



PREMIO GELATO GIOVANI - Il edizione
Ispiriamo i giovani a sognare - e ad agire - in grande

25 e 26 marzo 2019 - Torino

SCADENZA DEI TERMINI DI PARTECIPAZIONE: 24 febbraio 2019

REGOLAMENTO

ORGANIZZAZIONE E DIREZIONE

Il Premio è organizzato dall'Associazione Pièce e si avvale della direzione tecnica di **Alberto Marchetti** e **Alessandro Racca**.

ETICA E OBIETTIVI

In armonia con la ferma e storica volontà degli organizzatori di investire sulle giovani leve, il concorso si prefigge di nobilitare la cultura della Gelateria artigianale di alta tradizione ed innovazione italiana, offrendo ai giovani l'opportunità di confrontarsi, mettersi in discussione ed apprendere, entrando anche in contatto con il mondo dei professionisti.

CANDIDATI

Il concorso è aperto a **studenti di tutte le regioni italiane** che frequentano gli ultimi anni degli Istituti Alberghieri e delle scuole di settore (età compresa fra i 17 e i 20 anni).

La partecipazione è individuale.

Può partecipare un solo studente per ciascuna scuola.

Chi intende partecipare dovrà inviare una ricetta rispondente ai requisiti delineati nel presente Regolamento. I progetti saranno esaminati dal Comitato Tecnico e i migliori saranno ammessi alla gara, durante la quale i candidati dovranno realizzare le preparazioni descritte nei rispettivi progetti.

SCADENZA DEI TERMINI E GARA

La gara si terrà a **TORINO il 25 e 26 marzo 2019**

I progetti dovranno essere inviati entro e non oltre il 24 febbraio 2019

TEMA

Nel corso della gara, i partecipanti dovranno:

1. Preparare del **GELATO ALLA NOCCIOLA**
2. Realizzare un **ENTREMET GLACÉ (torta gelato contemporanea)** che dovrà includere il gelato precedentemente preparato e presentare anche le caratteristiche di seguito specificate

CARATTERISTICHE DEL GELATO

I partecipanti dovranno preparare **3 kg di gelato alla nocciola**.

Non vi sono vincoli rispetto alla varietà di nocciola impiegata, purché la scelta sia motivata per iscritto e in modo chiaro e sintetico. I partecipanti dovranno evitare descrizioni generali del prodotto-nocciola, e limitarsi a indicare le caratteristiche salienti, la tipicità e/o attestazione storica della varietà locale che decideranno di selezionare. Descrizioni eccessivamente prolisse o inutilmente derivate dal web abbasseranno il punteggio sulla valutazione della ricetta.

Il gelato finito dovrà presentare una **percentuale non superiore al 5% di inclusioni** (cioè presenza di nocciole in granella o intere)

CARATTERISTICHE DELL'ENTREMET GLACÉ (torta gelato contemporanea)

Pezzatura: l'entremet dovrà avere una pezzatura da **8-10 porzioni** e per la sua realizzazione dovrà essere impiegato uno stampo le cui specifiche sono descritte al paragrafo successivo.

Il prodotto dovrà includere:

- Una base da forno
- Gelato alla nocciola
- Un inserto cremoso o gelatinoso o croccante (a scelta del candidato)
- Una componente spumosa (es. semireddo, spumone, mousse semifredda...)
- Decorazione

L'entremet glacé dovrà contenere del **cioccolato** (fondente, al latte o bianco). Il cioccolato potrà essere utilizzato per realizzare una delle componenti sopra elencate. Il cioccolato dovrà essere temperato a mano, se la preparazione prevede tale operazione.

Nell'osservanza di tali parametri, ai candidati è lasciata piena libertà creativa.

I candidati dovranno ideare e realizzare **preparazioni riproducibili e proponibili in un contesto commerciale di alto livello**. Non devono quindi creare pezzi unici ideati solo in funzione del Premio.

I lavori proposti dovranno essere **originali**, non aver cioè partecipato ad altre rassegne, concorsi o esposizioni.

Ogni parte delle preparazioni dovrà essere commestibile. Non sono ammesse decorazioni o guarnizioni artificiali.

La **temperatura di servizio del gelato** deve essere compresa tra **-16 e -18°C**. Nel caso in cui tale temperatura non fosse rispettata per motivi contingenti e non riconducibili al lavoro dei candidati, questo non comporterà alcuna penalizzazione nel punteggio.

