



PREMESSA

Il G.A. e Longarone fiere organizzano, in occasione della 55^a edizione della MIG di Longarone (30 novembre - 3 dicembre 2014), una competizione amichevole tra 12 gelatieri operanti sul territorio nazionale, finalizzata a decretare il

“Gusto dell’Anno 2015”.

Lo scopo dell’iniziativa è quello di far conoscere ai visitatori della 55^a MIG le specialità di alcune regioni della nostra penisola con gelati dai sapori tipici, di creare una sinergia tra i gelatieri delle varie regioni d’Italia e di determinare il **“Gusto dell’Anno 2015”**.

Regolamento

Nell’area riservata alla competizione sarà allestito un laboratorio munito delle seguenti attrezzature: pastorizzatori, tini di maturazione, mantecatori, conservatori a B.T. e tavoli di lavoro (vedi elenco attrezzature laboratorio).

Il laboratorio disporrà di un’area munita di lavello, armadio frigo, bilancia, frullatore e di un ulteriore tavolo di servizio.

Ogni gelatiere dovrà:

1. proporre 1 gusto di gelato valorizzando i prodotti tipici della regione di provenienza
2. presentarsi alla competizione con la propria divisa da lavoro
3. garantire la presenza (a turno) presso l’area dedicata all’iniziativa

I partecipanti avranno a disposizione le seguenti materie prime: latte fresco intero, panna fresca, saccarosio, destrosio, glucosio disidratato, stabilizzante per creme e per frutta ed emulsionanti. **Tutto il resto, quali materie prime ed ingredienti caratterizzanti, dovrà essere reperito dai gelatieri che parteciperanno all’iniziativa.**

Ogni gelatiere che intende cimentarsi in questa singolare competizione, entro il 15 novembre 2014, dovrà far pervenire la propria adesione scritta alla segreteria organizzativa ai seguenti recapiti: Fax **081 19731986** – e.mail: comitatonazionalegelatieri@gmail.com.

La domanda di adesione dovrà essere corredata da:

1. **il nome del gusto che intende proporre,**
2. **la ricetta completa, con l’indicazione degli ingredienti in ordine ponderale decrescente,**
3. **i propri recapiti telefonici, di Fax e di posta elettronica,**
4. **l’autorizzazione al trattamento dei dati personali,**
5. **l’autorizzazione alla pubblicazione della ricetta.**

Un'apposita commissione ammetterà alla competizione le prime 12 richieste di partecipazione (rispettando l'ordine cronologico di arrivo) e ne darà comunicazione agli interessati entro il 20 novembre 2014 a m/o posta elettronica e con la pubblicazione sul sito ufficiale dell'Artglace all'indirizzo www.artglace.com (area news).

L'ente fiera di Longarone si farà carico del vitto, dell'alloggio e dei trasferimenti dei gelatieri che parteciperanno all'iniziativa (dalla fiera all'hotel e viceversa) dal giorno 29 novembre sino alla notte compresa del 3 dicembre 2014. Tutte le ulteriori spese sono a carico dei partecipanti.

La realizzazione di schede di valutazione permetterà ad una "giuria" internazionale di attribuire il proprio voto (da 1 a 10 **punti**), **ad ogni singolo gusto**.

Lo spoglio delle schede sarà effettuato da apposita commissione (nominata dal G.A.), mercoledì 3 dicembre 2014, alle ore 14.00, presso lo stand dell'Artglace.

I gusti saranno serviti alla giuria in apposite coppette numerate (da 1 a 12) e personalizzate con la scritta "**Vota il Gusto dell'Anno**".

Mercoledì 3 dicembre 2014 alle ore 14.30 presso il Centro Congressi di Longarone Fiere, durante la premiazione dei concorsi, saranno resi pubblici i risultati definitivi:

1. Il **gusto** più votato sarà eletto "**Gusto dell'anno 2015**".
2. Consegna della **Coppa G.A.** al gelatiere il cui gusto risulterà classificato al 1° posto
3. A tutti i **gelatieri** sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

Cordialità.

Ferdinando Buonocore – Presidente del G.A. (Comitato Nazionale per la Difesa e la Diffusione del Gelato Artigianale e di Produzione Propria).