



SIGEP
WORLD

18–22 January 2025
Rimini, Italy

GELATO EUROPE CUP 2025 – DISCIPLINARE TECNICO

1. 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 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 4 minuti dall'orario di uscita.



Gelato
Europe
Cup

SIGEP
WORLD

18–22 January 2025
Rimini, Italy

Sabato 18	MISTERY BOX	FRUTTA			
SQUADRA	ESTRAZIONE	SQUADRA	USCITA PRESENTAZIONE senza penalità		USCITA con penalità
1	10.00		11.00	11.04	11.06
2	10.10		11.10	11.14	11.16
3	10.20		11.20	11.24	11.26
4	10.30		11.30	11.34	11.36
5	10.40		11.40	11.44	11.46
6	10.50		11.50	11.54	11.56
7	11.00		12.00	12.04	12.06
8	11.10		12.10	12.14	12.16

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



SIGEP
WORLD

18-22 January 2025
Rimini, Italy

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.**

Sabato 18	TORTA				
Squadra	Alle ore	alle ore			
			Presentazione Taglio E servizio		Con penalità
1	13.00		13.08		13.12
2	13.15		13.23		13.27
3	13.30		13.38		13.42
4	13.45		13.53		13.57
5	14.00		14.08		14.12
6	14.15		14.23		14.27
7	14.30		14.38		14.42
8	14.45		14.53		14.57



SIGEP
WORLD

18–22 January 2025
Rimini, Italy

3. 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:

- 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



SIGEP
WORLD

18-22 January 2025
Rimini, Italy

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.

Sabato 18	Uscita VASCHETTA		
Squadra	Alle ore	Senza penalità	Penalità per ogni minuto fino alle
1	15.30	15.34	15.36
2	15.40	15.44	15.46
3	15.50	15.54	15.56
4	16.00	16.04	16.06
5	16.10	16.14	16.16
6	16.20	16.24	16.26
7	16.30	16.34	16.36
8	16.40	16.44	16.46



SIGEP
WORLD

18–22 January 2025
Rimini, Italy

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 4 minuti dall'orario di uscita.



SIGEP
WORLD

18–22 January 2025
Rimini, Italy

Domenica 19	MISTERY BOX				MISTERY BOX creme
SQUADRA	ESTRAZIONE	SQUADRA	USCITA PRESENTAZIONE senza penalità		USCITA con penalità
1	09.00	1	10.00	10.04	10.06
2	09.10	2	10.10	10.14	10.16
3	09.20	3	10.20	10.24	10.26
4	09.30	4	10.30	10.34	10.36
5	09.40	5	10.40	10.44	10.46
6	09.50	6	10.50	10.54	10.56
7	10.00	7	11.00	11.04	11.06
8	10.10	8	11.10	11.14	11.16

5. Stecchi

- La squadra dovrà produrre 3 (tre) stecchi ciascuno contenente almeno uno dei prodotti dell'azienda 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 il taglio degli stecchi per la visione dell'interno dell'elaborato, saranno utilizzati quelli della porzione destinata al Team Manager che li presenta



SIGEP
WORLD

18-22 January 2025
Rimini, Italy

Domenica 19	Stecchi			
Squadra	Alle ore	Senza penalità	penalità per ogni minuto fino alle	
1	11.30	11.36	11.38	
2	11.40	11.46	11.48	
3	11.50	11.56	11.58	
4	12.00	12.06	12.08	
4	12.10	12.16	12.18	
5	12.20	12.26	12.28	
6	12.30	12.36	12.38	
7	12.40	12.46	12.48	
8	12.50	12.56	12.58	



SIGEP
WORLD

18–22 January 2025
Rimini, Italy

6. 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 monoporzione per ogni Team Manager per la visione e la votazione sull'estetica 8 **che non deve essere assaggiato prima della votazione** (8 in totale)
- 1 monoporzione per il Presidente di Giuria (che non ha diritto di voto)
- 1 monoporzione sarà a disposizione del fotografo per la foto ufficiale
- 13 monoporzioni in totale

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 5 minuti dall'orario di uscita.



SIGEP
WORLD

18-22 January 2025
Rimini, Italy

Domenica 19	Coppa decorata			
Squadra	Alle ore	Senza penalità	Penalità per ogni minuto fino alle	
1	13.30	13.35	13.38	
2	13.45	13.50	13.53	
3	14.00	14.05	14.08	
4	14.15	14.20	14.23	
5	14.30	14.35	14.38	
6	14.45	14.50	14.53	
7	15.00	15.05	15.08	
8	15.15	15.20	15.23	

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.

Ci sarà solo 1 forno sul campo di gara a disposizione per le eventuali decorazioni che lo necessitano



SIGEP
WORLD

18–22 January 2025
Rimini, Italy

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.

RICETTE

Il Team Manager dovrà inviare entro il 1° dicembre alla Direzione di gara il titolo del tema prescelto con il ricettario completo (in lingua inglese) successivamente stampato con lo stesso standard per giurati e stampa.

Il ritardo nella consegna del ricettario costerà 500 punti di penalità.



LA LISTA DEGLI ALLERGENI DEVE ESSERE OBBLIGATORIAMENTE INDICATA IN CALCE ALLE RICETTE. *

La Direzione dell'evento potrà liberamente utilizzare le ricette (anche comunicandole a terzi soggetti che collaborino a qualsiasi titolo con L'Organizzazione stessa) senza nulla dover corrispondere a nessun titolo alle squadre e ai singoli membri.



SIGEP
WORLD

18–22 January 2025
Rimini, Italy

*L'organizzazione provvederà a fornire una lista allergeni contestualmente al regolamento.

SPONSOR:

La lista degli sponsor e dei prodotti a disposizione verrà inviata separatamente. Ricordiamo che i prodotti obbligatori indicati dalle prove di gara devono necessariamente essere impiegati per la produzione del gelato.

INGREDIENTI OBBLIGATORI

Le squadre dovranno utilizzare obbligatoriamente i prodotti dello sponsor quando indicato dal regolamento. È vietato l'utilizzo di qualsiasi altro prodotto concorrente. La penalità per il mancato utilizzo del prodotto dello Sponsor indicato ha una penalità di 500 punti.

BOX:

L'estrazione dei box verrà pubblicata sul sito della Gelato World Cup e vi verrà immediatamente inviato il link relativo entro dicembre

PREMI

Targa Gelato Europe Cup alle quattro squadre che accederanno alla Gelato World Cup 2026.
Targa premio giuria della stampa.

CONTESTAZIONI

Eventuali contestazioni dovranno essere consegnate dal Team Manager in forma scritta ai Commissari di Gara entro 30 minuti dalla fine della singola gara in oggetto.

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.

Per l'ingresso all'interno della Fiera nei giorni precedenti la gara sarà obbligatorio indossare scarpe anti-infortunistica.