



21-23
GENNAIO 2023
FIERA
DI RIMINI

ORGANIZZATO DA

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP
Presenting the Italian

SIGEP
THE DOULCE WORLD EXPO

IN COLLABORAZIONE CON

Conpait
Pasticcieri d'Italia

PROMOSSO DA

GELATO
&
CULTURA

REGOLAMENTO UFFICIALE Gelato Europe Cup

aggiornato al **11.01.23**

La Gelato Europe Cup è organizzata da Sigep - IEG Italian Exhibition Group S.p.A. in collaborazione con Gelato e Cultura srl.

La competizione si svolgerà dal 21 al 23 gennaio 2023 presso SIGEP - FIERA DI RIMINI - HALL SUD Quartiere Fieristico – Via Emilia, 155 – Rimini
www.sigep.it

PREMESSE

FORMAT

La manifestazione denominata “Gelato Europe Cup” nasce dalla sinergia tra i principali enti di riferimento nel settore della gelateria che grazie a IEG Italian Exhibition Group s.p.a. ospitano gli eventi internazionali volti alla Gelato World Cup. Tale manifestazione, con cadenza biennale, è alla sua I^a edizione e consiste in una gara a squadre (ciascuna squadra è composta da 2 professionisti, di cui almeno un gelatiere, più un Team Manager) provenienti da tutta Europa e si svolgerà durante l’evento fieristico denominato “Sigep – The Dolce World Expo” edizione 2023.

Le lingue ufficiali della Gelato Europe Cup sono 2: italiano e inglese.

MISSION

In linea con la Gelato World Cup, la mission della Gelato Europe Cup consiste nell’esaltare l’eccellenza europea 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.

SQUADRE AMMESSE

Alla I^a edizione della Gelato Europe Cup possono partecipare 10 squadre provenienti da tutta Europa. L’organizzazione si riserva il diritto di includere squadre da aree geografiche limitrofe all’Europa che abbiano effettuato selezioni ufficiali all’interno del proprio Paese. Ciascuna squadra deve presentare la propria candidatura entro i termini previsti, che verranno indicati successivamente. Il numero di squadre potrebbe subire variazioni così come il numero degli elaborati per ciascuna prova che a loro volta dipendono dal numero delle squadre in gara.



Alla Gelato World Cup parteciperanno poi le squadre vincitrici delle semifinali e le squadre saranno poi composte da un gelatiere, un pasticcere, uno chef, uno scultore del ghiaccio e il team manager della squadra. Gli altri membri del team oltre al gelatiere e al pasticcere possono essere individuati dall'organizzazione tra professionisti cittadini del territorio con comprovata esperienza nel settore.

TITOLO

La squadra vincitrice otterrà il titolo di "Campione Europeo" e resterà in carica fino allo svolgimento della seguente edizione, ottenendo automaticamente la qualificazione alla Gelato World Cup, a cui accederanno le 4 / 5 migliori squadre in gara.

SQUADRE

Ogni squadra sarà composta da 2 (due) concorrenti con competenze in Gelateria, Pasticceria-Cioccolateria, e da un Team Manager. I tre membri della squadra dovranno avere la cittadinanza della Nazione per la quale concorrono, oppure dovranno comprovare di operare in quella Nazione da almeno 5 anni, fatto salvo casi eccezionali che verranno valutati dalla Direzione secondo il proprio insindacabile giudizio.

Le nazioni che si classificheranno avranno la possibilità di cambiare i membri del loro team in occasione dei mondiali del 2024.

IL TEAM MANAGER

La figura dovrà avere comprovate conoscenze dei mestieri del gusto, farà parte della Giuria tecnica della Gelato Europe Cup senza diritto di voto per la propria squadra.

CANDIDATURA PER SELEZIONI

Entro il 15 ottobre 2022 (eccetto per le selezioni già programmate nel corso dell'autunno) la Nazione interessata a effettuare la selezione europea per accedere successivamente alla Gelato World Cup deve presentare la propria candidatura alla Direzione dell'evento inviando la documentazione successivamente descritta.

Le selezioni nazionali interne per formare la squadra che parteciperà alla Gelato Europe Cup devono essere organizzate secondo le linee guida rese disponibili sul sito di Sigep.it e su gelatoworldcup.it nella pagina dedicata all'evento. Il regolamento dovrà comunque essere approvato dalla Direzione organizzativa della Gelato World Cup che stipulerà un accordo con il soggetto interessato alla selezione nazionale.

Il Team Manager si occuperà della formalizzazione dell'iscrizione.

