

CONCORSO

Sustainable Scoops - Gusti Locali

Obiettivo:

Mettere in evidenza la creatività e professionalità dei maestri gelatieri artigianali, in linea con i valori di GELATOn the ROAD.

Compito dei Concorrenti:

Realizzare un gusto di propria creazione, inviare la ricetta dettagliata e presentare il gusto durante il concorso. Si consiglia vivamente la realizzazione di un gusto, fatto con l'utilizzo di ingredienti locali/regionali e prodotto nel rispetto dei criteri di sostenibilità.

Struttura del Concorso:

1. **Due Fasi:** Qualificazione e Finale.
2. **Ammissibilità:** Aperta ai professionisti del gelato in ogni nazione partecipante.
3. **Registrazione:** Pre-registrazione obbligatoria attraverso il sito web del progetto.
4. **Numero Massimo di Iscrizioni:** Gli stati partner possono stabilire un tetto massimo di iscrizioni ed eventualmente programmare un turno di pre-qualificazione.

Partecipazione:

La partecipazione è gratuita e viene incoraggiata vivamente. Il regolamento per la partecipazione prevede l'osservazione di precise linee guida sulla sostenibilità.

Valutazione:

Il voto complessivo sarà il risultato del 50% del voto della giuria e 50% del voto del pubblico. Il conteggio sarà eseguito tramite un'applicazione web.

Aspetti Operativi:

1. I partecipanti possono utilizzare gelati pre-preparati o prepararli in loco.
2. Il regolamento prevede l'osservazione delle misure igieniche. Si consiglia ai partecipanti di indossare le divise da maestri gelatieri.

Presentazione e Valutazione:

Le gare di valutazione saranno tenute durante gli eventi del Museo Pop-Up di GELATOn the ROAD. L'itinerario e i dettagli sulla località verranno annunciati successivamente.

Voto della Giuria:

La Giuria sarà composta da 5 membri; i criteri di valutazione saranno introduzione e descrizione (story-telling), presentazione ottica, struttura e gusto. Il voto della giuria vale per il 50% del voto finale.

Voto del Pubblico:

I visitatori possono esprimere il voto digitalmente, inoltre possono pre-registrarsi per ottenere il 'Pass del Gelato' e partecipare a un'estrazione per vincere delle degustazioni gratuite di gelato. Il voto del pubblico vale per il 50% del voto finale.

Normalizzazione del Punteggio:

I punteggi sia dalla giuria che dal voto pubblico saranno inseriti su una scala da 1 a 100. Verrà poi calcolata la media raggiunta attraverso il punteggio complessivo.

**Esito del Concorso:**

Il gelato con il punteggio più alto sia dalla giuria sia dal pubblico viene dichiarato vincitore. E' programmato un premio anche per il secondo classificato.

Premi - Certificati:

1. Tutti i concorrenti ricevono il certificato di partecipazione e il gadget del progetto.
2. I vincitori delle fasi di qualificazione ricevono un certificato personalizzato e un posto alla gara finale.
3. I 12 vincitori delle fasi di qualificazione sono invitati alla gara finale a Longarone in Italia; le spese di viaggio e alloggio sono coperte.
4. I primi tre vincitori ricevono buoni per l'acquisto di macchinari per produzione a basso impatto ambientale.

Pubblicità:

Ampia promozione attraverso presentazioni, comunicati stampa, interviste e video.

Responsabilità:

Il Progetto declina ogni responsabilità per danni durante l'evento.

Modifiche Regolamentari e Controversie:

Il partenariato si riserva il diritto di apportare modifiche, in caso eventuali esiti dal giudizio della giuria.

Chiusura:

Celebrare l'arte della produzione di gelati e il suo impatto sulle comunità locali e sul panorama culinario global.