



**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

Doc. B.

REGOLAMENTO DI ISCRIZIONE UFFICIALE al CONCORSO SIGEP GELATO D'ORO 2013 Gran premio Italiano valido per le selezioni Italia alla V. edizione della Coppa del Mondo di Gelateria 2014 (Sigep, Forum della Gelateria, 19-22 gennaio 2013)

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 V edizione della Coppa del Mondo della Gelateria (vedi REGOLAMENTO allegato), che avrà luogo a Rimini durante la 34ª Edizione del Sigep (19-22 gennaio 2013).

1. FASE DI PRE-ISCRIZIONI

Il presente regolamento disciplina esclusivamente le modalità di iscrizione alla gara; il regolamento ufficiale della gara verrà pubblicato in un secondo momento come meglio indicato al successivo punto n.2.

L'iscrizione alla gara si compone di due fasi. Una prima fase di pre-iscrizione che servirà per selezionare i concorrenti che prenderanno parte alla gara e una seconda fase di iscrizione (disciplinata dal successivo punto n.2) dedicata ai soli concorrenti ammessi alla gara e necessaria per completare l'iscrizione stessa.

La pre-iscrizione al concorso si effettua mediante compilazione e sottoscrizione dei seguenti documenti:

- DOMANDA DI ISCRIZIONE (documento A.);
- presente REGOLAMENTO (documento B.);
- CONSENSO INFORMATO (documento C.);
- curriculum vitae dettagliato con fotografia in formato digitale jpg.

La DOMANDA DI ISCRIZIONE, con tutti i documenti richiesti, dovrà essere spedita a mezzo e-mail entro e non oltre l'11 ottobre 2012 alla segreteria del concorso alla e-mail: i.messori@riminifiera.it Lo schema della DOMANDA DI ISCRIZIONE (Documento A.), il presente REGOLAMENTO (Documento B.) e lo schema del CONSENSO INFORMATO (Documento C.) sono pubblicate sul sito www.sigep.it e dallo stesso liberamente scaricabili. Per ogni informazioni relativa al concorso i concorrenti potranno contattare Ilaria Messori ai seguenti recapiti: tel. 0541/744262 - fax 0541/744772 oppure inviando una e-mail al seguente indirizzo: i.messori@riminifiera.it

Saranno valutate tutte quelle DOMANDA DI ISCRIZIONE inviate entro l'11 ottobre 2012, a tal fine farà fede la data di invio della e-mail. In ogni caso Rimini Fiera SpA non risponderà in alcun modo per mancati arrivi delle e-mail. Le domande spedite oltre l'11 ottobre 2012 non saranno ammesse al concorso. Costituiscono altresì cause di esclusione dal concorso:

- la mancata compilazione in ogni sua parte della DOMANDA DI ISCRIZIONE (Documento A);
- l'indicazione di voler partecipare a più categorie del concorso;
- la mancata sottoscrizione del presente REGOLAMENTO (Documento B) o del CONSENSO INFORMATO (Documento C.);
- la mancanza di uno dei requisiti richiesti dal presente REGOLAMENTO;
- il mancato invio anche di uno solo dei documenti sopra citati (incluso il mancato invio del curriculum vitae);

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



Ogni concorrente potrà presentare domanda per partecipare al concorso solo ed esclusivamente per una delle quattro categorie indicate al successivo capo "PARTECIPAZIONE".

Per ogni categoria verranno ammessi non più di 10 (dieci) concorrenti, ad esclusione della prova gelateria che sarà aperta a non più di 30 (trenta) concorrenti.

Entro il 12 ottobre 2012 una giuria, liberamente scelta da Rimini Fiera SpA, stabilirà in base ai curriculum vitae l'elenco degli ammessi al concorso. Le liste degli ammessi, suddivise in base alle categorie, verranno pubblicate nel sito www.sigep.it entro il 19 ottobre 2012 e ad ogni concorrente ammesso verrà inviata comunicazione scritta a mezzo e-mail.