La domanda d'iscrizione dovrà essere inviata a mezzo e-mail entro e non oltre il 15 ottobre 2022 (eccetto per le selezioni già programmate nel corso dell'autunno) alla segreteria del concorso, all'indirizzo: silvia.sacchetti@iegexpo.it.

La pre-iscrizione al concorso si effettua mediante il seguente iter:



21-23
GENNAIO 2023
FIERA
DI RIMINI

ORGANIZZATO DA
ITALIAN
EXHIBITION
GROUP
Presenting the Future

SIGEP
THE DOULCE WORLD EXPO

IN COLLABORAZIONE CON
Conpait
Pasticcieri d'Italia

PROMOSSO DA
GELATO
&
CULTURA

- Invio alla segreteria del concorso del **presente regolamento** sottoscritto da tutti i componenti della squadra;
- Invio alla segreteria del concorso dell'**application form** compilato da ogni membro della squadra, disponibile online sul sito www.sigep.it.

Le candidature saranno valutate dal comitato organizzatore.

Tutte le squadre riceveranno una mail con l'esito della candidatura entro il 15 ottobre 2022.

Successivamente l'organizzazione provvederà ad inviare al team manager di ogni squadra la fattura relativa alla quota d'iscrizione, pari a € 250 (+ IVA per la squadra italiana) per singola squadra; tale quota non potrà essere rimborsata in caso di ritiro della squadra.

Le squadre iscritte dovranno inviare alla Direzione di gara entro e non oltre il **19 dicembre** il ricettario in formato pdf (in lingua inglese) compilando il form che l'organizzazione provvederà ad inviare alle squadre via e-mail, nel quale sarà richiesto di caricare foto o disegni degli elaborati, descrizione, titolo e tema prescelto, completo di allergeni.

ELENCO SQUADRE AMMESSE

L'elenco delle squadre selezionate per partecipare alla 1ª edizione della Gelato Europe Cup sarà pubblicata sul sito sigep.it a fine ottobre.

CAMBIAMENTI ALL'INTERNO DELLE SINGOLE SQUADRE

Se dopo il 1° dicembre uno o più componenti della squadra dovessero essere sostituiti, per cause gravissime e documentate, il Team Manager dovrà prontamente segnalarlo tramite e-mail alla direzione di gara.

La Direzione si riserva, a suo insindacabile giudizio, il diritto di approvare la sostituzione o rifiutarla.

PROVE DELLA GELATO EUROPE CUP

a. Vaschetta decorata
b. Mystery box crema
c. Mystery box frutta
d. Monoporzione in vetro
e. Torta gelato
f. Scultura in croccante
g. Gran buffet finale: presentazione di tutti gli elaborati



Si specifica che è consentito l'utilizzo di prodotti differenti da quelli indicati nelle liste dei prodotti degli Sponsor Babbi e Valrhona (ricevute via e-mail), **purché i prodotti siano degli Sponsor Babbi e Valrhona.**

L'eventuale richiesta di prodotti Babbi e Valrhona per gli allenamenti e per la gara diversi da quelli citati nelle liste **dovrà essere effettuata in maniera autonoma dalle singole squadre.**

a. Vaschetta decorata

I concorrenti devono preparare 3 vaschette, di cui 2 decorate e 1 per gli assaggi non decorata (3 kg circa) di gelato al cioccolato che dovrà essere prodotto con uno o più tipi di copertura messi a disposizione dallo sponsor Valrhona.

La prima vaschetta decorata verrà presentata alla Giuria e successivamente posta nella vetrina. La seconda vaschetta decorata andrà al fotografo e successivamente sarà utilizzata per il buffet finale. Le decorazioni dovranno essere attinenti al tema prescelto. È possibile portare sul campo di gara manufatti completi o parzialmente completi, preparati precedentemente. La dimensione della vaschetta di acciaio fornita dall'Organizzazione è: mm 360x250 h 80 (vaschetta da 3 kg). L'assaggio del gelato al tavolo di Giuria sarà servito sui coni forniti dallo sponsor senza decorazione e presentato su un porta cono fornito dallo sponsor. Le squadre devono presentare la vaschetta decorata alla Giuria entro 3 minuti dall'orario di uscita. Oltre questo termine, ogni minuto o frazione di esso comporterà 30 punti di penalità, fino ad un massimo di due minuti. Superato l'orario consentito, si dovrà ripresentare la vaschetta a fine ciclo con ulteriori 60 punti di penalità.

