



PREMESSA

Il G.A. e Longarone fiere organizzano, in occasione della 56^a edizione della MIG di Longarone (29 novembre - 2 dicembre 2015), una competizione amichevole tra 12 gelatieri operanti sul territorio nazionale, finalizzata a decretare il

“Gusto dell’Anno 2016”.

Lo scopo dell’iniziativa è quello di far conoscere ai visitatori della 56^a MIG le specialità di alcune regioni della nostra penisola con gelati dai sapori tipici, di creare una sinergia tra i gelatieri delle varie regioni d’Italia e di determinare il **“Gusto dell’Anno 2016”**.

Regolamento

Nell’area riservata alla competizione sarà allestito un laboratorio munito delle seguenti attrezzature: pastorizzatori, tini di maturazione, mantecatori, conservatori a B.T. e tavoli di lavoro (vedi elenco attrezzature laboratorio).

Il laboratorio disporrà di un’area munita di lavello, armadio frigo, bilancia, frullatore e di un ulteriore tavolo di servizio.

Ogni gelatiere dovrà:

1. proporre 1 gusto di gelato valorizzando i prodotti tipici della regione di provenienza
2. garantire la produzione di almeno kg. 50 di gelato del proprio gusto (*)
3. presentarsi alla competizione **con la propria divisa da lavoro**
4. garantire la presenza (a turno) presso l’area dedicata all’iniziativa

(*) Gli ingredienti caratterizzanti, occorrenti per una produzione di almeno kg. 50 di gelato, dovranno essere reperiti a cura e spese dei gelatieri che partecipano all’iniziativa.

I partecipanti avranno a disposizione le seguenti materie prime: latte fresco intero, panna fresca, saccarosio, destrosio, glucosio disidratato, stabilizzante per creme e per frutta ed emulsionanti.

Ogni gelatiere che intende cimentarsi in questa singolare competizione, entro il 10 novembre 2015, dovrà far pervenire la propria adesione scritta alla segreteria organizzativa ai seguenti recapiti: Fax **081 19731986** ó e.mail: comitatonazionalegelatieri@gmail.com.

La domanda di adesione dovrà essere corredata da:

1. **il nome del gusto che intende proporre,**
2. **la ricetta completa, con l’indicazione degli ingredienti in ordine ponderale decrescente,**
3. **i propri recapiti telefonici, di Fax e di posta elettronica,**
4. **l’autorizzazione al trattamento dei dati personali,**
5. **l’autorizzazione alla pubblicazione della ricetta.**

Un'apposita commissione ammetterà alla competizione le prime 12 richieste di partecipazione (rispettando l'ordine cronologico di arrivo) e ne darà comunicazione agli interessati entro il 15 novembre 2015 a m/o posta elettronica e con la pubblicazione sul sito ufficiale dell'Artglace all'indirizzo www.artglace.com (area news).

L'ente fiera di Longarone si farà carico del vitto (**a pranzo**), dell'alloggio e dei trasferimenti dei gelatieri che parteciperanno all'iniziativa (dalla fiera all'hotel e viceversa) dal giorno 28 novembre sino alla notte compresa del 2 dicembre 2015. Tutte le ulteriori spese sono a carico dei partecipanti.

L'ospitalità di eventuali accompagnatori è a carico dei singoli partecipanti e deve essere concordata direttamente con la direzione dell'Hotel Posta.

La realizzazione di schede di valutazione permetterà ad una giuria internazionale di attribuire il proprio voto (da 1 a 10 **punti**) **ad ogni singolo gusto**.
Lo spoglio delle schede sarà effettuato da apposita commissione (nominata dal G.A.), mercoledì 2 dicembre 2015, alle ore 14.00, presso lo stand dell'Artglace.

I gusti saranno serviti alla giuria in apposite coppette numerate (da 1 a 12).

Mercoledì 2 dicembre 2015 alle ore 15.00, presso il Centro Congressi di Longarone Fiere, durante la premiazione dei concorsi, saranno resi pubblici i risultati definitivi:

1. Il **gusto** più votato sarà eletto **«Gusto dell'anno 2016»**.
2. Consegna della **Coppa G.A.** al gelatiere il cui gusto risulterà classificato al 1° posto
3. A tutti i **gelatieri** sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

Cordialità.

Filippo Bano ó Presidente del G.A. (Comitato Nazionale per la Difesa e la Diffusione del Gelato Artigianale e di Produzione Propria).



Programma per i concorrenti

Sabato 28 novembre 2015

- Ore 13.00 Riunione dei partecipanti - Sala Barelö - Longarone Fiere
Illustrazione del programma delle attività dell'area "Gusto dell'anno"
- Ore 15.30 Pastorizzazione ó eventuale produzione
- Ore 19.00 Trasferimento in Hotel e Cena libera

Domenica 29 novembre 2015

- Ore 07.30 Trasferimento dei partecipanti dall'hotel in fiera
- Ore 08.00 Produzione gusti
- Ore 10.00 Apertura ufficiale degli stand al pubblico
- Ore 11.00 Cerimonia di inaugurazione della 56^ MIG
- Ore 12.30 Pranzo - **(i concorrenti si alterneranno per la pausa pranzo)**
- Ore 14.00 Produzione gusti
- Ore 19.00 Trasferimento in hotel
- Ore 20.00 Cena libera

Lunedì 30 novembre 2015

- Ore 08.00 Trasferimento dei partecipanti dall'hotel in fiera
- Ore 09.00 Decorazione vaschette
- Ore 10.00 Apertura degli stand al pubblico
- Ore 12.30 Pranzo - **(i concorrenti si alterneranno per la pausa pranzo)**
- Ore 14.00 Produzione gusti
- Ore 19.00 Trasferimento in hotel
- Ore 20.00 Cena libera

Martedì 1 dicembre 2015

- Ore 08.00 Trasferimento dei partecipanti dall'hotel in fiera
- Ore 09.00 Decorazione vaschette
- Ore 10.00 Apertura degli stand al pubblico
- Ore 12.30 Pranzo - **(i concorrenti si alterneranno per la pausa pranzo)**
- Ore 14.00 Produzione gusti
- Ore 19.00 Trasferimento in hotel
- Ore 20.00 Cena libera

Mercoledì 2 dicembre 2015

Ore 08.30	Trasferimento dei partecipanti dall'hotel in fiera
Ore 09.00	Decorazione vaschette
Ore 10.00	Apertura degli stand al pubblico
Ore 13.00	Pranzo - (i concorrenti si alterneranno per la pausa pranzo)
Ore 14.00	Chiusura ufficiale dell'area “Gusto dell'anno”
Ore 14.30	Centro Congressi ó Premiazioni
Ore 17.30	Trasferimento in hotel
Ore 20.00	Cena libera

Il programma potrà subire delle variazioni che saranno comunicate tempestivamente agli interessati.

Numeri Utili

Longarone Fiere

Via del Parco, 3 ó Longarone ó Tel. 0437 577577

Segreteria Operativa “Gusto dell'anno”

Cell. 349 7318721