I partecipanti potranno portare già pronti componenti e prodotti la cui preparazione richieda tempi non compatibili con la durata della gara (es. confetture, composte, biscotteria e confetteria, pan di Spagna, pasta sfoglia, meringa, torrone ecc.)

Ai lavori che, nel rispetto dei parametri elencati, sapranno anche **valorizzare i prodotti tipici** delle regioni di provenienza dei candidati sarà assegnato un **bonus fino a 10 punti**.

STAMPI

Per la realizzazione dell'entremet i candidati dovranno utilizzare uno stampo Silikomart scelto fra i seguenti modelli (il riferimento è al **Catalogo Silikomart Professional 2018**)

- Kit MILLE BOLLE 1300 - n° di catalogo 25.994.99.0065 (pag. 18 del catalogo)
- Kit SAHARA - n° di catalogo 25.993.99.0065 (pag. 18 del catalogo)
- Stampo UNIVERSO 1200 - n° di catalogo 20.349.87.0065 (pag. 43 del catalogo)
- Stampo MOONLIGHT SONATA - n° di catalogo 20.350.87.0065 (pag. 43 del catalogo)
- Stampo VORTEX - n° di catalogo 27.848.87.0065 (pag. 46 del catalogo)
-

I candidati dovranno procurarsi autonomamente gli stampi per le prove

Dovranno altresì indicare nella ricetta il tipo di stampo prescelto, che Silikomart provvederà a donare a ciascuno per la gara. In fase di gara, i candidati potranno utilizzare lo stampo nuovo oppure servirsi di quello che hanno usato per le prove.

I candidati che decidessero di usare uno stampo diverso da quello indicato nella ricetta dovranno darne tempestiva comunicazione, ma in tal caso l'organizzazione non assicura che il nuovo modello potrà essere disponibile per la gara.

GARA

I candidati dovranno presentarsi in completa tenuta professionale e potranno indossare la giacca con il logo della scuola di appartenenza. Non sono ammesse giacche o altri elementi di vestiario riportanti loghi commerciali di qualunque genere.

I candidati saranno tenuti ad indossare grembiuli e/o copricapi riportanti il logo della manifestazione o di sponsor della medesima, qualora l'organizzazione lo richiedesse.

La gara prevede due fasi:

- Prima fase: i partecipanti dovranno **fare il gelato alla nocciola** e metterlo in due vaschette, di cui una da decorare
- Seconda fase, immediatamente successiva: i candidati dovranno preparare l'entremet glacé secondo i parametri precedentemente descritti

Il **tempo concesso** a ciascun partecipante è di **3 ore complessive**, così suddivise:

- 1 ora per la preparazione della base da mantecare
- 30 minuti per la mantecazione, la posa nelle vaschette e la decorazione di una vaschetta
- 1 ora e 30 minuti per riposo del prodotto, preparazione delle componenti aggiuntive e assemblaggio dell'entremet glacé.

Conclusa la mantecazione, il gelato verrà posto in due vaschette: una - quella decorata - resterà a disposizione della commissione per la degustazione, l'altra servirà per la preparazione successiva.

L'intera preparazione dovrà essere realizzata nel corso della gara.

I candidati dovranno eseguire tutto il lavoro personalmente, senza alcun tipo di suggerimento o aiuto da terze persone, pena la squalifica immediata.

Il personale tecnico autorizzato fornirà ai partecipanti tutta l'assistenza necessaria al corretto utilizzo delle attrezzature.

I candidati sono tenuti a lasciare pulite e in ordine le postazioni di lavoro e le attrezzature utilizzate. In caso contrario, potranno essere applicate penalizzazioni di punteggio commisurate alla gravità dell'infrazione e comunicate dal Presidente.

L'accesso ai laboratori in cui si svolgono le prove è riservato a candidati, giurati, organizzatori, personale tecnico e fotografi autorizzati. Ospiti e visitatori potranno accedere solo se preventivamente autorizzati dall'organizzazione. In ogni caso è vietato l'ingresso di accompagnatori o insegnanti. Il mancato rispetto di questa regola potrà comportare decurtazioni di punteggio o squalifica.

Per razionalizzare l'uso delle attrezzature e garantire la massima serenità nello svolgimento della gara, l'inizio delle prove sarà scaglionato secondo intervalli di tempo opportunamente determinati, che verranno comunicati a tempo debito. L'ordine di inizio sarà deciso con sorteggio pubblico prima della gara.

INGREDIENTI E ATTREZZATURE

- L'organizzazione fornirà gli ingredienti comuni e le attrezzature fondamentali (*mantecatore multifunzione, abbattitore, frigoriferi, tavoli da lavoro, planetarie ecc.*)
- Saranno a cura dei partecipanti tutti gli ingredienti specifici, l'attrezzatura minuta, eventuali strumenti particolari necessari alle singole preparazioni e quanto serve per la presentazione del prodotto alla giuria
- È obbligatorio l'uso degli ingredienti forniti dagli sponsor.

- L'elenco completo delle attrezzature e dei prodotti forniti sarà comunicato a tempo debito agli ammessi alla gara. I partecipanti sono tenuti a portare tutti gli ingredienti non espressamente inclusi nell'elenco di quelli forniti dall'organizzazione.
- Gli ingredienti effettivamente impiegati in gara devono essere **esattamente quelli indicati nella ricetta**. Nel caso in cui taluni ingredienti non fossero reperibili e dovessero essere sostituiti, i candidati dovranno informarne preventivamente l'organizzazione.

GIURIA

La giuria viene definita dall'organizzazione e il suo **giudizio è insindacabile e inappellabile**.

Qualora i partecipanti, nel corso della gara, ritenessero di ravvisare delle irregolarità, dovranno comunicarlo immediatamente a uno dei Direttori Tecnici oppure a un componente della giuria o dell'organizzazione.

Non saranno ammessi reclami o recriminazioni a posteriori.

CRITERI DI VALUTAZIONE E PUNTEGGIO

Il massimo del punteggio complessivo conseguibile è di **300 punti**, così suddivisi:

GELATO		ENTREMET GLACÉ (torta gelato contemporanea)		GENERALI	
Struttura e consistenza	0-20	Abilità di esecuzione	0-20	Cura e completezza della ricetta	0-10
Sensazione di freddo (*)	0-10	Degustazione: valutazione complessiva del sapore	0-40	Creatività e/o originalità del progetto	0-20
Sapore del gelato	0-20	Aspetto e presentazione estetica: valutazione complessiva	0-40	Organizzazione e pulizia nel lavoro	0-10
Aspetto della vaschetta (**)	0-10	Proponibilità commerciale complessiva	0-40	Padronanza tecnica complessiva	0-10
(*) <i>parametro importante nella valutazione delle creme che denota basso o errato contenuto in solidi</i> (**) <i>gelato messo in modo ordinato e adeguato alla vendita</i>		Impiego del cioccolato	0-10	Comportamento ed etica in gara	0-10
		Taglio	0-10	Pulizia e ordine di grembiuli e casacche	0-10
				Atteggiamento e capacità comunicativa del candidato	0-10
Totale	60	Totale	160	Totale	80
TOTALE 300 PUNTI + eventuale bonus (0-10 punti)					
Un bonus fino a 10 punti potrà essere conferito, a discrezione della giuria, ai candidati che, nel rispetto dei parametri enunciati, sapranno valorizzare nella preparazione finita prodotti tipici delle regioni di provenienza.					

PREMI

Saranno premiati sia i tre candidati che avranno ottenuto il più alto punteggio complessivo sia le rispettive scuole.

Per i partecipanti sono previsti corsi ed opportunità formative. Alle scuole saranno conferite importanti attrezzature e forniture di materie prime. Sono inoltre previsti numerosi premi speciali e riconoscimenti forniti dagli sponsor.

L'elenco dettagliato dei premi sarà comunicato a tempo debito.

A ciascun candidato sarà consegnato un attestato di partecipazione.

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

I candidati dovranno inviare una ricetta rispondente ai requisiti delineati nel presente Regolamento. Potranno anche includere una **sintetica** presentazione della ricetta e degli ingredienti, *ma solo nel caso in cui siano inconsueti o tipici*.

I candidati dovranno utilizzare i moduli forniti per la compilazione della ricetta e inviarla in formato testo, non in .pdf o come immagine.

Non è richiesta la presentazione di brochure o di versioni estese delle ricette. Nel caso in cui i candidati volessero comunque portarle, la giuria non sarà tenuta ad esaminarle e in ogni caso non ne terrà conto ai fini della valutazione.

Si esortano i partecipanti a **prestare particolare cura alla redazione della ricetta**, con esatta e coerente indicazione di dosi e procedimenti, in quanto la cura della ricetta costituisce criterio di valutazione ai fini dell'ammissione.

La partecipazione è gratuita. Ai candidati non è richiesto alcun contributo di iscrizione.

Per facilitare la partecipazione, ai candidati provenienti da altre regioni verrà fornito a titolo gratuito il pernottamento in albergo per la durata del Premio. La possibilità è estesa anche a **un insegnante accompagnatore** per ciascun partecipante.

Sono a carico dei partecipanti le spese di viaggio e quelle relative a ingredienti e attrezzature specifici alle rispettive ricette.

INVIO DEI PROGETTI

Per favorire la compilazione e la valutazione dei progetti, è stata predisposta una modulistica che può essere scaricata in formato Word [dal sito **www.associazionepiece.org**](#) oppure richiesta direttamente all'organizzazione.

I moduli compilati (uno per il progetto, l'altro con le generalità del candidato e - per i minorenni - la liberatoria all'uso delle immagini firmata da un genitore o tutore) dovranno essere inviati **esclusivamente via email a: premio@gelatogiovani.it**

Non saranno accettati progetti recapitati personalmente dai candidati o da loro delegati o inviati via posta o fax.

NOTE

Il presente Regolamento potrà essere modificato dall'organizzazione se le circostanze dovessero renderlo necessario. In tal caso, ne verrà data opportuna e tempestiva comunicazione tramite tutti gli strumenti di informazione a disposizione dell'organizzazione stessa.

Quanto detto vale anche nel caso in cui cause di forza maggiore imponessero la cancellazione dell'iniziativa.

Candidati e accompagnatori potranno essere intervistati dalle giurie e dagli operatori dell'informazione autorizzati, e le immagini relative a loro stessi e ai loro lavori potranno essere pubblicate su media cartacei e online.

Per i partecipanti minorenni, è indispensabile la liberatoria firmata da un genitore o tutore per la pubblicazione delle immagini realizzate nel corso della manifestazione. L'apposito modulo è scaricabile contestualmente al regolamento e moduli di iscrizione e, ove applicabile, va inviato assieme alla scheda di iscrizione e alla ricetta.

Gli indirizzi email dei partecipanti maggiorenni e degli insegnanti di riferimento potranno essere forniti alle aziende sostenitrici per favorire contatti diretti in riferimento all'invio dei prodotti o attrezzature conferiti in premio e/o altre iniziative.

I candidati concedono agli organi di informazione afferenti all'organizzazione ("Pasticceria Internazionale" e "Piemontemese.it") l'esclusiva di prima pubblicazione delle rispettive ricette.

Successivamente alla pubblicazione dell'elenco degli ammessi alla gara, l'organizzazione invierà comunicazioni relative ai dettagli logistici e alla disponibilità di materiali e attrezzature. I partecipanti sono tenuti a leggere con attenzione tali comunicazioni e a inviare riscontro di ricevimento e lettura. Non saranno ammesse giustificazioni basate sulla mancata lettura delle comunicazioni medesime.

La domanda di iscrizione è intesa come accettazione del presente Regolamento, che dovrà essere rispettato dai candidati in tutte le sue parti. La mancata osservanza di quanto prescritto dal Regolamento potrà comportare l'esclusione dal Premio.

CONTATTI

www.associazionepiece.org - info@associazionepiece.it

FB: Associazione Pièce

Michelangelo Carta - *tel. 373 7039855, m.carta@piemontemese.it*

Lucilla Cremoni - *tel. 334 2667151, l.cremoni@piemontemese.it*

Livia Chiriotti - *livia@chiriottieditori.it*

Tutela dei dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento europeo (UE) 2016/679 (di seguito GDPR), si comunica che i dati personali di cui l'Associazione Pièce entrerà nella disponibilità con il ricevimento dei progetti saranno utilizzati esclusivamente per comunicazioni riguardanti le attività che riguardano direttamente o indirettamente l'Associazione stessa.

Titolare del trattamento è l'Associazione Pièce nella persona della Dott.ssa Lucilla Cremoni, Presidente e Legale Rappresentante dell'Associazione, con domicilio eletto in Via Enrico Cialdini, 6 - 10138 Torino, e che può essere contattata mediante email all'indirizzo info@associazionepiece.it.



Associazione Culturale Pièce

Michelangelo Carta - *Tel. 011 4346027, 373 9855703 - m.carta@associazionepiece.org*

Livia Chiriotti - *livia@chiriottieditori.it*

Lucilla Cremoni - *l.cremoni@associazionepiece.org, 334 2667151*

