

## 4° CONCORSO DI GELATERIA ARTIGIANALE DI BERGAMO

La frutta, abbinamenti di sapori e colori\*

### REGOLAMENTO

Quest'anno il Comitato Gelatieri Bergamaschi promuove un Concorso di Gelateria Artigianale che avrà come tema **la frutta, in particolare lo studio dell'abbinamento di due gusti, presentati separatamente in un'unica vaschetta**.

La scelta è stata fatta per incentivare la creatività di ciascuna gelateria al fine di proporre alla propria clientela abbinamenti sempre nuovi.

*\* Si specifica che la frutta (fresca, candita, secca, essiccata; si considera frutta anche cacao e caffè) può essere realizzata sia con base acqua che con base latte. Non saranno accettati i campioni contenenti alcolici. Si prega di allegare alla confezione sia la descrizione che gli allergeni contenuti.*

### ADESIONE

Possono partecipare al Concorso:

- 1. I gelatieri artigianali della provincia di Bergamo oltre agli iscritti del Comitato Gelatieri Bergamaschi;**
- 2. Gli studenti degli Istituti alberghieri.**

I concorrenti dovranno inviare la scheda d'iscrizione allegata al presente Regolamento entro e non oltre le ore 17.00 del 25 marzo 2016 per fax al numero **035 4120186**. Non saranno accettate iscrizioni pervenute successivamente alla data fissata. Sottoscrivendo la partecipazione al Concorso, il candidato dichiara di accettare tutte le norme del presente Regolamento. Il costo di partecipazione al concorso è di 25 euro **comprensivo della cena di gala** presso l'Istituto alberghiero "I.I.S. Serafino Riva" di Sarnico che si tiene la sera stessa. Il pagamento avverrà alla presentazione del campione gelato.

Le iscrizioni si chiuderanno anticipatamente al raggiungimento del numero massimo di 35 concorrenti.

### CONSEGNA DEL GELATO

Il campione, nella dose di 500 gr circa, andrà sistemato in una specifica termoscatola completamente anonima, che sarà recapitata dall'Organizzazione agli iscritti alcuni giorni prima del Concorso. Il campione di gelato dovrà essere consegnato direttamente dal partecipante o suo delegato alla sede del Concorso presso: l'Istituto alberghiero "I.I.S. Serafino Riva", via Cortivo 30, 24067 Sarnico - BG (tel.035 914290), **lunedì 4 aprile 2016 dalle ore 16.00 alle ore 18.00**. Le termoscatole, assolutamente anonime (pena l'esclusione dal Concorso), saranno numerate e prese in consegna unicamente dal personale incaricato, che garantirà la completa riservatezza della procedura. Al momento della consegna, sarà premura del concorrente descrivere il gusto, denominando gli ingredienti caratterizzanti adoperati (informazioni necessarie che saranno utilizzate unicamente dalla Giuria).

### GIURIA

La Giuria, presieduta dal Maestro Pierpaolo Magni del Comitato Fondatore della Coppa del Mondo di Gelateria, si insedierà lunedì 4 aprile 2016 alle ore 17.30 presso l'Istituto alberghiero "I.I.S. Serafino Riva" di Sarnico e sarà composta dai seguenti professionisti: Bruno Federico (Chef Ristorante "La Caprese"), Petronilla Frosio (Chef Ristorante "Posta"), Roberto Proto (Chef Ristorante "Il Saraceno") ed Elio Ghisalberti (Giornalista Enogastronomico). La Giuria attribuirà da 6 a 10 punti a ciascuno dei seguenti parametri:

- 1. Gusto, Originalità e Armonia degli Abbinamenti (vale il doppio rispetto al punto 2 e al punto 3);**
- 2. Struttura (consistenza);**
- 3. Aspetto Visivo e Colori Naturali**

Gli elaborati degli studenti degli Istituti alberghieri saranno giudicati a parte; sarà premiato il gelato che avrà raggiunto il maggior punteggio e la scuola alberghiera che avrà totalizzato più punti per i primi tre studenti del proprio istituto. Per tutti: in caso di parità della somma totale dei punti, sarà decisivo il punteggio più alto assegnato al punto 1 (Gusto, Originalità e Armonia degli Abbinamenti). La valutazione della Giuria in carica è insindacabile.

### PREMIAZIONE

La premiazione è prevista presso l'Istituto alberghiero "I.I.S. Serafino Riva" di Sarnico lunedì 4 aprile 2016 durante la Cena di Gala che si svolgerà presso il medesimo Istituto, a partire dalle ore 19.00 con la partecipazione di Pierpaolo Magni del Comitato Fondatore della Coppa del Mondo di Gelateria. In questa edizione del Concorso ai primi classificati della categoria Gelatieri professionisti saranno consegnati:

- 1. Premio: COPPA** (donazione Coppa del Mondo della Gelateria)
- 2. Premio: COPPA** (donazione Comitato Gelatieri Bergamaschi)
- 3. Premio: COPPA** (donazione Puntogel Srl)

Nella categoria Studenti scuole alberghiere:

- 1. Premio Istituti alberghieri: COPPA** (donazione Iceberg)
- 2. Premio studente primo classificato: COPPA** (donazione Ascom)

Inoltre quest'anno saranno premiati i migliori di ogni specialità:

- 1. Premio Specialità Gusto, Originalità e Armonia degli Abbinamenti: TARGA** (donazione Comune di Sarnico)
- 2. Premio Specialità Struttura: TARGA** (donazione Associazione commercianti di Sarnico)
- 3. Premio Specialità Aspetto Visivo e Colori Naturali: TARGA** (donazione Pro Loco di Sarnico)

A tutti i concorrenti saranno consegnati i diplomi di partecipazione. I nominativi dei primi tre classificati e del primo classificato degli Istituti Alberghieri saranno pubblicati sul quotidiano L'Eco di Bergamo e sui Social Network, nelle giornate successive al Concorso.

## ANALISI SENSORIALE e DEFINIZIONE GELATO GASTRONOMICO.

*Inseriamo questi contenuti per aiutare tutti i partecipanti al concorso a comprendere le linee guida adottate dalla giuria per valutare i gelati.*

### ANALISI SENSORIALE

#### QUALITÀ E DIFETTI DEL GELATO ARTIGIANALE DI SCUOLA E TRADIZIONE ITALIANE

Mentre il "gusto" e l'"estetica" del gelato artigianale sono elementi di valutazione con forti caratteristiche soggettive, abbiamo individuato alcuni parametri che possiamo definire "oggettivi" e che possono essere utilizzati durante la degustazione del gelato artigianale.

1. SPALMARE LENTAMENTE IL GELATO CON LA LINGUA SUL PALATO
2. MORBIDEZZA UNITA ALLA SATINOSITA' (positivo)  
DUREZZA, ECCESSIVA COMPATTEZZA (negativo)
3. SATINOSITÀ, (positivo)  
STRUTTURA RUVIDA, GRANITOSA, PRESENZA DI CRISTALLI DI GHIACCIO (negativo)
4. CREMOSITÀ, PIACEVOLE SENSAZIONE DI MORBIDA PIENEZZA (positivo)  
ECCESSIVA SOFFICITÀ E SENSAZIONE DI ASSENZA DI CORPO (negativo, il gelato "scompare" rapidamente in bocca)
5. GRADEVOLE SENSAZIONE DI FRESCO (positivo)  
SENSAZIONE DI "FREDDO" (negativo)
6. IL GELATO DEVE FONDERE GRADUALMENTE IN BOCCA (positivo)  
ECCESSIVA VELOCITÀ DI FUSIONE (non deve "colare", negativo)

*Luca Caviezel, Carlo Pozzi, Luciana Polliotti*

### GELATO GASTRONOMICO

#### DEFINIZIONE STUDIATA E APPROVATA DALLA DIREZIONE DELLA COPPA DEL MONDO DELLA GELATERIA

È un gelato concepito e studiato per l'alta gastronomia; dovrebbe essere servito sempre in aggiunta e/o come completamento di un piatto di portata.

Contrariamente a quanto accade con quello tradizionale, per la bilanciatura di questo particolare gelato è più importante la qualità degli zuccheri (considerando il loro potere anticongelante (*pac*) e dolcificante (*pod*), che la quantità degli stessi.

È un gelato che, relativamente agli altri ingredienti va strutturato ed equilibrato con i canoni tradizionali.

Fra i vari tipi di zuccheri che il gelatiere utilizza, la scelta dovrebbe cadere su quelli con basso tenore zuccherino, affinché l'elaborato risultando poco dolce esalti il sapore dell'ingrediente caratterizzante, che sarà quasi sempre uno di quelli utilizzati dai cuochi, per es. formaggi saporiti, pesce affumicato, foie gras, verdure, olio extravergine speziato ecc.

**SCHEDA DI ADESIONE CONCORSO GELATERIA ARTIGIANALE DI BERGAMO**  
DA INVIARE VIA FAX AL N° **035 4120186** O VIA MAIL A: **SOCI@ASCOMBG.IT**  
ENTRO IL **25 MARZO 2016**

- CONCORSO + CENA GELATIERE (costo 25 euro a Gelateria)
- CENA ACCOMPAGNATORE N° ..... PERSONE (costo 25 euro a persona)

Il/la sottoscritto/a

Nome..... Cognome.....

Gelateria .....

Indirizzo .....

Città.....

Telefono..... Fax.....

e-mail.....

dichiarando di accettare integralmente il contenuto del Regolamento al Concorso **“La frutta, abbinamenti di sapori e colori”** organizzato dal Comitato Gelatieri Bergamaschi il 4 aprile 2016 a Sarnico (BG).

*I dati sono raccolti in base al D.lgs 196 del 30.06.2003 e saranno trattati manualmente e/o elettronicamente a fini statistici e di marketing per l'aggiornamento sulle iniziative di Artglace e del Comitato Gelatieri Bergamaschi con invio di materiale informativo anche tramite terzi.*

*Autorizzo pertanto il trattamento e la comunicazione dei miei dati come sopra indicato.*

Data..... Firma.....