



SIGEP

18-22
GENNAIO
2025

FIERA
DI RIMINI

GELATO EUROPE CUP 2025 – DISCIPLINARE TECNICO

Il Presente documento riporta una descrizione delle prove della seconda edizione di Gelato Europe Cup. Tale descrizione è fornita per indirizzare le squadre sulle prove di gara e fornire dettagli tecnici

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 2a 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 2025.

Le lingue ufficiali della Gelato Europe Cup sono l’italiano e l’inglese.

CANDIDATURA PER SELEZIONI

Entro il 14 settembre 2024 la Nazione interessata dovrà iscrivere la squadra per accedere successivamente alla Gelato Europe Cup presentando la propria candidatura alla Direzione dell’evento inviando la documentazione successivamente descritta.

Il Team Manager si occuperà della formalizzazione dell’iscrizione.

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. Nel caso di assenza dei titoli di residenza o cittadinanza, la decisione sarà presa dalla direzione di Gelato World Cup che fatte le proprie verifiche valuterà secondo il proprio insindacabile giudizio.

Le nazioni che si classificheranno avranno la possibilità di cambiare tutti i membri del loro team in occasione dei mondiali del 2026.

ISCRIZIONE

Per iscrivere la propria squadra, ogni Team Manager riceverà via e-mail l’*application form*, da compilare in ogni sua parte ed inviare entro e non oltre il 14 settembre 2024.

Inoltre è obbligatorio allegare all’*application form* i seguenti documenti:



Gelato
Europe
Cup

SIGEP

18-22
GENNAIO
2025

FIERA
DI RIMINI

- Apposito modulo per dichiarazione di accettazione e lettura di ogni singola parte del presente regolamento da parte del Team Manager e di tutti i componenti della squadra.
- Curriculum professionale di ogni concorrente e del Team Manager (Word o pdf, 1.000 battute max).
- Informativa privacy sottoscritta da ogni membro della squadra.

Le candidature saranno valutate dal comitato organizzatore.

Tutte le squadre riceveranno una mail con l'esito della candidatura entro il 20 settembre 2024

Le squadre iscritte dovranno inviare alla Direzione di gara entro e non oltre il 1 dicembre il ricettario in formato word (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 2^a edizione della Gelato Europe Cup sarà pubblicata sul sito sigep.it a fine settembre.

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 DI GARA

1. Vaschetta 'il gelato del recupero'

I concorrenti dovranno preparare 2 vaschette (per un totale di 8 kg di gelato circa) su base latte o su base acqua utilizzando almeno uno dei prodotti di scarto messi a disposizione dalla direzione di gara o portati direttamente dalle squadre.

Sarà possibile utilizzare tutti gli ingredienti del magazzino e degli sponsor.

Le squadre potranno utilizzare altri prodotti di scarto derivanti dalla loro tradizione in laboratorio. Tali ingredienti dovranno essere dichiarati nelle ricette da presentare entro i termini di regolamento e sono soggetti all'approvazione da parte dei commissari. La direzione metterà a disposizione:



SIGEP

18-22
GENNAIO
2025

FIERA
DI RIMINI

- a. Frutta con buccia edibile (mele, pere, agrumi...)
- b. Bisquit o pan di spagna
- c. Panettoni o pandori
- d. torrone
- e. panforte

Le squadre dovranno produrre:

- 1 vaschetta decorata, con una semplice decorazione che ricordi il prodotto utilizzato, che verrà presentata alla Giuria per la valutazione estetica e successivamente esposta al pubblico in una vetrina dedicata. La stessa vaschetta sarà a disposizione del fotografo per la foto ufficiale.
- 1 vaschetta non decorata sarà utilizzata per gli assaggi alla Giuria Tecnica, e servita in una coppetta generica fornita dallo sponsor.

Le decorazioni, che dovranno essere commestibili, potranno essere prodotte con, a scelta:

- Cioccolato
- Zucchero tirato
- Frutta fresca intagliata

Inoltre:

- Tutte le decorazioni dovranno essere prodotte sul campo di gara.
- La vaschetta di acciaio fornita dalla Direzione ha dimensioni mm 360x250 h 80.
- L'assaggio del gelato al tavolo della Giuria sarà servito in una coppetta generica o cono, fornita dall'Organizzazione. La conferma sarà data prima della competizione in quanto dipende dagli eventuali sponsor.

