

CONCORSO INTERNAZIONALE DI GELATO NATURALE



10-11-12 DICEMBRE 2021

REGOLAMENTO DI AMMISSIONE E PARTECIPAZIONE ALL'EVENTO DENOMINATO "GELATO VERO"

Premessa: ATTREZZATURE A DISPOSIZIONE

Combigel 8 o Profigel 10 TELME (a estrazione)

Piastra a induzione / Bilancia / Mixer ad immersione / Utensili vari

1) REQUISITI

Al concorso sono ammessi titolari o dipendenti di gelaterie sia di cittadinanza italiana che estera.

2) ADESIONE

L'adesione deve pervenire entro e non oltre il 1. Dicembre 2021! Richieste di adesione che entreranno oltre questa data non potranno più essere prese in considerazione.

La quota di partecipazione è di 90€ e sarà da versare tramite bonifico bancario oppure tramite PayPal. I dettagli per il pagamento saranno riportati in fondo.

3) INGREDIENTI AMMESSI

Sono ammesse tutte le materie prime come latte e panna eccetera. Sono considerate materie prime anche paste di frutta secca 100%, variegature liquide e croccanti autoprodotte, coperture di cioccolati.

4) NON AMMESSI - PENA ESCLUSIONE

Semilavorati in pasta, basi gelato, prodotti sprint, coloranti, aromi chimici, conservanti, cacao 22-24, variegati o inclusioni già pronte (topping, biscotti), grassi estranei da quelli contenuti nella materia prima, grassi idrogenati, surrogati di cioccolati.

5) FASE 1 - Preselezione

Ogni concorrente dovrà portare una ricetta iconica della propria gelateria o un gusto particolare. Importante: in questa fase sono esclusi i gusti tradizionali!

La miscela liquida da pastorizzare e mantecare potrà essere portata già preparata oppure assemblata sul posto. A disposizione i concorrenti avranno latte fresco, panna fresca, uova fresche, saccarosio e destrosio. Il totale della miscela preparata dovrà essere di 2,5 kg.

Al al gelato verrà allegata la ricetta e ogni concorrente dovrà presentare anche una piccola tesi del gusto e procedimento della ricetta.

Il gelato prodotto verrà conservato in vaschette da 500g in congelatori professionali alla temperatura di -15°C.

I 10 candidati con il punteggio più alto passeranno alla semifinale.

In caso di ex aequo passerà il turno chi ha il voto più alto nella parte tecnica (analisi ricetta). Dovesse essere uguale anche questo punteggio, i partecipanti passeranno entrambi alla semifinale.

6) FASE 2- Semifinale

In questa fase i partecipanti si confronteranno con un gusto tradizionale che sarà annunciato al momento.

La mattina della semifinale i candidati si riuniscono alle ore 9 e avranno a disposizione 30 minuti per bilanciare la ricetta. Successivamente, ogni candidato avrà a disposizione 30 minuti per realizzare il gelato. Gli ingredienti saranno forniti sul posto. Assieme al gelato dovrà essere fornita sempre la ricetta, in questa fase senza descrizione.

7) FASE 3 - Finale

Saranno ammessi all'ultima fase di concerto i 3 gelatieri con il più alto punteggio. In caso di ex aequo valgono le regole al punto precedente.

I Finalisti dovranno bilanciare e realizzare una ricetta davanti alla giuria. Avranno a disposizione 30 minuti per bilanciare la ricetta e 30 minuti per realizzare il gelato.

8) GIURIA E PARAMETRI DI GIUDIZIO

La giuria è composta da gelatieri e tecnici del settore di chiara fama.

Nella fase 1 e 2 del concorso i gelatieri rimarranno anonimi e verrà valutato così senza pregiudizio solo ed esclusivamente il gusto di gelato. Analizzeranno più precisamente gusto, texture, persistenza, cremosità, fusione del gelato e analisi della ricetta (soltanto dai gelatieri della giuria) con un punteggio da 0 a 5 per ogni singolo punto, le vaschette di assaggio e le ricette saranno in maniera anonima senza nomi o riferimenti.

Nella fase 3 (finale) che sarà uno show cooking a queste caratteristiche si aggiungeranno la presentazione del gusto, la pulizia e l'ordine della postazione di lavoro.

9) DRESS CODE

Al concorso saranno ammessi solo candidati con giacca bianca e jeans o pantalone scuro. Le scarpe devono essere chiuse e i capelli coperti o legati bene.

10) PAGAMENTO ISCRIZIONE

Il costo dell'iscrizione al Concorso è di 90€ e dovrà avvenire nelle modalità riportate di seguito.

PayPal: scuolagelatonaturale@gmail.com

Bonifico Bancario: Intestatario Manuele Presenti

Iban IT96Y0623014300000040194535 Banca Cariparma, Viale Manetti – Grosseto (GR) Italy