



PREMIO GELATO GIOVANI - III edizione

Ispiriamo i giovani a sognare - e ad agire - in grande!

13 e 14 marzo 2023 - Torino



Scadenza dei termini di partecipazione: **5 febbraio 2023**

Direttore Tecnico: **Alessandro Racca**

REGOLAMENTO

ORGANIZZAZIONE E DIREZIONE

Il Premio è ideato e organizzato da Associazione Pièce e si avvale della direzione tecnica di **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 e innovazione italiana, offrendo ai giovani l'opportunità di confrontarsi, apprendere ed entrare in contatto con il mondo dei professionisti.

CANDIDATI

Il concorso è riservato a ragazzi/e di tutte le regioni italiane che frequentano gli ultimi 2 anni di istituti alberghieri e scuole di settore e di età compresa, indicativamente, fra i 17 e i 19 anni.

La partecipazione alla fase di gara è individuale. Tuttavia, il singolo è considerato rappresentante della propria scuola. Ciò significa che **la partecipazione individuale va intesa come esito di un progetto e di un lavoro di squadra** che deve coinvolgere la collettività di intere classi o gruppi di lavoro. A sottolineare questo intento è il fatto che i premi sono conferiti sia ai singoli in gara sia alle rispettive scuole.

PREPARAZIONI RICHIESTE

Nel corso della gara i partecipanti dovranno fare un solo gusto di gelato (cioè una sola miscela base) e con questo realizzare:

Una vaschetta decorata

Gelati su stecco ricoperti e confezionati

Le preparazioni dovranno essere interamente realizzate nel corso della gara. I partecipanti non potranno, pena la squalifica, portare miscele già pronte per la mantecazione.

Siccome la tecnica di mantecazione delle due preparazioni è diversa, la miscela sarà opportunamente divisa e lavorata, con la supervisione del direttore tecnico e della giuria.

CARATTERISTICHE DELLE PREPARAZIONI

Gelato – caratteri generali

I partecipanti dovranno produrre un totale di **6 chilogrammi** di gelato, di **un solo gusto a base latte**, a scelta fra:

Cioccolato (varietà a discrezione del candidato/a)

Crema vaniglia all'uovo

Nocciola

Pistacchio

Mandorla

I partecipanti potranno impiegare paste caratterizzanti (nocciola, mandorla, pistacchio) ma è vietato l'uso di basi già pronte superiori a 50 (cioè, è consentito l'uso di basi fino alla base 50 inclusa).

Vaschetta decorata

La maggior parte della miscela servirà a preparare **4 kg** di gelato.

Di questo, **500 grammi** saranno posti in apposita vaschetta e riservati alla valutazione gustativa da parte della giuria.

Il restante gelato (cioè **3,5 kg**) sarà posto in vaschette di acciaio (dimensioni cm 36x16,5x12), fornite dall'organizzazione, che dovranno essere decorate.

La decorazione dovrà rispettare i seguenti **parametri tecnici**:

- Dovrà essere completamente commestibile
- Tutte le sue componenti dovranno essere gustabili alla temperatura di -15/-13°C
- Non dovrà superare, in altezza, i 10 cm. Complessivamente, quindi, la preparazione (vaschetta + decorazione) dovrà avere un'altezza massima di 22 centimetri, che verrà verificata dalla giuria.

Nel rispetto di tali parametri, la decorazione è completamente libera per soggetto, stile, componenti ed estetica generale.

Gelato su stecco

I rimanenti **2 kg** di miscela saranno mantecati con apposito programma ottenendone il prodotto con il quale i partecipanti dovranno realizzare gelati su stecco aventi le caratteristiche di seguito delineate.

Quantità e pezzatura: sono richiesti 10-12 stecchi di pezzatura compresa fra i 70 e 100 grammi ciascuno

Forma: i gelati dovranno essere realizzati utilizzando uno dei seguenti stampi del catalogo Silikomart Professional 2022 (pp. 155-157), consultabile e scaricabile a [questo link](#)

Gel 12 Cremino, codice 25.362.87.0098

Gel 13 Donuts, codice 25.363.87.0098

Gel 03 Heart-ic, codice 23.313.87.0098

Gel 02 Choco Stick, codice 25.312.87.0098

Gel 08 Cat, codice 25.318.87.0098

I candidati dovranno procurarsi autonomamente gli stampi per le prove e indicare nella ricetta quello prescelto.

