



Sponsor Ufficiali

al 31 agosto 2009



BABBI
esploratori di dolcezza

CARPIGIANI

BUGSY
BRICÉLETS DE VEVEY



Cartoprint



Materie prime e ingredienti composti
per pasticceria e gelateria

GRANAROLO
foodservice

La ricetta italiana di Alta Qualità

5° Campionato Italiano Gelatieri 2009/2010

Natura e Gelato *i sapori del territorio*

Organizzato dall'Accademia della Gelateria Italiana



14 Selezioni regionali

Milano Torino Longarone Bari Sorrento

Bologna Marina di Carrara Imperia Roma San Benedetto T.

Perugia Vibo Valentia Taormina Cagliari

32 Semifinalisti 16 Finalisti

Primo Premio Fiat 500^C



In collaborazione con **GELATO** artigianale



Salone Internazionale
dell'Ospitalità Professionale



Mostra Internazionale Gelato
Longarone



TADDIA

Rogelfrut

Albo d'Oro



1993 - 1994 Palmiro Bruschi



1994 - 1995 Antonio Ascenzo



1996 - 1997 Paolo Valerio



1997 - 1998 Massimo Barbetta



Regolamento

1- La partecipazione è riservata ai titolari di laboratori di gelateria in possesso di regolare licenza commerciale e/o autorizzazione Asl. È consentita l'iscrizione di familiari o dipendenti i quali, con l'atto dell'iscrizione, autocertificano di essere autorizzati dal titolare stesso e di poter utilizzare il nome del locale.

2- Ogni locale con laboratorio di produzione potrà presentare ed iscriversi per un solo gusto di gelato tra i due previsti per ogni gara.

Titoli, riconoscimenti e premi saranno conferiti ai nominativi indicati nell'apposito modulo di iscrizione.

3- È facoltà dell'organizzazione richiedere ai vincitori i documenti attestanti la veridicità dei dati dichiarati nel modulo di iscrizione.

4- I concorrenti dovranno presentare nelle sedi di gara, negli orari previsti, il campione di gelato al gusto prestabilito, in una confezione termica anonima da 750 cc. fornita dall'organizzazione. La mantecazione di 3/4 litri di miscela già pastorizzata, presentata dal concorrente, avverrà nell'apposito laboratorio allestito.

È obbligo presentarsi in giacca bianca da lavoro da indossare durante la fase di mantecazione.

Quota d'iscrizione euro 50,00

l'iscrizione dà diritto all'abbonamento annuale alla rivista Gelato Artigianale

5- Un'apposita commissione, pregiuria, formata dai componenti dell'**Accademia della Gelateria Italiana**, provvederà alla preselezione dei campioni di gelato, individuando i migliori sei campioni da ammettere alla votazione finale.

I campioni prescelti verranno sottoposti al giudizio di una giuria pubblica, composta da 5 giudici, quattro giornalisti nelle vesti di consumatori e dal Direttore di gara che esprimerà un ulteriore giudizio tecnico riferito a struttura e consistenza del gelato presentato.

La giuria esprimerà il proprio giudizio con voto palese riferito a sigle poste sul contenitore, le stesse presenti su buste sigillate con all'interno i nomi dei concorrenti che verranno aperte solo a votazione conclusa.

6- In ogni fase di gara non è previsto l'ex-aequo per cui, qualora si verificasse la condizione, si procederà ad un'ulteriore votazione.

7- L'Organizzazione declina ogni responsabilità in merito a danni subiti o provocati dagli stessi concorrenti di qualsiasi natura nell'ambito dell'intera manifestazione.

8- L'Organizzazione si riserva il diritto di apportare al regolamento tutte le modifiche atte al miglioramento della gara.

32 Semifinalisti 16 Finalisti

Ad ogni gara regionale verranno abbinati **2** gusti di gelato per un totale complessivo di **32** gusti. Ad ogni gara il Concorrente potrà scegliere, a suo piacimento, quale gusto di gelato presentare.

32 Semifinalisti: i vincitori, due per ogni gara, parteciperanno alla fase semifinale prevista nel mese di maggio 2010, gusto di gelato scelto per questa fase

il Pistacchio

I concorrenti produrranno il loro gelato alla presenza della giuria e accompagneranno il campione allegando la relativa ricetta, dosi e procedimento.