2. FASE DI ISCRIZIONE

I concorrenti ammessi al concorso, entro e non oltre 7 giorni dalla pubblicazione nel sito dell'elenco degli ammessi pena l'esclusione dalla gara stessa, dovranno:

- spedire a mezzo fax al n. 0541/744772 o via e-mail all'indirizzo: i.messori@riminifiera.it alla segreteria del concorso il REGOLAMENTO UFFICIALE DELLA GARA (Documento D.) sottoscritto. Il REGOLAMENTO UFFICIALE DELLA GARA (Documento D.) sarà consultabile e scaricabile dal sito www.sigep.it dal giorno della pubblicazione delle liste dei concorrenti ammessi e descriverà le 4 prove, il programma di gara, gli spazi di lavoro, le modalità di votazione, la composizione della giuria, le penalità, i premi, ecc., che sono solo accennati nel presente regolamento di iscrizione;
- versare 2012 la quota di iscrizione di Euro 60 (sessanta/00) tramite bonifico bancario intestato a RIMINI FIERA SPA alle seguenti coordinate:
Causale: ISCRIZIONE SIGEP GELATO D'ORO 2013
Coord. Bancarie: CASSA DI RISPARMIO DI RIMINI Spa
Codice IBAN: IT53T0628524201CC0012793500
Termine ultimo: 26 ottobre 2012.

Solo i concorrenti ammessi alla gara e che avranno adempiuto agli obblighi del presente punto n.2 saranno ammessi ufficialmente e definitivamente alla gara ed avranno il diritto di parteciparvi. L'elenco definitivo degli iscritti ufficiali alla gara verrà pubblicato sul sito www.sigep.it entro il 31 ottobre 2012.

3. 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:

- Gelateria;
- Scultura in ghiaccio;
- Lavorazione del cioccolato;
- Alta cucina.

4. PROVE DEL CONCORSO SIGEP GELATO D'ORO 2013

a. Gelateria

I concorrenti dovranno sostenere un totale di quattro prove realizzando tre gelati. I concorrenti avranno a disposizione una serie di materie prime fornite dall'organizzazione. L'elenco delle materie prime è segreto e sarà comunicato solamente il giorno del concorso in busta sigillata. L'elenco contiene tutte le

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

Sigep
34° Salone Internazionale Gelateria,
Pasticceria e Panificazione Artigianali



34° Salone Internazionale Gelateria,
Pasticceria e Panificazione Artigianali

tipologie di ingredienti che possono servire per la produzione di gelato, compresi anche i neutri. Con tali materie prime, o una parte di esse, il concorrente dovrà produrre due tipologie di gelato e una torta gelato :

- un gelato alle creme
- un sorbetto di frutta a base acqua (con o senza taglio alcolico). Non è consentito, pena l'esclusione dalla competizione, portare sul campo di gara nessun altro tipo di ingrediente.
- una torta gelato prodotta con i gelati in concorso.

Per la quarta prova i concorrenti dovranno realizzare un gelato gastronomico (gelato "salato") il cui gusto sarà specificato nel REGOLAMENTO dettagliato della gara e sarà reso noto al momento dell'iscrizione. Per tale prova i concorrenti dovranno invece portare tutti gli ingredienti necessari.

b. Scultura in ghiaccio

L'Organizzazione mette a disposizione di ogni concorrente un blocco di ghiaccio (cm. 25x50x100); 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.

c. Lavorazione del cioccolato

Presentazione di un pezzo artistico (altezza, larghezza, profondità saranno specificate all'interno del REGOLAMENTO dettagliato di gara) che farà da supporto a:

- n. 3 (tre) tipi di mignon di gelato al cioccolato bianco, fondente e al latte.