b. Mystery Box - Mystery Crema

Le squadre dovranno preparare un gusto unico di gelato a base latte (3 chili circa) presentandolo alla giuria per l'assaggio in 10 coppette identiche fornite dall'organizzazione e senza decorazioni. Dovranno essere presentati coni uguali, sia per la Giuria che per la foto ufficiale. Tale gusto dovrà essere creato e preparato con l'ingrediente segreto sorteggiato dai concorrenti con la Direzione di gara e reso noto solo all'inizio della prova. Inoltre sarà a disposizione un mercato di prodotti freschi (vegetali, erbe aromatiche e spezie) da utilizzare obbligatoriamente nella prova in abbinamento al prodotto estratto. Le aziende fornitrici dei prodotti inseriti nelle Mystery Box saranno rese note sul sito di SIGEP nella sezione <http://stageit.sigep.it/eventi/gelato-europe-cup>. Le squadre sono obbligate a presentare i gelati alla Giuria entro 3 minuti dall'orario di uscita. Oltre questo termine, ogni minuto o frazione di esso comporterà 30 punti di penalità, fino ad un massimo di 2 minuti. Superato l'orario consentito si dovrà ripresentare il gelato a fine ciclo con ulteriori 60 punti di penalità. 110 punti di penalità per il non utilizzo dei prodotti del mercato.

La squadra dovrà inoltre presentare alla Giuria la ricetta dettagliata, riportandola in stampatello su un modulo fornito dalla direzione di gara. In questa prova la squadra potrà brevemente consultarsi con il Team Manager.



c. Mystery box - Mystery Frutta

Le squadre dovranno produrre un ulteriore unico gusto di gelato a base acqua (3 kg circa) presentandolo alla giuria per l'assaggio in 10 coppette identiche fornite dall'organizzazione e senza decorazioni, prodotto con una tipologia di polpa di frutta surgelata sorteggiata dai concorrenti e fornita dallo sponsor con un abbinamento obbligatorio di una spezia o erba aromatica o vegetale presenti nel mercato. Le aziende fornitrici dei prodotti inseriti nelle Mystery Box saranno rese note sul sito di SIGEP nella sezione <http://stageit.sigep.it/eventi/gelato-europe-cup>.

Le squadre sono obbligate a presentare i gelati alla Giuria entro 3 minuti dall'orario di uscita. Oltre questo termine, ogni minuto o frazione di esso comporterà 30 punti di penalità, fino ad un massimo di 2 minuti. Superato l'orario consentito si dovrà ripresentare il gelato a fine ciclo con ulteriori 60 punti di penalità. 110 punti di penalità per il non utilizzo dei prodotti del mercato. La squadra dovrà inoltre presentare alla Giuria la ricetta dettagliata, riportandola in stampatello su un modulo fornito dall'Organizzazione. In questa prova la squadra potrà brevemente consultarsi con il Team Manager.

d. Monoporzione in vetro

I concorrenti dovranno preparare e presentare monoporzioni di gelato e gusti assortiti con, a scelta, la possibilità di inserire basi croccanti, gelatine di frutta, biscuit e decorazioni commestibili.

La monoporzione in vetro trasparente ha altezza e forme libere mentre il diametro della bocca dovrà essere al massimo di 10 cm. Il peso, al netto del contenitore (è compito della squadra portare il bicchiere di vetro vuoto per la verifica) deve essere di 130 grammi con una tolleranza in più o in meno di 10 grammi.

È possibile portare sul campo di gara manufatti completi o parzialmente completi, preparati precedentemente. Il gelato dovrà essere prodotto con un ingrediente dello sponsor Babbi.

Le squadre devono presentare la Monoporzione in vetro alla Giuria entro 3 minuti dall'orario di uscita previsto. Oltre questo termine, ogni minuto o frazione di esso, comporterà 30 punti di penalità, fino ad un massimo di due minuti. Superato l'orario consentito si dovrà ripresentare la monoporzione a fine ciclo con ulteriori 60 punti di penalità. 30 punti di penalità saranno calcolati per ciascun grammo di intolleranza.

e. Torta Gelato

I concorrenti dovranno preparare la torta gelato (minimo 2 - massimo 3 gusti di gelato) di cui almeno un ingrediente dichiarato in ricetta dello Sponsor Valrhona e uno dello sponsor Babbi con eventuali inserimenti a piacere: semifreddo, palet di frutta, croccantini, pan di Spagna, frutta candita, ecc.; della torta dovranno essere realizzati 3 esemplari identici decorati con decorazioni attinenti al tema prescelto. Una torta sarà destinata al taglio per la Giuria, una per la foto ufficiale, una per il servizio ed un fac-simile per il Gran Buffet finale. La forma dello stampo è libera e dovrà essere portato dalla squadra. La dimensione dovrà essere circa da 12 porzioni. Essendo il taglio della torta per la Giuria di competenza della squadra il piatto di servizio, il tagliere ed il necessario coltello saranno portati autonomamente da ciascuna squadra.



