

# REGOLAMENTO CONCORSO

# FRANCESCO PROCOPIO CUTO'

13 – 14 dicembre  
LOCATION

# REGOLAMENTO

## ART. 1 - PREMESSA

È indetto il concorso per il Primo Premio Internazionale del Gelato Artigianale “Francesco Procopio Cutò”, in memoria del maestro dell’arte dolciaria di origine siciliana a cui si deve la diffusione del gelato artigianale in Europa e nel mondo intero. Il Presente Regolamento disciplina i criteri generali di ammissione e di partecipazione al concorso Internazionale del Gelato Artigianale “Francesco Procopio Cutò”.

L’Organizzazione, offre e destina ai partecipanti una vetrina privilegiata che li pone al centro della manifestazione di grande risalto e richiamo internazionale, la quale produce effetti di assonanza tra la realtà locale territoriale, nazionale ed internazionale mettendo a sistema tutte le risorse umane e creando reti d’informazione, comunicazione e contatti **con l’obbiettivo di promuovere, rafforzare e valorizzare la cultura del Gelato Artigianale.**

## ART. 2 – TEMA DEL CONCORSO

Il tema del concorso per l’anno 2021 è : LA LIBERTA’.

## ART. 3- PARTECIPAZIONE DELLE IMPRESE

La partecipazione delle imprese è gratuita. Sono ammesse a partecipare tutte le imprese di produzione di Gelato Artigianale italiane ed estere, regolarmente registrate presso le rispettive CCIAA o enti equiparati.

## ART. 4 - CRITERI DI AMMISSIONE E DI ESCLUSIONE

L’adesione all’iniziativa può essere avanzata mediante la compilazione in ogni sua parte del form di partecipazione sul sito [www.sherbethfestival.it](http://www.sherbethfestival.it) **ENTRO E NON OLTRE IL 15 NOVEMBRE 2021.**

Sarà necessario seguire e terminare l’intera procedura online caricando inoltre la seguente documentazione:

- Documento d’identità (fronte retro) del legale rappresentante e del Gelatiere partecipante (se diversi) **in formato pdf;**
- Numero 5 fotografie **ad alta risoluzione:** (2 gelateria, 1 banco gelati, 2 primo piano del gelatiere iscritto di cui una su sfondo bianco);
- Logo ad alta risoluzione della tua gelateria (pdf, svg o png).

Dati, video e foto rilasciate rimarranno di proprietà dell’Organizzazione la quale si riterrà libera di pubblicarle prima, durante e dopo l’evento col solo scopo di veicolare la vostra immagine.

Il compito di vagliare le istanze pervenute spetta al Comitato Tecnico di Valutazione (di seguito denominato C.T.V.), istituito dall’organizzazione, il quale selezionerà un massimo **50 maestri gelatieri.**

La selezione delle aziende avviene ad insindacabile giudizio del C.T.V., il quale si riserva di chiedere dettagli tecnico-qualitativi per la selezione dei partecipanti.

L’accoglimento della domanda di ammissione sarà resa nota all’azienda partecipante attraverso comunicazione scritta.

Alle aziende ammesse a partecipare all’iniziativa saranno comunicati tutti gli aspetti relativi all’organizzazione dell’evento.

Sono escluse dalla valutazione e, pertanto, dalla partecipazione le imprese e/o i titolari che:

- sono soggette a fallimento o ad altre procedure concorsuali;
- il cui titolare o soci sia/siano sottoposto/i a procedimenti o condanne per frodi e/o sofisticazioni;
- il cui titolare o soci sia/siano sottoposto/i a procedimenti o condanne per frodi e/o sofisticazioni;
- il cui titolare o soci sia/siano sottoposto/i a procedimenti penali per associazione a delinquere.

Inoltre, il C.T.V. si riserva la facoltà di modificare/integrare unilateralmente ed in qualsiasi momento i criteri di esclusione sopra esposti, dandone tempestiva comunicazione a tutti gli interessati.