2. Torta gelato

I concorrenti dovranno preparare 2 esemplari di torta gelato identici e decorati con un minimo di 1 e un massimo di 3 gusti di gelato con stampo libero, da cui realizzare 8 porzioni. Sono ammessi eventuali inserimenti a piacere di: semifreddi, palette di frutta, salse, basi croccanti, biscuit, frutta candita. La torta dovrà essere prodotta utilizzando gli ingredienti messi a disposizione dall'azienda sponsor di semilavorati.

Le decorazioni, alimentari, potranno essere prodotte con, a scelta:

- Cioccolato
- Zucchero tirato
- Frutta fresca intagliata



Gelato
Europe
Cup

SIGEP

18-22
GENNAIO
2025

FIERA
DI RIMINI

I concorrenti dovranno preparare 2 esemplari di torta gelato identici e decorati nello specifico:

- 1 torta decorata per il taglio
- 1 torta decorata sarà a disposizione del fotografo per la foto ufficiale

Inoltre:

- La forma è libera e le decorazioni dovranno essere attinenti al tema prescelto.
- Tutte le decorazioni dovranno essere prodotte sul campo di gara
- Il taglio della torta è di competenza di un membro della squadra. Il coltello e il piatto dovranno essere portati dalla squadra.

3. Monoporzione in vetro

I concorrenti dovranno preparare e presentare delle monoporzioni con gelato e semifreddo, servite in un bicchiere di vetro trasparente. Il gelato nei bicchieri dovrà contenere almeno 1 ingrediente (riportato in ricetta) dello sponsor dei semilavorati. Le monoporzioni potranno essere prodotte con gusti assortiti e con eventuali inserimenti di basi croccanti, gelatine di frutta, biscuit.

Le decorazioni, che dovranno essere commestibili, potranno essere prodotte con, a scelta:

- Cioccolato
- Zucchero tirato
- Frutta fresca intagliata

I concorrenti dovranno preparare nello specifico:

- 1 monoporzione per ogni giurato della Giuria Tecnica per l'assaggio (3 in totale)
- 1 porzione per ogni Team Manager per la visione e la votazione sull'estetica (**che non deve essere assaggiato durante la votazione**)
- 1 porzione per il Presidente di Giuria (che non ha diritto di voto)
- 1 monoporzione sarà a disposizione del fotografo per la foto ufficiale

Inoltre

- La monoporzione, in vetro trasparente, ha altezza, forma e diametro liberi; la forma e le decorazioni dovranno essere attinenti al tema prescelto.
- Tutte le decorazioni dovranno essere prodotte sul campo di gara.
- I bicchieri dovranno essere portati dalle squadre.
- Il peso, detratta la tara, quindi al netto del contenitore, deve essere di 100 gr con tolleranza ± 10 grammi (è compito della squadra portare un bicchiere vuoto per la verifica della tara).
- Le squadre devono presentare la monoporzione in vetro alla Giuria entro 3 minuti dall'orario di uscita.



SIGEP

18-22
GENNAIO
2025

FIERA
DI RIMINI

4. Mystery box - crema

Le squadre dovranno preparare un unico gusto di gelato (3 chili circa).

Il gelato, a base latte **fresco**, dovrà essere creato e prodotto con un ingrediente segreto, sigillato in una scatola dal notaio, sorteggiato dai concorrenti di ogni squadra e reso noto al concorrente solo al momento dell'inizio di tale prova.

Inoltre:

- Sarà messo a disposizione un mercato di prodotti freschi vegetali, erbe aromatiche, spezie, ecc., da scegliere obbligatoriamente in gara per la produzione del gelato in abbinamento al prodotto estratto.
- Il gelato sarà presentato alla Giuria su un cono stampato o coppetta tradizionale (la conferma sarà data prima della competizione in quanto dipende dagli eventuali sponsor), senza decorazioni.
- La squadra dovrà inoltre presentare alla Giuria, entro la fine della prova, la ricetta ben descritta, riportandola in stampatello su un modulo fornito dalla Direzione.
- Solo in questa prova la squadra potrà brevemente consultarsi con il Team Manager.
- Le squadre sono obbligate a presentare i gelati alla Giuria entro 3 minuti dall'orario di uscita.

5. Mystery box frutta

Le squadre dovranno preparare un unico gusto di gelato (3 chili circa).

Il gelato, a base acqua, dovrà essere creato e prodotto con una tipologia di polpa di frutta surgelata sigillata in una scatola dal notaio, sorteggiata dai concorrenti di ogni squadra e resa nota al concorrente solo al momento dell'inizio di tale prova.