21-23
GENNAIO 2023
FIERA
DI RIMINI

ORGANIZZATO DA

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP
Presenting the Event

SIGEP
THE DOULCE WORLD EXPO

IN COLLABORAZIONE CON

Conpait
Pasticcieri d'Italia

PROMOSSO DA

GELATO
CULTURA

Le squadre hanno 6 minuti di tempo per presentare la torta alla Giuria insieme con il facsimile, per il taglio e successiva presentazione del taglio alla Giuria (e servire le porzioni). Oltre questo termine, ogni minuto o frazione di esso comporterà 30 punti di penalità, fino ad un massimo di 2 minuti. Superato l'orario consentito si dovrà ripresentare la torta a fine ciclo con ulteriori 60 punti di penalità.

f. Scultura in croccante

Il pezzo artistico dovrà essere realizzato in croccante, aderente al tema prescelto, con (a scelta) tutte le tipologie di frutta secca (noci, nocciole, pistacchi, pinoli, noci americane, arachidi, ecc.) e tutti i tipi di zuccheri, nonché semi (papavero, cumino, girasole, ecc.); dimensioni massime: cm. 50x50, altezza libera. Il pezzo artistico dovrà essere interamente realizzato e montato sul campo gara. Le decorazioni potranno essere realizzate in zucchero tirato, zucchero soffiato, ghiaccia reale, pasta per fiori e pastigliaggio e potranno essere realizzate precedentemente alla gara. Non sarà ammesso l'uso di cioccolato e di zucchero stampato. Il supporto del pezzo artistico dovrà essere portato dalla squadra. 110 punti di penalità saranno cumulati per la non conformità delle dimensioni massime e 110 punti di penalità per l'utilizzo di cioccolato o zucchero stampato.

g. Gran Buffet finale

Il Gran Buffet finale consiste nella presentazione di tutti i lavori realizzati. Il tavolo di presentazione, vestito e fornito dall'Organizzazione, sarà rotondo con diametro di 120 cm. Allestimento del buffet: sono consentiti elementi decorativi aggiunti, ma non sarà ammessa la collocazione di uno sfondo (ovvero: nessuna decorazione di fondo, dietro, davanti o a fianco dei tavoli sarà autorizzata). Eventuali tessuti, basi delle opere e tovaglie colorate dovranno essere portate dai partecipanti. Eventuali luci o fumo sono utilizzabili, purché autogestiti e non fuoriuscenti dal tavolo espositivo. Importante: l'organizzazione non fornisce attacchi elettrici o tubi idraulici. Nessun filo elettrico può attraversare il campo gara. L'utilizzo di basamenti rotanti è autorizzato. Obbligatoriamente un telone nero, fornito dall'organizzazione, dovrà coprire i box per la presentazione del buffet finale. L'utilizzo dello sfondo comporterà 110 di punti di penalità.

Numero di porzioni

Il numero di porzioni degli elaborati per la prova della monoporzione verrà comunicato successivamente basandosi sul numero di squadre ammesse e conseguentemente dei giurati.

INFORMAZIONI SULLO SVOLGIMENTO DELLE PROVE

1. Punti

I punti saranno assegnati da una giuria tecnica composta dai Team Manager delle squadre che potranno assegnare un punteggio espresso fino a 100/centesimi su ciascuna prova.



21-23
GENNAIO 2023
FIERA
DI RIMINI

ORGANIZZATO DA

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP
Presenting the Event

SIGEP
THE DOULCE WORLD EXPO

IN COLLABORAZIONE CON

Conpait
Pasticcieri d'Italia

PROMOSSO DA

GELATO
&
CULTURA

I criteri di giudizio verranno presentati sul documento contenente le indicazioni di gara che verrà analizzato durante l'incontro pre-gara insieme alla Direzione.

2. Fac-simile

I fac-simile delle prove di gara potranno essere precedentemente preparati dalla squadra e portati sul campo di gara pronti per la presentazione alla giuria contemporaneamente ai vari elaborati per valutarne la conformità. Successivamente verranno inseriti sul tavolo di presentazione del Gran Buffet finale.

110 punti di penalità verranno inflitti per la non conformità.

3. Ricette

Il Team Manager dovrà inviare entro il 1° dicembre alla Direzione di gara il titolo del tema prescelto con il ricettario completo (in lingua inglese) successivamente stampato con lo stesso standard per giurati e stampa.

Il ritardo nella consegna del ricettario costerà 500 punti di penalità.