Inserto. Ciascun pezzo dovrà contenere un inserto croccante consistente in un prodotto di piccola biscotteria, di gusto e composizione a scelta del partecipante, che potrà essere portato già pronto.

È facoltativa l'aggiunta di un secondo inserto a base frutta e/o cremino a base grassa.

Copertura. Ciascun pezzo dovrà essere coperto con glassa anidra (glassa pinguino) di colore e sapore a scelta. I partecipanti dovranno motivare l'abbinamento della glassa al gusto del gelato. La glassa anidra dovrà essere realizzata dai partecipanti nel corso della gara.

Decorazione. L'aggiunta di piccoli elementi decorativi è facoltativa e va comunque progettata tenendo conto della necessità del confezionamento e della commerciabilità del prodotto finito (ad esempio, evitare decorazioni elaborate o troppo delicate, perché potrebbero rompersi o rovinarsi nel confezionamento compromettendo l'estetica del prodotto)

Confezionamento. I gelati dovranno essere confezionati singolarmente in sacchetti o contenitori atti a salvaguardare l'igiene e la sicurezza alimentare del prodotto. L'organizzazione metterà a disposizione sacchetti ed espositori forniti da Silikomart Professional. I candidati, se lo riterranno, potranno realizzare personalmente confezioni ed espositori, purché conformi alle disposizioni in materia di sicurezza alimentare. Non potranno però utilizzare prodotti commerciali di marchi differenti.

N.B.: Per la decorazione (sia della vaschetta sia dello stecco) i candidati potranno avvalersi di attrezzature e stampi Silikomart aggiuntivi, che dovranno procurarsi autonomamente.

Supporto didattico

Si ricorda che, in coerenza con le finalità formative dell'iniziativa, i temi di questa edizione sono stati illustrati e approfonditi nel corso di una **masterclass propedeutica** di Alessandro Racca dal titolo **Ogni gelato ha la sua tecnica**. Il video è disponibile sul **canale Youtube** di Associazione Pièce.

GARA

La gara si terrà a **Torino**, ospitata presso l'Ipssea "G. Colombatto" (Via Gorizia, 7), per l'intera giornata di lunedì 13 marzo 2023.

I candidati dovranno lavorare in completa tenuta professionale e potranno indossare la giacca con il logo della scuola di appartenenza. Non sono invece ammessi giacche o accessori riportanti loghi commerciali di qualunque genere. I candidati saranno tenuti ad indossare grembiuli e/o copricapi riportanti il logo della manifestazione o di sostenitori della medesima, qualora l'organizzazione lo richiedesse.

Il **tempo concesso** a ciascun partecipante sarà di **3 ore complessive**, la cui articolazione sarà spiegata a tempo debito.

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

Il personale tecnico 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.

Durante la gara, l'accesso ai laboratori è riservato a organizzatori, personale tecnico e fotografi autorizzati. Ospiti e visitatori potranno accedere solo se autorizzati e/o accompagnati dall'organizzazione. Gli insegnanti accompagnatori possono accedervi solo nelle fasi di carico e scarico del materiale necessario alla gara. Il mancato rispetto di questa regola potrà comportare decurtazioni di punteggio o squalifica.

INGREDIENTI E ATTREZZATURE

- L'organizzazione fornirà gli ingredienti comuni, le attrezzature fondamentali (*mantecatori multifunzione, abbattitori, frigoriferi, tavoli da lavoro, planetarie ecc.*) e le vaschette per il gelato.
- 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 alla giuria
- È obbligatorio l'uso degli ingredienti forniti dalle aziende sostenitrici, ove previsti in ricetta
- L'elenco completo delle attrezzature e dei prodotti forniti sarà comunicato a tempo debito agli ammessi alla gara. I partecipanti sono tenuti a portare direttamente 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 dovessero essere sostituiti, i candidati dovranno informarne preventivamente l'organizzazione.
- I prodotti devono caratterizzarsi come gelateria di alta qualità. Pertanto, non è ammesso l'uso di surrogati quali vanillina e altri succedanei sintetici.

