



## Regolamento de “La sfida più dolce dell’anno”

### L'ORGANIZZAZIONE

L'Associazione Summeat Abruzzo in sinergica collaborazione con Geba Srl, Carpigiani, Carpigiani Gelato University, ITALIA Agenzia nazionale turismo, Fondazione Telethon, Hiber ed Orion organizzano la prima edizione del Premio denominato “La sfida più dolce dell’anno”.

### FINALITA'

Lo scopo principale della rassegna è quello di valorizzare il talento dei gelatieri mediante la realizzazione di un gusto di gelato utilizzando le eccellenze del nostro patrimonio gastronomico.

### PARTECIPAZIONE

Possono partecipare alla competizione i gelatieri e pasticceri, titolari e dipendenti .

### IL TEMA

Il tema di questa prima edizione è: “LE TIPICITA' ABRUZZESI” con la realizzazione di GUSTI che esaltino almeno un prodotto tipico della regione Abruzzo.

### LE PROVE

Ogni partecipante, per la realizzazione del gusto, avrà a disposizione un tempo massimo di 30 minuti, dovrà portare con se 5 lt. di miscela già pronta al gusto crema che verrà poi completata con uno o più ingredienti scelti fra le tipicità abruzzesi meglio elencate nel modulo di iscrizione.

La mantecazione avverrà sul posto a turni assegnati. Su previa richiesta il concorrente dovrà indicare gli ingredienti utilizzati. Ogni GUSTO dovrà essere realizzato all'interno dell'apposita vaschetta da esposizione e poi servita ai componenti della Giuria.

Non è ammesso l'utilizzo di ingredienti che non siano espressamente indicati nella ricetta.

L'Organizzazione mette a disposizione dei partecipanti l'attrezzatura minima per la realizzazione del GUSTO e per la sua presentazione.

## **PARTECIPAZIONE AL CONCORSO**

Potranno partecipare quanti ne faranno richiesta attraverso i canali messi a disposizione dall'organizzazione SUMMEAT ABRUZZO (sito web, e.mail, check-in) L'Evento si svolgerà nelle giornate del 23 e 24 aprile a Pescara, Ex Aurum in via Largo Gardone Riviera, nel contesto del SUMMEAT FOOD FESTIVAL. La data e l'ora assegnate ai partecipanti saranno comunicate al termine dell'operazione di raccolta delle domande di partecipazione. La partecipazione al concorso comporta il pagamento di una quota associativa pari ad € 50,00 per ciascun partecipante di cui € 10,00 saranno devolute all'AGBE - Associazione Genitori Bambini Emopatici di Pescara.

## **I CRITERI DI GIUDIZIO E LA GIURIA**

I GUSTI saranno valutati dalla Giuria Tecnica composta da n. 4 giurati il cui Presidente sarà designato dagli stessi. La GIURIA sarà composta da uno chef, un pasticciere, un giornalista, e un Autorità .

La gara consisterà in uno show-cooking con la successiva degustazione dei GUSTI realizzati dai partecipanti davanti alla giuria preposta che, in seguito, darà un giudizio globale che si otterrà sommando i giudizi dei singoli giurati.

## **SCHEDA DI VALUTAZIONE GIURIA TECNICA**

- Originalità e creatività della ricetta;
- Degustazione, profumo ed equilibrio;
- Gusto;
- Consistenze del gelato: morbidezza e cremosità;
- Presentazione in vaschetta.

In caso di parità di punteggio prevarrà il Giudizio espresso dalla maggioranza della Giuria Tecnica. Il giudizio della Giuria è inappellabile.

