

LINEE GUIDA PER LE SOCIETÀ CHE VOGLIONO ORGANIZZARE ED OSPITARE LE SELEZIONI UFFICIALI

Art. 1 PREMESSA

La manifestazione denominata “Gelato World Cup” (di seguito GWC) è organizzata da Gelato e Cultura S.r.l. e Italian Exhibition Group Spa. Tale manifestazione, con cadenza biennale, consiste in una gara a squadre composta da 4 (quattro) professionisti e un TEAM manager provenienti da tutto il mondo e si svolge durante l’evento fieristico denominato “Sigep, Salone Internazionale della Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè”.

La mission della GWC è quella di esaltare l’eccellenza mondiale della gelateria artigianale di tradizione e scuola italiane, contribuire allo sviluppo delle professionalità dei mestieri del gusto, promuovere l’amicizia e la collaborazione tra i popoli.

Il presente documento è redatto in italiano, quale lingua ufficiale, e tradotto in lingua inglese. Il documento chiarisce le linee guida comuni per le Società che vogliono organizzare le SELEZIONI UFFICIALI NAZIONALI E/O INTERNAZIONALI (nel prosieguo del documento chiamate SELEZIONI) delle squadre che intendano partecipare alla Gelato World Cup la cui organizzazione sarà a loro delegata, sulla base del contratto che queste stipuleranno con Italian Exhibition Group Spa e Gelato e Cultura Srl ai quali si rinvia per ogni aspetto qui non trattato. Nel prosieguo del documento tali società verranno indicate come SOGGETTO ORGANIZZATORE.

Art. 4 PROVE PER LE SELEZIONI UFFICIALI

Il presente articolo indica le linee guida che IL SOGGETTO ORGANIZZATORE dovrà seguire per predisporre le prove che compongono la gara della SELEZIONE UFFICIALE.

Il regolamento della SELEZIONE UFFICIALE dovrà essere sottoposto all’approvazione del COMITATO ORGANIZZATORE della GWC inviandolo in lingua italiana o inglese a segreteria@coppamondogelateria.it almeno un mese prima della SELEZIONE UFFICIALE.

4.1 SELEZIONE UFFICIALE A SQUADRE

IL SOGGETTO ORGANIZZATORE, che organizzerà la SQUADRA per la selezione potrà a sua discrezione far concorrere TEAM che necessariamente dovranno essere composti da GELATIERE e PASTICCERE.

PROVE DELLA COMPETIZIONE

Ogni squadra che intende organizzare delle selezioni ufficiali è tenuta a dare esecuzione ad almeno 3 delle prove di gelateria di seguito elencate:

Vaschetta Decorata - preparazione di un gelato alla frutta a base acqua (3 Kg) e di un gelato a

ORGANIZZATO DA ORGANISED BY

PRESSO ORGANISED AT



**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN
Tel. 0541 744513 Fax 0541 744740
valentina.sorgente@iegexpo.it
C.F. PIVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.
Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

base latte (3 kg). I gelati dovranno essere presentati in una vaschetta decorata con ingredienti naturali ed edibili.

Monoporzione in vetro - preparazione di una monoporzionone di gelato e semifreddo con inserimenti di basi croccanti, gelatine di frutta, biscuit con decorazioni a piacere e commestibili. Le dimensioni del bicchiere sono libere ma il peso dovrà essere compreso fra 80 e 120 grammi. Snack di gelato - n. 3 tipi di snack di gelato al cioccolato. Ogni snack dovrà pesare indicativamente 50 gr con una tolleranza del 10% (in più o in meno). Il gelato dovrà essere presente nella misura minima del 50% del peso totale. I concorrenti potranno utilizzare tutte le tecniche di preparazione. La decorazione è libera e dovrà essere realizzata con elementi commestibili. La forma è libera

Gelato gastronomico –gelato “salato” - (3 kg) di un gusto a scelta

Torta artistica di gelato - Preparazione di una torta gelato (max n. 3 - tre - gusti di gelato) decorata di 8/10 porzioni, con inserimenti a piacere di: semifreddi, palet di frutta, croccantini, Pan di Spagna, frutta candita, ecc. Per la realizzazione il GELATIERE potrà utilizzare a piacimento il gelato che ha prodotto nelle gare di cui ai punti precedenti.