LA LISTA DEGLI ALLERGENI DEVE ESSERE OBBLIGATORIAMENTE INDICATA IN CALCE ALLE RICETTE.*

La Direzione dell'evento potrà liberamente utilizzare le ricette (anche comunicandole a terzi soggetti che collaborino a qualsiasi titolo con L'Organizzazione stessa) senza nulla dover corrispondere a nessun titolo alle squadre e ai singoli membri.

*L'organizzazione provvederà a fornire una lista allergeni contestualmente al regolamento.

4. Ingredienti obbligatori

Le squadre dovranno utilizzare obbligatoriamente i prodotti dello sponsor quando indicato dal regolamento. È vietato l'utilizzo di qualsiasi altro prodotto concorrente. La penalità per il mancato utilizzo del prodotto dello Sponsor indicato ha una penalità di 500 punti.

5. Box

Si segnala che l'assegnazione dei box verrà sorteggiata durante il briefing tecnico che si svolgerà in modalità online il giorno mercoledì 11 gennaio 2022. L'organizzazione provvederà a comunicare alle squadre l'orario della riunione (e ad inviare il link per partecipare) entro il mese di dicembre.

6. Spese di viaggio e alloggio

Le spese di volo e alloggio del Team saranno a carico dell'organizzazione.

In particolare: l'alloggio in Hotel e i voli di andata e ritorno saranno offerti dalla Direzione. Ogni spesa extra sarà a carico della squadra e saldata direttamente dal Team Manager. L'ospitalità è prevista durante le giornate di gara, con check in il 20 gennaio e check out il 24 gennaio.



ORGANIZZATO DA
ITALIAN
EXHIBITION
GROUP
Presenting the Italian

SIGEP
THE DOULCE WORLD EXPO

IN COLLABORAZIONE CON
Conpait
Pasticcieri d'Italia

PROMOSSO DA
GELATO
&
CULTURA

Per quanto riguarda il volo, l'Organizzazione provvederà a contattare i Team Manager per poter acquistare i voli per tutta la squadra. I voli verranno acquistati secondo i seguenti parametri:

- Classe economy
- Partenza e ritorno nella medesima città
- Con arrivo e partenza presso aeroporto di Bologna

7. Team Manager

I contatti con la direzione saranno tenuti esclusivamente dal Team Manager; in tal senso il Team Manager sarà portavoce unico della squadra. Sarà onere del Team Manager iscrivere la squadra e riferire agli altri membri quanto richiesto dall'Organizzazione. Nessuna responsabilità potrà gravare sull'Organizzazione per mancata informazione da parte del Team Manager nei confronti degli altri componenti della squadra. L'Organizzazione non risponderà a nessuno degli altri elementi della squadra. La squadra potrà nominare portavoce unico un componente diverso dal Team Manager; in questo caso, il Team Manager al momento della presentazione della domanda di iscrizione dovrà compilare l'ultima parte della domanda d'iscrizione stessa riservata alla nomina di un portavoce unico diverso dal Team Manager. Nel caso di nomina di un portavoce diverso dal Team Manager tutti gli effetti qui previsti si produrranno nei confronti del portavoce unico nominato.

8. Giuria

La **Giuria tecnica** è composta dai Team Manager delle squadre partecipanti.

9. Premi

Trofeo Gelato Europe Cup alle squadre che accederanno alla Gelato World Cup 2024.

10. Contestazioni

Eventuali contestazioni dovranno essere consegnate dal Team Manager in forma scritta ai Commissari di Gara entro 30 minuti dalla fine della singola gara in oggetto.

INDICAZIONI GENERALI SULLO SVOLGIMENTO DELLA GARA DOGANA

L'organizzazione non ha responsabilità sui ritardi e non si occupa delle spedizioni, sia in andata che in ritorno. Le spese di spedizione e la responsabilità delle merci (attrezzature inserite nei bancali) sono a carico della squadra che dovrà accertarsi che il materiale arrivi in tempo utile per la manifestazione e sarà sempre cura della squadra ricomporre il bancale con il materiale, seguendo le stesse modalità con cui è arrivato, per non creare problemi con i trasportatori internazionali. Indicativamente servono circa 80 giorni per trasporto e dogana, per le spedizioni via mare.

Le squadre che dovessero avere necessità di inviare la merce in Italia dovranno contattare direttamente la società Expotrans incaricata da Italian Exhibition Group di seguire questo tipo di pratiche.

Di seguito i contatti di Expotrans a cui le squadre potranno fare riferimento a

Tel. +39 0541 744791

info.rimini@expotrans.net