

1° CONCORSO UNA PRALINA IN GELATERIA



REGOLAMENTO

Concorso per la miglior pralina al cioccolato.

ORGANIZZATORI

Longarone Fiere Dolomiti in collaborazione con Confartigianato Imprese Alimentazione.

COMITATI

DIRETTIVO: Dario Olivier, Giorgio Venudo e Cristiano Gaggion.

GIURIA:

- Giorgio Venudo, Consigliere Confartigianato Nazionale Dolciario – Delegato Gelatieri
- Cristiano Luigi Gaggion, Consigliere Confartigianato Nazionale Dolciario
- Martino Liuzzi, Presidente Centro Studi per il Gelato

Coordinatore Campo di Gara: Cristiano Gaggion

PREMESSE

FORMAT - La manifestazione denominata “Concorso di Pralineria in Gelateria” selezionerà la migliore pralina al cioccolato in competizione.

MISSION – Il concorso si prefigge lo scopo di promuovere la diffusione e l’integrazione della cioccolateria presso le gelaterie artigianali.

PROFESSIONISTI AMMESSI - Possono partecipare i professionisti gelatieri che hanno accettato il regolamento e a cui è stata confermata la partecipazione da parte dell'Organizzazione.

VINCITORE – La votazione della Giuria individuerà solo un vincitore, 1° classificato per il punteggio. Tutti gli altri saranno considerati secondi a parimerito.

PARTECIPAZIONE

1. Le Selezioni sono aperte ai professionisti gelatieri che si sono distinti nell'accompagnare l'attività di cioccolateria in gelateria ed hanno accettato l'invito a partecipare da parte dell'Organizzazione.

2. La sfida si svolge martedì 30 novembre 2021, dalle ore 13.30 alle ore 18.00, presso la Mostra Internazionale del Gelato Artigianale a Longarone.

PROVE DEL CONCORSO

- **Realizzazione di una pralina al cioccolato.**

1. La pralina deve essere preparata direttamente dal Gelatiere, durante lo specifico slot di produzione nel campo di gara durante l'orario della sfida.

2. Ai concorrenti verranno forniti i seguenti ingredienti:

- Cioccolato fondente
- Cioccolato al latte
- Cioccolato bianco
- Latte
- Panna
- Zucchero semolato

Tutti gli altri ingredienti i concorrenti dovranno procurarli autonomamente.

- **Esposizione Teorica**

I concorrenti dovranno presentare le ricette scritte dei piatti prima dell'inizio della loro prova. La verifica delle ricette scritte verrà fatta durante il tempo di preparazione dalla giuria. I concorrenti devono presentare la loro ricetta alla Giuria terminato il turno di produzione, dando ad ogni concorrente 3 minuti per l'esposizione e 2 minuti per eventuali domande. Anche la presentazione delle ricette incide sul voto.

Durata delle prove e valutazione tecnica

1. La giuria valuterà i concorrenti.
2. Sarà selezionato 1 finalista in base alla classifica redatta dalla giuria.



3. Il turno di lavoro per realizzare le praline, inclusa la pulizia finale, è di 80 minuti.
4. I concorrenti dovranno preparare un minimo di 12 e un massimo di 16, disposte su 5 piatti/vassoi (tre per la Giuria, uno per la foto e uno per l'esposizione).
5. Il Comitato Organizzativo decide l'allocazione dei turni e li comunica alle ore 14 sul campo di gara.
6. Tre valutazioni vengono svolte separatamente dalla Giuria:
 - BILANCIATURA - A fine turno la Giuria valuta la bilanciatura della composizione e il gusto che ne risulta, adottando per la valutazione un punteggio compreso tra 60 (minimo) e 100 (massimo).
 - ESTETICA DELLA PRALINA - A fine turno la Giuria valuta l'estetica della pralina presentata, adottando per la valutazione un punteggio compreso tra 60 (minimo) e 100 (massimo).
 - CAPACITA' TECNICHE - A fine turno di produzione la Giuria valuta le Capacità Tecniche di ogni Concorrente. I seguenti parametri sono adottati per la valutazione delle Capacità Tecniche con un punteggio compreso tra 60 (minimo) e 100 (massimo):
 - a. Completezza delle informazioni;
 - b. Comportamento sul campo di gara.
7. Il superamento dei limiti di orario comporta la squalifica del Concorrente.
8. I voti di ciascuna delle tre valutazioni sono considerati separatamente e generano dei punteggi.
9. La somma dei punti ottenuti nelle tre classifiche genera la classifica finale.
10. Il Comitato Organizzativo stila la classifica che viene validata dalla Giuria.
11. In caso di parità la Giuria premia il Concorrente che avrà raggiunto il maggior punteggio relativo alla bilanciatura.
12. Il concorrente può richiedere la classifica al Comitato Organizzativo.
13. Le attrezzature messe a disposizione complessivamente durante le selezioni sono:
 - N. 3 temperatrici
 - N. 1 Microonde
 - Banco da lavoro in acciaio inox
14. Le attrezzature a carico del concorrente sono tutte quelle non menzionate al punto precedente.