La Semifinale* identificherà i **16** finalisti che saranno invitati a partecipare alla Finale* che si terrà nel corso di una Crociera nel Mediterraneo nell'ottobre 2010

I gusti di gelato scelti per la finale saranno:

Fragola e Cioccolato



Primo Premio Fiat 500^C

**Altri premi: ai 32 Semifinalisti
attestato e medaglia d'argento**

**ai 16 Finalisti
pergamena e medaglia d'oro**

**A tutti i concorrenti verrà consegnato
un attestato di partecipazione**

* Il regolamento Semifinali e Finale verrà pubblicato sul prossimo numero, per ulteriori informazioni: Redazione Gelato Artigianale 035 4540515 r. a.

Modulo di Iscrizione da inviare a: Rivista Gelato Artigianale - Eventi fax 035 4540588

Il Sottoscritto: _____ della Gelateria: _____
nome e cognome

Titolare

Familiare

Collaboratore

Indirizzo: _____ Cap: _____ Città: _____
della gelateria

Telefono: _____
gelateria abitazione

Parteciperà alla gara per la Regione: _____ Gusto di gelato: _____

*In possesso dei requisiti indicati nel regolamento, chiede di poter partecipare al "5° Campionato Italiano Gelatieri".
Dichiara altresì di aver preso visione del Regolamento e di accettarlo senza riserva alcuna.*

Firma



le prime 6

Lombardia

gusti di gelato in gara:

*Brut Franciacorta
Torrone*

Piemonte Valle d'Aosta

gusti di gelato in gara:

*Gianduiotto
Brachetto*

Trentino A.A.

gusti di gelato in gara:

*Yogurt
Mela*



Fiera Milano

Lunedì 26 ottobre 2009

"La Piazza del Gelato"
padiglione 14

h. 9,30 - h. 12,30

Registrazione Concorrenti e
produzione campioni di gelato.

h. 16,00

Termine della produzione e ini-
zio dei lavori di preselezione dei
campioni presentati.

Martedì 27 ottobre 2009

h. 10,00

Seconda fase delle pregiudizie di
valutazione e selezione campio-
ni di gelato finalisti.

h. 12,30

Giuria Finale: Premiazioni, Buffet



Torino

Hotel Le Meridien Lingotto

Lunedì 16 novembre 2009

h. 9,30 - h. 12,30

Registrazione Concorrenti e
produzione campioni di gelato.

h. 14,00

Termine della produzione e ini-
zio dei lavori di preselezione dei
campioni presentati.

h. 18,00

Giuria Finale: Premiazioni, Buffet



Longarone

Mostra Internazionale del Gelato

Lunedì 30 novembre 2009

h. 10,00 - h. 13,00

Registrazione Concorrenti e
produzione campioni di gelato.

h. 15,00

Termine della produzione e ini-
zio dei lavori di preselezione dei
campioni presentati.

h. 17,00

Giuria Finale: Premiazioni, Buffet

gare regionali

Friuli v.g.

gusti di gelato in gara:

*Zabaione
Verduzzo di Ramandolo*



Longarone

Mostra Internazionale del Gelato

Lunedì 30 novembre 2009

h. 10,00 - h. 13,00

Registrazione Concorrenti e produzione campioni di gelato.

h. 15,00

Termine della produzione e inizio dei lavori di preselezione dei campioni presentati.

h. 17,00

Giuria Finale: Premiazioni, Buffet

Veneto

gusti di gelato in gara:

*Tiramisu
Prosecco Valdobbiadene*



Longarone

Mostra Internazionale del Gelato

Martedì 1 dicembre 2009

h. 10,00 - h. 13,00

Registrazione Concorrenti e produzione campioni di gelato.

h. 15,00

Termine della produzione e inizio dei lavori di preselezione dei campioni presentati.

h. 17,00

Giuria Finale: Premiazioni, Buffet

Puglia Basilicata

gusti di gelato in gara:

*Mandorla
Mandarino*



Bari

Hotel Sheraton Nicolaus

Lunedì 18 gennaio 2010

h. 9,30 - h. 12,30

Registrazione Concorrenti e produzione campioni di gelato.

h. 14,00

Termine della produzione e inizio dei lavori di preselezione dei campioni presentati.

h. 18,00

Giuria Finale: Premiazioni, Buffet