GIURIA

La giuria viene definita dall'organizzazione, è costituita da professionisti di alto profilo e il suo **giudizio è insindacabile e inappellabile**.

Qualora i partecipanti, nel corso della gara, ritenessero di ravvisare delle irregolarità, dovranno comunicarlo immediatamente al Direttore Tecnico oppure a un componente della giuria o dell'organizzazione.

Non saranno ammessi reclami o recriminazioni a posteriori.

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

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

Per facilitare la partecipazione, a ciascun candidato e al suo insegnante accompagnatore verrà fornito a titolo gratuito il pernottamento in albergo per la durata del concorso.

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

Chi intende partecipare dovrà inviare, **entro e non oltre il 5 febbraio 2023**, 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 progetti saranno esaminati dal comitato tecnico e i migliori saranno ammessi alla gara.

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 anche ai fini dell'ammissione.

Non è richiesta la presentazione di brochure o di versioni estese delle ricette. Nel caso in cui i candidati volessero comunque

produrle, la giuria non sarà tenuta ad esaminarle e in ogni caso non ne terrà conto ai fini della valutazione.

Invio dei progetti

Per favorire la compilazione e la valutazione dei progetti, è stata predisposta una modulistica scaricabile dal sito www.associazionepiece.org oppure richiesta direttamente all'organizzazione. I candidati dovranno utilizzare esclusivamente i moduli forniti per la compilazione della ricetta e inviarli in formato testo, NON in .pdf o come immagine. Non saranno accettati moduli scritti a mano. La compilazione delle liberatorie è obbligatoria e dirimente ai fini dell'ammissione.

I moduli compilati dovranno essere inviati esclusivamente via email a: premio@gelatogiovani.it. Non saranno accettati progetti inviati in altro modo (fax, posta, whatsapp ecc.).

N.B.: *la comunicazione di avvenuta ricezione del progetto non costituisce dichiarazione di ammissione al concorso, che sarà definita a seguito della valutazione dei progetti da parte del comitato tecnico.*

CRITERI DI VALUTAZIONE E PUNTEGGIO

Il massimo del punteggio complessivo conseguibile è di **250 punti**, così suddivisi:

GELATO IN VASCHETTA		GELATO SU STECCO		GENERALI	
Struttura e consistenza	0-20	Padronanza tecnica	0-10	Cura e completezza della ricetta	0-10
Altezza della decorazione (rispetto dei parametri indicati)	0-10	Peso (rispetto dei parametri indicati)	0-10	Organizzazione e pulizia nel lavoro	0-10
Decorazione della vaschetta valutazione estetica	0-15	Aspetto dei pezzi finiti	0-10	Pulizia e ordine della divisa	0-10
Decorazione della vaschetta valutazione tecnica (edibilità a -13/15°C)	0-15	Confezione e presentazione valutazione estetica	0-10	Comportamento ed etica in gara	0-10
Armonia sensoriale (sapore, equilibrio organolettico)	0-30	Confezione e presentazione valutazione tecnica (igiene e sicurezza del prodotto)	0-10	Chiarezza espositiva	0-10
Commerciabilità	0-10	Armonia sensoriale (sapore, equilibrio organolettico)	0-30		
		Commerciabilità	0-20		
TOTALE	100	TOTALE	100	TOTALE	50
Bonus: 0-10 (da motivare)			Penalità: 0-10 (da motivare)		

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 dalle aziende e organizzazioni sostenitrici.

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

A ciascun candidato sarà conferito un attestato di partecipazione.

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

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 a "Pasticceria Internazionale" 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 o la squalifica.

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.

CONTATTI



www.associazionepiece.org - info@associazionepiece.it
Michelangelo Carta – tel. 373 7039855, info@associazionepiece.it
Lucilla Cremoni – tel. 334 2667151, info@associazionepiece.it