La materia prima sarà messa a disposizione dall'Organizzazione.

d. Elaborato gastronomico

Il cuoco dovrà elaborare n. 3 (tre) finger food caldi in abbinamento al gusto del gelato gastronomico stabilito e messo a disposizione dall'Organizzazione. Il gusto del gelato gastronomico sarà uguale per tutti i concorrenti e verrà comunicato dall'organizzazione all'interno del REGOLAMENTO UFFICIALE DELLA GARA (Documento D.) Tutte le materie prime necessarie per la realizzazione dei finger food dovranno essere portate dai concorrenti, i quali dovranno inoltre presentare l'elenco scritto e dettagliato degli ingredienti, specificando eventuali allergeni.

5. ATTREZZATURE E REGOLAMENTO UFFICIALE DELLA GARA (Documento. D.)

L'organizzazione metterà a disposizione, per ogni concorrente, l'attrezzatura per la produzione di gelateria, cioccolateria e per l'elaborato gastronomico. La lista delle attrezzature e delle relative caratteristiche tecniche saranno comunicate ai concorrenti selezionati per partecipare alla gara e quindi solo dopo l'avvenuta iscrizione all'interno del REGOLAMENTO UFFICIALE DELLA GARA (Documento. D.).

Il REGOLAMENTO UFFICIALE DELLA GARA (Documento. D.) descriverà altresì le prove ed il programma dei lavori, gli spazi di lavoro, le modalità di votazione, la composizione della giuria, le penalità, i premi, ecc..

6. RICETTE

I concorrenti ammessi alle gare dovranno rendere pubbliche le loro ricette. A tal proposito ogni concorrente dovrà consegnare al commissario di gara, prima dell'inizio della prova, una copia in formato world su cd o chiavetta usb delle ricette (con indicazione degli ingredienti e delle relative quantità), pena - in caso contrario - l'immediata esclusione dalla gara. 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.

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

Sigep
UFI
Associato
Eventi



34° Salone Internazionale Gelateria,
Pasticceria e Panificazione Artigianali

7. PREMI

Per il primo classificato di ogni categoria:

- Diritto di partecipazione alla squadra italiana che concorrerà alla Vª edizione della Coppa del Mondo della Gelateria 2014;
- Trofeo Sigep Gelato d'Oro.

A tutti gli altri concorrenti, diploma di partecipazione. Per i concorrenti, eventuali doni messi a disposizione dagli sponsor.

8. 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 incontrarsi per allenarsi. Tutte le spese di qualsiasi natura eventualmente necessarie affinché i vincitori possano incontrarsi per gli allenamenti saranno ad esclusivo carico dei vincitori stessi. In caso di rifiuto a partecipare alla Coppa del Mondo della Gelateria 2014 o di impossibilità di partecipare agli allenamenti preparatori alla Coppa del Mondo della Gelateria 2014, subentrerà in squadra il secondo classificato di ogni categoria e così di seguito fino al terzo classificato.

9. DISPOSIZIONI FINALI

Il presente REGOLAMENTO prevede esclusivamente le norme inerenti all'iscrizione alla gara, non costituendo REGOLAMENTO della gara stessa. Rimini Fiera comunica che il REGOLAMENTO UFFICIALE DELLA GARA (Documento D. con riferimento alle varie categorie, orari di svolgimento gare, punteggi, penalità, giurie, ecc.) sarà reso disponibile sul sito www.sigep.it dal giorno di pubblicazione dell'elenco dei partecipanti e sarà onere degli ammessi prenderne visione ed inviarne copia sottoscritta così come sopra specificato. Il giorno della gara, prima dell'inizio della stessa, i concorrenti dovranno sottoscrivere in originale una copia del REGOLAMENTO UFFICIALE DELLA GARA (Documento D.) da consegnare all'organizzatore pena l'esclusione dalla gara.

Data _____ **Firma** _____

Platinum Sponsor



COMPRITAL
INGREDIENTI PER GELATERIA E PASTICCERIA



VALRHONA
Aux Sources du Grand Chocolat®

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
business space

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