## **I PREMI**

Tutti i partecipanti verranno premiati con un Attestato/Riconoscimento di partecipazione e i primi tre classificati avranno l'accesso ad una tappa a scelta del Gelato Festival Carpigiani da scegliere sul sito [www.gelatofestival.it](http://www.gelatofestival.it). Il GELATO vincitore (primo classificato) riceverà, inoltre, un buono d'acquisto macchine Carpigiani da 1.000,00 € da consumarsi presso il Concessionario Carpigiani GEBA srl; ed ancora l'accesso diretto al Carpigiani Day che si terrà nel marzo 2019 e marzo 2020 - la data sarà assegnata al vincitore a seconda della disponibilità dei posti - per la selezione dei migliori gelatieri che parteciperanno alla finale italiana (settembre 2020) da dove poi uscirà il vincitore che parteciperà alla finale mondiale (maggio 2021). Ed infine sempre il primo classificato avrà un buono multicash di € 300,00 spendibili in totale libertà su più acquisti entro e non oltre il termine di sei mesi.

Il secondo classificato vincerà un weekend per due persone in Italia.

Il terzo classificato vincerà una cena per due nel ristorante Stellato "La Bandiera" di Civitella Casanova (PE).

## **TERMINI E MODALITA' DI PARTECIPAZIONE**

L'iscrizione al concorso potrà avvenire inviando apposita domanda di partecipazione scaricabile dal sito internet [www.summeatfestival.com](http://www.summeatfestival.com) nella sezione l'Artigiano del gelato o richiedendolo via mail al seguente indirizzo: [info@summeatfestival.com](mailto:info@summeatfestival.com). Termine ultimo entro il 20 aprile 2018.

## **CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE**

Il concorrente, presentando la scheda di iscrizione e senza necessità di ulteriore liberatoria scritta, autorizza l'utilizzo e la pubblicazione, sia in versione cartacea sia multimediale (internet, radio, televisione), delle ricette prodotte per il concorso, nonché le eventuali riprese della loro realizzazione, nelle forme e nelle quantità stabilite dagli organizzatori del concorso, in contesti ancora da definire e non lesivi della dignità di nessuno, a titolo gratuito ed accetta, inoltre, di non avere nulla a che pretendere, ad alcun titolo presente e futuro, relativamente a dette eventuali iniziative. Nel caso se ne verifichi la possibilità, l'organizzazione si riserva altresì il diritto di registrare lo spettacolo di premiazione da fotografi ed eventuali emittenti radiofoniche/televise locali o nazionali. Il concorrente presentando la scheda di autorizzazione e senza necessità di ulteriore liberatoria scritta, autorizza la ripresa fotografica, fonografica e radiotelevisiva durante la premiazione di tale concorso e rinuncia a richiedere qualsiasi diritto di ripresa avvenuta durante tale evento. L'eventuale ripresa fotografica, fonografica e radiotelevisiva e il relativo utilizzo di materiale fotografico/audio/video sono pertanto da intendersi a titolo gratuito. Ai sensi del D.Lgs. 196/03 tutti i dati personali dei quali l'Associazione Promozione Sociale Summeat entrerà in possesso, saranno utilizzati solo per quanto attiene il concorso e le attività collegate. I dati raccolti non verranno in alcun modo comunicati o diffusi a terzi per finalità diverse da quelle del concorso. L'organizzazione si riserva la possibilità di apportare modifiche al presente regolamento e si riserva di decidere su quanto non previsto dallo stesso. Qualsiasi comunicazione o variazione ufficiale delle disposizioni del presente regolamento sarà pubblicata sul sito web [www.summeatfestival.com](http://www.summeatfestival.com).

La partecipazione al concorso comporta l'accettazione di tutte le norme contenute nel presente regolamento. La non accettazione anche di una sola di queste annulla la partecipazione al concorso.

Per informazioni:

-Associazione Promozione Sociale Summeat, Via Enzo Ferrari, 154 – PESCARA

Info: +39- 324 9204109 email- [info@summeatfestival.com](mailto:info@summeatfestival.com) Referente operativo - Sig. Andrea Salameh

-Geba Srl , Via Padre Ugo Frasca centro Direzionale Dama, CHIETI

Info: +39- 085 552890 email- [info@gebasrl.it](mailto:info@gebasrl.it)