibition Group Spa e/o dai suoi partner.

## 19. LUOGO

Le competizioni si svolgeranno all'interno del quartiere fieristico di Italian Exhibition Group alla fiera di Rimini, nell'area denominata Gelato Arena.

Data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_

ORGANIZZATO DA



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

**ITALIAN  
EXHIBITION  
GROUP**  
Providing the future

ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA  
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN  
Tel. 0541 744513  
Cell. 342 1444496  
**valentina.sorgente@iegexpo.it**  
P.I. 001391440408