ABBIGLIAMENTO

Tutti i concorrenti devono indossare abbigliamento idoneo che non deve avere nessun marchio pubblicitario che possa mettere in imbarazzo gli organizzatori e i partner del concorso (sicuramente sono ammessi il logo della gelateria e la marca dell'abbigliamento):



- Giacca da lavoro
- Copricapo
- Pantaloni da lavoro
- Calzature da lavoro
- Guanti

RICETTE

L'Organizzatore può liberamente utilizzare le ricette (anche comunicandole a terzi soggetti che collaborino a qualsiasi titolo con l'Organizzazione stessa) per usi divulgativi non commerciali senza nulla dover corrispondere **a nessun titolo ai concorrenti, ma menzionandoli sempre come creatori della ricetta.**

IGIENE

I candidati sono responsabili della pulizia e dell'igiene delle attrezzature, dei materiali e del luogo di lavoro nel tempo stabilito.

RICORSO ALLA GIURIA

Finite le operazioni di voto e prima della dichiarazione del vincitore, i Concorrenti possono presentare reclami alla Giuria inerenti alle votazioni, ai punteggi e più in generale allo svolgimento complessivo della gara. La Giuria, prima della proclamazione del vincitore, deve esaminare tutti gli eventuali reclami e in caso di accoglimento procedere, se del caso, alla modifica della classifica finale, ovvero, 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 procede alla proclamazione del vincitore. Una volta effettuata la proclamazione del vincitore non potranno più essere presentati reclami di alcun tipo.

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 dai concorrenti, devono considerarsi come non ammesse le materie prime e le attrezzature non espressamente dichiarate come ammissibili dal presente Regolamento e, quindi, l'utilizzo di tali materie prime e attrezzature comporta la squalifica dalla gara. Per prevenire eventuali squalifiche, ogni concorrente – prima dello svolgimento della gara – può chiedere al Membro del Comitato Organizzativo presente che accerti e verifichi le materie prime e le attrezzature che intende utilizzare in gara. Il Membro del Comitato Organizzativo, sulla base delle liste scritte di materie prime e attrezzature

predisposte dal concorrente, provvede alla verifica di ciò che è ammesso e ciò che non è ammesso articolo per articolo ed attestandolo sull'elenco fornito dal concorrente. Sono escluse dal concorso tutte le opere in qualsiasi modo offensive o volgari.

PREMI

Il primo classificato riceverà una coppa. Riceverà inoltre l'attestato per il Primo premio della Giuria del Concorso "Una pralina in gelateria 2021".

A tutti i Concorrenti sarà consegnato il diploma di partecipazione.

RESPONSABILITA'

Ogni responsabilità in ordine ad eventuali infortuni occorsi ai concorrenti, 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 dai concorrenti) ricadrà esclusivamente sui concorrenti stessi. I concorrenti risponderanno 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 i concorrenti con la sottoscrizione del presente regolamento dichiarano di manlevare Longarone Fiere Dolomiti S.r.l. e i suoi partner da ogni e qualsiasi domanda, istanza, richiesta, ecc.

LUOGO

Le competizioni si svolgeranno negli spazi messi a disposizione dalla Mostra Internazionale del Gelato Artigianale.