#### **ART. 5 - SPESE A CARICO DEL SOGGETTO ORGANIZZATORE**

Sono a carico del soggetto organizzatore le spese relative all'area espositiva, di allestimento, arredamento e corredi, nonché di assicurazione dell'area utilizzata sia di produzione che di degustazione.

Il rilascio delle autorizzazioni necessarie per il normale svolgimento dell'iniziativa è a cura dell'organizzazione, ad eccezione delle autorizzazioni igienico-sanitarie per la somministrazione di esclusiva competenza delle gelaterie. Sono, altresì, a carico dell'organizzazione:

- spese di pubblicità;
- spese di organizzazione;
- spese di gestione;
- spese del materiale necessario alla degustazione del gelato;
- spese delle materie prime come previsto dall'art.12
- spese di noleggio dei macchinari di produzione e conservazione del gelato;

#### **ART. 6 - SPESE A CARICO DEL PARTECIPANTE**

I costi relativi alle spese di viaggio, alloggio, transfert, spostamenti dal proprio alloggio al laboratorio e/o di trasporto delle materie prime e caratterizzanti il gusto concordato e non previste dalle spese dell'organizzazione, sono da considerarsi totalmente a carico della gelateria partecipante, la quale, per fini logistici, **avrà l'obbligo di comunicare il giorno e l'ora di arrivo, nonché la data di consegna della merce spedita, la quale dovranno essere consegnata entro il 9/12/2021** .

#### **ART. 7 - DISCIPLINARE DI PARTECIPAZIONE ALL'EVENTO**

I gelatieri partecipanti dovranno utilizzare, per la produzione del proprio gelato, materie prime naturali e di ottima qualità preferibilmente a marchio Dop, Doc, Igp, Igt, presidi slow food, etc.

Non sono ammessi nel processo di produzione del gelato: grassi vegetali idrogenati, liofilizzati, coloranti artificiali, aromi artificiali e prodotti OGM.

Durante la fase di produzione, i gelatieri sono soggetti ad ispezioni da parte del C.T.V. che vigila sul rispetto delle procedure e delle prescrizioni contenute nel presente regolamento;

La somministrazione e la conservazione degli alimenti dovrà avvenire nel rispetto di tutte le leggi normative, e regolamenti previsti. Al riguardo si specifica che resta di esclusiva responsabilità del partecipante l'onere di essere in possesso di tutte le autorizzazioni previste per legge per l'espletamento delle proprie attività e di cui se ne assume la piena responsabilità civile, amministrativa e penale.

Inoltre il partecipante si fa carico del controllo e della verifica che tutto il processo produttivo sino alla degustazione venga eseguito nel rispetto delle leggi, normative, e regolamenti previsti per la somministrazione e la conservazione degli alimenti. Ciascun gelatiere partecipante ha l'obbligo di rendere note le materie prime e gli allergeni impiegati nella produzione del gelato che si impegna a produrre in occasione della partecipazione all'evento trasmettendole in allegato alla domanda di

adesione alla Segreteria Organizzativa per consentire al C.T.V. di effettuare a priori una valutazione qualitativa del prodotto finale;

E' fatto obbligo per il gelatiere ed eventuali assistenti di attenersi alle norme comportamentali istituite dall'Organizzazione.

E' fatto divieto assoluto al gelatiere e al proprio eventuale assistente di ledere in alcun modo l'immagine del Concorso e degli Sponsor, anche attraverso i propri canali social o qualsiasi altro strumento divulgativo;

E' rigorosamente obbligatorio per i gelatieri partecipanti e per i suoi collaboratori indossare la divisa che verrà fornita dall'Organizzazione, riportante l'immagine coordinata dell'evento, per tutta la durata della manifestazione. In particolar modo è obbligatorio l'uso di detta divisa per i momenti istituzionali e/o rappresentativi della manifestazione, comprese foto di gruppo e riprese video, ancor più per la premiazione finale.

E' fatto obbligo assoluto al gelatiere di rispettare i turni di produzione;

E' fatto divieto assoluto al gelatiere ed ai suoi collaboratori danneggiare o alterare le attrezzature e i materiali forniti;

#### **ART. 8 - LABORATORIO COMUNE PER LA PRODUZIONE**

Sarà messo a disposizione un **Laboratorio Comune per la Produzione**, opportunamente allestito, che servirà da centro di produzione del gelato e sarà dotato di:

- macchinari per la produzione del gelato;
- vetrine verticali a temperatura negativa;
- banco da lavoro con lavello per pulizia comprensiva di accessori;
- bilancia e utensili (secchi, bacinelle, spatole, fruste, etc.);
- bobina carta per pulizia;
- detergente;
- panno-asciuga;
- contenitori per rifiuti.

All'interno del suddetto **Laboratorio Comune per la Produzione**, l'organizzazione metterà a disposizione delle gelaterie solo ed esclusivamente le seguenti materie prime: latte fresco intero, panna fresca, burro al 35% di mat. grassa, uova.

Altre materie prime caratterizzanti come frutta fresca, paste, etc., sono espressamente a carico del gelatiere.

L'uso del suddetto Laboratorio sarà disciplinato a cura dell'Organizzazione che ne stabilirà i turni di produzione.

I gelatieri che usufruiranno di detti spazi, dovranno indossare la divisa fornita unitamente al copricapo in dotazione. L'area di produzione dovrà essere accuratamente ripulita dall'utilizzatore al termine del ciclo di produzione.

#### **ART. 9 – CONSEGNA DEL GELATO**

- Ogni concorrente potrà presentare un solo gusto di gelato;
- La produzione del gelato avverrà nella giornata di lunedì 13 dicembre 2021;
- La degustazione dei giurati avverrà martedì 14 dicembre. Verranno degustati prima i sorbetti;
- Il gelato consegnato oltre la data fissata sarà, previo consenso dell'interessato, considerato “fuori concorso” e quindi non valutato ai fini della premiazione.
- Ai concorrenti sarà reso possibile preparare anche le miscele presso il laboratorio comune di produzione allocato all'interno dell'area delle manifestazione.
- La consegna della vaschetta si effettuerà, in presenza del consegnatario, oggetto di controllo per la verifica preliminare sullo stato di consistenza e sulla presenza di eventuali forme di decorazione o di identificazione del suo contenuto.

#### **ART. 10 – COMMISSIONE GIUDICATRICE**

La Commissione Giudicatrice sarà costituita da Giornalisti, e Professionisti dei “métiers de la buche” (gelatieri, pasticceri, ristoratori, cuochi, etc.)

La Commissione sarà presieduta da un presidente scelto dall’organizzazione tra gli stessi membri.

Ai membri della Commissione giudicatrice sarà consegnata una busta contenente la scheda per la votazione.

Al termine delle votazioni i Giudici consegneranno la loro scheda, debitamente firmate ed in busta chiusa alla Segreteria del Concorso.

#### **ART. 11 – CRITERI DI VALUTAZIONE**

Sarà consegnata ai Sigg. Giudici la “SCHEDA DI VALUTAZIONE” con le opportune indicazioni di valutazione:

- da 1 a 10 punti per il SAPORE
- da 1 a 10 punti per la STRUTTURA

I Sigg. Giudici segneranno sulla apposita scheda il loro verdetto.

#### **ART. 12 – CONDUZIONE CORRETTA ED IMPARZIALE DEL CONCORSO.**

L’Organizzazione provvederà a registrare su apposita scheda il nome del concorrente e il nome dell’esercizio.

Dopo ogni attenta degustazione, la commissione con assoluta imparzialità ed insindacabile giudizio attribuirà un punteggio a ciascun partecipante esprimendo un voto ai fini della classifica finale.

Ogni operazione ed ogni votazione sarà annotata nel verbale appositamente redatto per la premiazione.

#### **ART. 13 – PROCLAMAZIONE DEL VINCITORE E CONSEGNA DEI VARI PREMI E DELLE ATTESTAZIONI DI PARTECIPAZIONE.**

La premiazione avverrà giorno 14 Dicembre alle ore 20.00 e prevede l’assegnazione di un insigne riconoscimento per i primi TRE CLASSIFICATI, in onore di Francesco Procopio Cutò.