E almeno una delle prove di elaborati di seguito elencate:

Pezzo artistico in croccante

Presentazione di un pezzo artistico di tradizione sette-ottocentesca. Il pezzo artistico dovrà essere realizzato in croccante con (a scelta) tutte le tipologie di frutta secca (noci, nocciole, pistacchi, pinoli, noci americane, arachidi, ecc.) nonché semi di papavero, cumino, girasole, ecc.

Scultura in ghiaccio

I concorrenti dovranno realizzare, durante il concorso e con l'aiuto di contenitori (non preformati da stampo in figure definite, esempio: leone, fontana, cigno, aquila, cornucopia ecc. e portati dalle squadre), 1 piedistallo in ghiaccio che contenga obbligatoriamente e a scelta inserimenti di fiori, frutta, frutta secca, verdura, spezie o altri ingredienti comunque commestibili, che devono essere portati dalla squadra. Il piedistallo in ghiaccio, delle dimensioni massime cm 25x25 altezza 50 cm servirà come base di presentazione della Monoporzione in vetro fac-simile. L'Organizzazione mette a disposizione della squadra l'armadio abbattitore.

Art. 6. GIURIA

La giuria della SELEZIONE UFFICIALE sarà composta da professionisti qualificati designati dal SOGGETTO ORGANIZZATORE e sarà presieduta obbligatoriamente da un componente del COMITATO ORGANIZZATORE della GWC. Il giudizio della Giuria è insindacabile.

Art.7. SPONSOR

Il SOGGETTO ORGANIZZATORE è libero di trovare sponsor a sostegno della SELEZIONE UFFICIALE dando la precedenza a quelli che già sponsorizzano la GWC. La visibilità che gli SPONSOR delle SELEZIONI UFFICIALI avranno nel corso della gara nei singoli paesi non ha alcuna attinenza con la visibilità presso la GWC.

ORGANIZZATO DA ORGANISED BY



**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN
Tel. 0541 744513 Fax 0541 744740
valentina.sorgente@iegexpo.it
C.F. PIVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.
Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453

PRESSO ORGANISED AT

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

Art. 9. LUOGO

Le competizioni si svolgeranno nella sede indicata dal SOGGETTO ORGANIZZATORE incaricato in accordo con Gelato e Cultura Srl e Italian Exhibition Group Spa.

Art. 10 OBBLIGHI DEL SOGGETTO ORGANIZZATORE

È fatto obbligo del soggetto organizzatore di:

apporre su tutto il materiale inerente alla gara il marchio di SELEZIONE UFFICIALE della GWC che verrà fornito, dopo la stipula del contratto, dal COMITATO ORGANIZZATORE DELLA GWC di apporre ben visibili i loghi della GWC e di Sigep in tutta la comunicazione dell'evento stesso di fornire, all'ufficio stampa della GWC e di Sigep, bozza dei comunicati stampa relativi alla SELEZIONE UFFICIALE per approvazione almeno una settimana prima dell'invio dello stesso di fornire rassegna stampa entro un mese dall'evento.

sostenere le spese di viaggio, vitto e alloggio del componente del COMITATO ORGANIZZATORE della GWC in occasione della gara che fungerà da presidente di giuria della gara stessa.

Altri obblighi verranno espressi all'interno del contratto che il SOGGETTO ORGANIZZATORE che dovrà obbligatoriamente stipulare stipulerà con Gelato e Cultura Srl e Italian Exhibition Group.

Art. 11 DEROGHE

Non sono ammesse eccezioni al presente regolamento se non approvate dal COMITATO ORGANIZZATORE della GWC. In ogni caso tali deroghe si giustificano solo in caso di una maggiore qualità della competizione.

Art. 12. MARKETING & COMUNICAZIONE

Le informazioni aggiornate sulla GWC sono reperibili sul sito www.gelatoworldcup.com in italiano e in inglese.

Il SOGGETTO ORGANIZZATORE inoltre è invitato a seguire con i propri social network, quelli della GWC e di SIGEP facilmente rintracciabili:

- Facebook
- Instagram
- Pinterest
- Youtube
- Google+

ORGANIZZATO DA ORGANISED BY

PRESSO ORGANISED AT



**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

ITALIAN EXHIBITION GROUP SpA
Via Emilia, 155 - 47921 Rimini RN
Tel. 0541 744513 Fax 0541 744740
valentina.sorgente@iegexpo.it
C.F. PIVA 00139440408 Cap. Soc. 52.294.067 i.v.
Reg. Imp. di Rimini 00139440408 - R.E.A. n. 224453

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO