



1° CONCORSO NAZIONALE DI GELATERIA "VITTORIO BARTYAN"

riservato agli allievi degli Istituti Alberghieri e dei Centri di formazione professionale alimentare

REGOLAMENTO

Il G.A. (Comitato Nazionale per la Difesa e la Diffusione del Gelato Artigianale e di produzione propria), nell'ambito delle iniziative collaterali alla 12^a Giornata Europea del Gelato Artigianale, istituita dal Parlamento europeo il 5 luglio 2012, **organizza il 1° Concorso Nazionale di gelateria "Vittorio Bartyan"**, riservato agli allievi degli Istituti Alberghieri e dei Centri di formazione professionale alimentare. Il concorso gode del patrocinio di Artglace.

Lo scopo dell'iniziativa è quello di promuovere l'attività di gelateria tra i giovani studenti degli Istituti alberghieri, o di formazione professionale alimentare legalmente riconosciuti, stimolare la loro creatività e far loro conoscere più da vicino il gelato: "un'eccellenza in termini di qualità e sicurezza alimentare, che valorizza i prodotti agro-alimentari di ogni singolo Stato membro della Comunità Europea".

L'oggetto del concorso è la libera interpretazione del tema: **"Gelato: una passione che non conosce limiti", nelle seguenti discipline:**

- 1) preparazione, decorazione e presentazione di un gelato al piatto - cucina
- 2) preparazione di una crêpe con gelato - sala
- 3) preparazione di un cocktail con gelato - bar

In relazione a ciò potranno essere utilizzate nella preparazione degli elaborati le diverse varietà di prodotti agroalimentari caratteristici della regione di provenienza dell'Istituto.

Il Concorso prevede n. 2 fasi:

- 1) selezioni regionali (n. 8)
- 2) finale nazionale a Rimini il 22 gennaio 2025, in occasione del 46° Sigep.

Gli Istituti ammessi alla finale **nazionale** saranno, quindi, individuati attraverso le selezioni regionali che saranno organizzate presso istituti alberghieri o di formazione professionale alimentare legalmente riconosciuti.



SELEZIONI REGIONALI

Al fine di favorire la massima partecipazione, durante l'anno, in collaborazione con associazioni, scuole, organizzatori di manifestazioni e singole gelaterie, è prevista l'organizzazione di selezioni regionali, da tenersi presso istituti alberghieri o di formazione professionale alimentare legalmente riconosciuti. Solo nel caso di difficoltà conclamate, l'organizzazione potrà avvalersi di altre strutture diverse dagli istituti alberghieri o di formazione professionale alimentare.

Per partecipare alla selezione regionale del Concorso il Dirigente Scolastico o suo delegato deve compilare la scheda allegata "A" che va inviata per posta elettronica a: **G.A. - e-mail: comitatonazionalegelatieri@gmail.com** – **Oggetto: 1° concorso "Vittorio Bartyan"**.

- La partecipazione al Concorso è gratuita ed è aperta a tutti gli allievi degli Istituti alberghieri o di formazione professionale alimentare legalmente riconosciuti.
- Alle selezioni regionali partecipano tre allievi per istituto, i quali dovranno descrivere, preparare e decorare direttamente un **gelato al piatto**, una **crêpe con gelato** ed un **cocktail con gelato**, nell'area riservata al concorso dove avranno a disposizione il gelato necessario in diversi gusti, la panna montata, gli ingredienti base per le crêpes e le relative attrezzature. I concorrenti che partecipano alla gara del cocktail devono procurarsi gli ingredienti occorrenti.
- **Il tempo concesso è di 3 minuti** per il gelato al piatto e la crêpe con gelato **e di 5 minuti** per il cocktail con gelato. In caso di superamento del tempo massimo sono previsti 5 punti di penalità ogni 30 secondi (es. 3.01" = 5 punti di penalità - 3.32" = 10 punti di penalità **per gelato al piatto e crêpe con gelato**) – (es. 5.01" = 5 punti di penalità - 5.32" = 10 punti di penalità **per cocktail con gelato**).
- Ogni concorrente dovrà presentarsi in divisa (cucina, sala e bar) pena la squalifica.
- Per i piatti, i bicchieri ed i prodotti necessari alla decorazione dovranno provvedere i singoli partecipanti.
- Tenuto conto che si tratta di un concorso di gelateria **l'impiego del gelato dovrà avere un'evidenza primaria rispetto alla quantità e qualità delle decorazioni**. Ciò costituirà un elemento specifico di valutazione da parte della giuria.
- Per quanto riguarda la decorazione non sono ammessi (e nel caso avranno un giudizio negativo da parte della giuria) elementi caratterizzanti già confezionati in precedenza ma soltanto pezzi separati con i quali comporre la decorazione.
- I concorrenti che partecipano alla gara "**Cocktail con gelato**", se minorenni dovranno preparare un cocktail rigorosamente analcolico, se maggiorenni hanno la facoltà di scegliere tra analcolico o alcolico. Ogni concorrente deve preparare il cocktail da far assaggiare ai giurati (n. 7).
- Gli elaborati saranno valutati, da apposita giuria, con il sistema del punteggio da 1 a 10, per ogni singola disciplina, in riferimento ai seguenti parametri:
estetica
utilizzo del gelato
descrizione dell'elaborato (Orale e scritta in n. 8 copie)
- Qualora ci fosse parità nelle votazioni sarà dichiarato vincente l'istituto che avrà totalizzato il minor tempo.
- Ogni selezione regionale deve prevedere un numero minimo di tre istituti.
- Avrà accesso alla fase finale a Rimini, il primo istituto classificato di ogni selezione regionale.
- A tutti i concorrenti sarà rilasciato un attestato di partecipazione.
- L'Istituto vincitore la selezione regionale dovrà impegnarsi ad organizzare la selezione regionale per l'anno successivo consapevole che i propri allievi non potranno partecipare al concorso.
- Gli istituti ospitanti le selezioni regionali, non potendo far partecipare i propri allievi, riceveranno una targa ricordo.