Inoltre:

- Sarà messo a disposizione un mercato di prodotti freschi vegetali, erbe aromatiche, spezie, ecc., da scegliere obbligatoriamente in gara per la produzione del gelato in abbinamento al prodotto estratto
- Il gelato sarà presentato alla Giuria su un cono stampato o coppetta tradizionale coppetta generica o cono (la conferma sarà data prima della competizione in quanto dipende dagli eventuali sponsor) senza decorazioni.
- La squadra dovrà inoltre presentare alla Giuria, entro la fine della prova, la ricetta ben descritta, riportandola in stampatello su un modulo fornito dalla Direzione.
- Solo in questa prova la squadra potrà brevemente consultarsi con il Team Manager.
- Le squadre sono obbligate a presentare i gelati alla Giuria entro 3 minuti dall'orario di uscita.



SIGEP

18-22
GENNAIO
2025 FIERA
DI RIMINI

6.STECCHI

La squadra dovrà produrre 3 (tre) stecchi ciascuno contenente almeno uno dei prodotti delle aziende sponsor.

Le tecniche di lavorazione del gelato sono libere.

Gli stecchi dovranno obbligatoriamente avere inserti liberi ed edibili.

Potranno essere utilizzati tutti i prodotti del magazzino.

Dovranno essere prodotti 12 stecchi per ogni sponsor utilizzato.

Gli stecchi saranno sezionati dai commissari di gara per la visione ai giudici.

Per quanto riguarda gli stampi che saranno utilizzati per gli stecchi seguiranno successivi aggiornamenti sulla possibilità di fornirli alle squadre tramite lo sponsor dell'evento.

PREPARAZIONI:

Le preparazioni di pan di spagna, crumble, bisquit, e salse possono essere portate pronte conservate e confezionate correttamente da termini di legge. Per le lavorazioni non espressamente citate sarà necessario sottoporre il quesito alla direzione.

Le decorazioni dovranno essere fatte sul campo di gara.

Non saranno messi a disposizione forni

DIVIETI

E' vietato portare decorazioni già pronte

E' vietato portare miscele pronte liquide, UHT, fresche e surgelate o abbattute.

E' vietato portare attrezzature e prodotti in concorrenza agli sponsor ufficiali del concorso.

E' vietato l'utilizzo di zucchero stampato/colato nelle decorazioni

E' vietato, per direttive concordate con gli sponsor, introdurre all'interno dei box materiali o attrezzature di qualsiasi tipo (ad esempio mobili chiusi, tavoli, frigoriferi, congelatori). Potranno essere predisposte delle aree esterne sul retro dei box per l'eventuale stoccaggio di materiali extra.

I controlli verranno effettuati dai commissari prima dell'inizio della gara.

Prodotti, attrezzature e decorazioni non conformi al presente regolamento verranno sequestrati.

** Durante lo svolgimento delle giornate di gara i commissari avranno facoltà di fare controlli a campione all'interno dei box. Eventuali omissioni al regolamento saranno sanzionate ad insindacabile giudizio del comitato di controllo.

** L'utilizzo di ingredienti non alimentari o non coperti dalla regolamentazione sanitaria europea potranno essere sanzionati, a insindacabile giudizio del comitato di controllo, fino all'esclusione dall'evento.



SIGEP

18-22
GENNAIO 2025
FIERA
DI RIMINI

OSPITALITA',
RIMBORSI

VIAGGIO E

a. Ospitalità

Le spese di alloggio del Team saranno a carico dell'organizzazione, che provvederà a prenotare le camere d'albergo. L'hotel verrà definito dall'organizzazione che si farà carico delle spese di vitto e alloggio per il team manager e i concorrenti.

b. Spese di viaggio

Ogni team riceverà un contributo forfettario per spese di viaggio pari ad euro 500 in totale.

Le modalità di rimborso verranno concordate con il Team Manager di ogni team.

Il saldo del rimborso avverrà sul conto indicato dal Team Manager che dovrà avere cura di ripartirlo con i membri delle squadre.

ABBIGLIAMENTO

È rigorosamente proibito esporre sul campo di gara qualsiasi macchinario, materiale, pubblicità che non siano quelli degli sponsor ufficiali della manifestazione; lo stesso vale per marchi o logo su giacca, cappello, grembiuli o altri indumenti.