

CONCORSO DI GELATERIA ARTIGIANALE

“Gelato diVino” – QUADRA Franciacorta Brut Q Black – nel migliore abbinamento

Sarnicom - Associazione Commercianti ed Artigiani di Sarnico, nell'ambito della quinta edizione della rassegna enogastronomica “UN LAGO diVINO” in programma il **7 e 8 maggio 2016**, promuove un concorso di gelateria artigianale che avrà come tema “Franciacorta Brut QBlack Tenuta Quadra – secondo il miglior abbinamento, senza limite alla fantasia.

ADESIONE

Possono partecipare al concorso:

1. I gelatieri artigianali;
2. Gli studenti degli Istituti Alberghieri.

I concorrenti dovranno inviare la scheda d'iscrizione allegata al presente regolamento entro e non oltre le ore 20,00 del 30 aprile 2016 via e-mail al seguente indirizzo sarnicombg@gmail.com.

Il costo di partecipazione al concorso è di € 30,00, compreso il kit di degustazione vini e la partecipazione ad un laboratorio tematico di “Slow Food”.

Il pagamento avverrà al momento dell'iscrizione o al momento della presentazione del campione.

Le iscrizioni potranno essere chiuse anticipatamente al raggiungimento del numero massimo di 20 concorrenti.

CONSEGNA DEL VINO

Il vino che, tassativamente, dovrà essere utilizzato dai concorrenti per la realizzazione dei gelati sarà consegnato a cura dell'organizzazione nella quantità di n. 2 bottiglie da 750 cc cadauna.

CONSEGNA DEL GELATO

Il campione, nella dose di gr. 1500 circa, andrà sistemato in una specifica termoscatola (lt. 2) completamente anonima, che sarà consegnata direttamente dal partecipante o da un suo delegato alla sede del concorso: stand organizzazione **Piazza Umberto I a Sarnico dalle ore 10,00 alle 15,30 di domenica 8 maggio 2016**. Le termoscatole, assolutamente anonime (pena l'esclusione dal concorso), saranno numerate e prese in consegna unicamente dal personale incaricato, che garantirà l'assoluta riservatezza della procedura. Al momento della consegna, sarà premura del concorrente descrivere il gusto, denominando gli ingredienti caratterizzanti adoperati, con particolare riferimento alla percentuale di vino utilizzata (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 domenica 8 maggio alle ore 16,00 e sarà composta dai seguenti professionisti: Silvio Magni – Fiduciario Condotta Slow Food Valli Orobiche, Mario Falcetti – Agronomo – Enologo, Gianni Facoetti – maestro gelatiere, Riccardo Catani – giornalista e conduttore televisivo, Emanuela Balestrino - giornalista e Dario Tagliasacchi – Chef di cucina.

La giuria attribuirà il punteggio a ciascuno dei seguenti parametri:

1. **Gusto (da 6 a 10 x 2);**
2. **Aspetto visivo e colori naturali (da 6 a 10);**
3. **Originalità degli abbinamenti (da 6 a 10).**

PREMIAZIONE

La premiazione è prevista presso la sede del Concorso – Piazza Umberto I a Sarnico alle ore 19,00 e saranno premiati i primi tre classificati per la categoria gelatieri ed il primo classificato per la categoria Istituti Alberghieri. Verrà altresì assegnato un premio speciale “Gusto del Pubblico”.

Ogni altra informazione potrà essere richiesta via telefono al nr. 035/910946 (Antonio Cazzato) o mediante posta elettronica all'indirizzo labottegadelloliosarnico@gmail.com

Cordiali saluti

Luigi Arcangeli
Presidente Sarnicom

SCHEDA DI ADESIONE
CONCORSO GELATERIA ARTIGIANALE
“Gelato diVino” – QUADRA Franciacorta Brut Q Black – nel migliore abbinamento

Il/La sottoscritto/a: Nome _____ Cognome _____

Gelateria/Istituto Alberghiero: _____

indirizzo _____

Città _____ C.A.P. _____ PROVINCIA _____

Telefono: _____ fax: _____

e-mail: _____

dichiarando di accettare integralmente il contenuto del Regolamento al Concorso “Gelato diVino” al Brut Franciacorta QBlack Tenuta Quadra.

INFORMATIVA SULLA PRIVACY:

I vostri dati personali vengono trattati ai sensi dell’art. 13 del Dlgs 196/03, secondo il codice in materia di protezione dei dati personali.

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

Data _____

Firma _____