- Le spese di viaggio ed eventuale soggiorno, dalla propria sede alla località della selezione regionale del Concorso, sono a carico degli Istituti partecipanti.
- Due allievi/e di ricevimento (più il docente accompagnatore), dell'istituto ospitante la selezione regionale con il maggior numero di istituti partecipanti, avranno la possibilità di effettuare uno stage formativo internazionale (con rilascio di attestato e lettera di referenze), presso lo stand dell'Artglace, in occasione della 46^a edizione del Sigep.

Il G.A. e i soggetti che cureranno l'organizzazione delle tappe regionali daranno ampia informazione dell'iniziativa in modo da consentire la partecipazione del maggior numero di Scuole.

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE ALLA FINALE Nazionale

- La finale nazionale si terrà presso l'Arena del Gelato di Rimini Fiere, in occasione del 46° Sigep, nel giorno di mercoledì 22 gennaio 2025, con inizio alle ore 10.00.
- Ogni Istituto sarà rappresentato dalla squadra 1^a **classificata** di ogni selezione regionale.
- Gli allievi avranno il compito di presentare gli elaborati proposti ed illustrare le fasi di preparazione con particolare riguardo alla descrizione dei prodotti utilizzati (luogo di produzione, caratteristiche, ecc.).
- Gli altri allievi dello stesso istituto non potranno intervenire direttamente nella preparazione dell'elaborato limitando il proprio apporto ad una eventuale assistenza nella predisposizione preliminare dei diversi prodotti e materiali da utilizzare sul tavolo del concorso.
- Ogni istituto sarà, quindi, rappresentato da **tre allievi**.

La realizzazione e la presentazione degli elaborati dovranno avvenire con le stesse modalità e lo stesso tema - **"Gelato: una passione che non conosce limiti"** - previsto per le selezioni regionali. Non è obbligatorio presentare alla finale gli stessi elaborati proposti alla selezione regionale.

Le spese di viaggio dalla propria sede alla località della Finale del Concorso sono a carico degli Istituti partecipanti.

A tutti i partecipanti alla finale, verrà garantita l'ospitalità (due notti) in un albergo della zona per tre allievi ed un insegnante accompagnatore per ogni istituto.

GIURIA

La giuria, nominata dal **G.A.**, sarà composta da esponenti ed esperti del mondo del gelato, giornalisti, nonché da rappresentanti dei consumatori. Il suo giudizio sarà inappellabile.

Gli elaborati saranno valutati con le stesse modalità previste per le selezioni regionali.

PREMIAZIONE

- La consegna dei premi avverrà nel corso della **cerimonia di premiazione** fissata per **mercoledì 22 gennaio 2025 alle ore 15.00** nell'Arena del Gelato di Rimini Fiera.
- Le prime tre Scuole classificate riceveranno una targa ed eventuali altri premi.
- A tutti gli allievi partecipanti sarà rilasciato un attestato personalizzato di partecipazione.



Il G.A. e Rimini Fiera provvederanno a dare ampio risalto alle foto delle composizioni vincitrici sulle riviste specializzate a livello nazionale.

Le foto delle composizioni rimarranno di proprietà del G.A. e di IEGExpo S.p.A.. che si riservano il diritto di farne l'uso più opportuno.

Per ogni ulteriore informazione è possibile inoltrare la richiesta all'indirizzo di posta elettronica comitatonazionalegelatieri@gmail.com indicando un recapito telefonico diretto della persona interessata.