



Presentano

**FESTIVAL
DEL
GELATO
ARTIGIANALE
PESARO**

**REGOLAMENTO 2017
V EDIZIONE**

12 13 14 MAGGIO 2017

Piazza del Popolo – Pesaro

Il Festival del Gelato Artigianale di Pesaro nasce nell'estate del 2013 dalla volontà di valorizzare uno dei prodotti alimentari più amati e gustati da grandi e piccini: il GELATO ARTIGIANALE.

Pesaro è considerata una delle città più ricettive d'Italia ed in sole quattro edizioni il Festival è riuscito a migliorarsi notevolmente, incrementando sia i Partner che le presenze.

Con questo spirito si continuerà a lavorare anche per la quinta edizione, in un'ottica di crescita e soprattutto di innovazione.

L'edizione 2017 è prevista per il 12 13 14 MAGGIO. Questo periodo primaverile costituisce una cornice perfetta permettendo anche questo anno all'evento di aprire le porte alla stagione estiva. La location sarà nuovamente Piazza del Popolo e la produzione verrà sempre effettuata in un laboratorio centralizzato a vista.

A partecipare al Festival del Gelato Artigianale di Pesaro saranno invitate tutte le persone che abbiano frequentato un CORSO DI GELATERIA PROFESSIONALE negli ultimi due anni e che al momento ancora non abbiano un'attività propria.

Ogni concorrente dovrà essere affiancato da un TUTOR, un Gelatiere già in attività, che lo affiancherà, soprattutto in un laboratorio dimostrativo, obbligatorio, che potrebbe consistere nel realizzare una torta, un ulteriore gusto, un gelato gastronomico.

Il vincitore del Festival verrà decretato da una GIURIA TECNICA (50%) e da una GIURIA POPOLARE (50%) e conquisterà un SUPPORTO da parte degli sponsor ad APRIRE LA SUA GELATERIA qualunque sia la sua città di provenienza.

Oltre agli stand del gelato saranno presenti laboratori per grandi e piccini, dimostrazioni e spettacoli.

Visto che le SCUOLE per noi oggi sono il punto di partenza, rinnoviamo anche nell'edizione 2017 i due progetti proposti la scorsa edizione:

- AIUTO GELATIERE, con il quale i ragazzi dell'Istituto Alberghiero S. Marta di Pesaro affiancheranno i gelatieri sia nella produzione che nella distribuzione. Come lo scorso anno sarà loro il compito di promuovere i nostri Prodotti del Territorio abbinati al Gelato;
- RICETTA PER UN GUSTO, al quale potranno partecipare tutte le Scuole dell'Infanzia Elementari e Medie della Provincia di Pesaro e Urbino e delle zone limitrofe. Le Scuole partecipanti dovranno presentare un gelato visivo ed una ricetta per un gusto, tutti i lavori verranno esposti. Le tre Scuole vincitrici, una per categoria

riceveranno in premio materiale scolastico.

PREMESSO

che il progetto “Festival del Gelato Artigianale Pesaro” nasce da una idea dell'Associazione Culturale On Stage, la quale ne detiene la proprietà e ne cura la progettazione, la programmazione, l'organizzazione e la realizzazione.

PRESO ATTO

che è necessario regolamentare la partecipazione dei Gelatieri all'evento “Festival del Gelato Artigianale Pesaro”

SI CONVIENE

di istituire un regolamento per l'ammissione e la partecipazione dei Gelatieri Artigianali all'evento “Festival del Gelato Artigianale Pesaro 2017”.



REGOLAMENTO:

Art.1 - OBIETTIVO

L'organizzazione si impegna nella realizzazione di un evento di alto richiamo con l'obiettivo di promuovere, rafforzare e valorizzare la cultura del gelato artigianale. Sono ammesse a partecipare tutte le persone che abbiano frequentato un CORSO DI GELATERIA PROFESSIONALE negli ultimi due anni e che al momento ancora non abbiano un'attività propria. Saranno selezionati al massimo 30 gelatieri. Tutti i Gelatieri dovranno avere un TUTOR, un Gelatiere già in attività, che lo dovrà affiancare. Si richiede al Tutor minimo di essere presente nella giornata di LABORATORIO DIMOSTRATIVO OBBLIGATORIO per i partecipanti, che potrebbe consistere nel realizzare una torta, un ulteriore gusto, un gelato gastronomico etc.

Tali laboratori verranno valutati dalla “giuria tecnica” e saranno parte della valutazione finale.

Il VINCITORE del Festival del Gelato Artigianale Pesaro sarà aiutato dai vari sponsor presenti ad APRIRE LA SUA GELATERIA (art. 12 verranno specificati i termini)

Art. 2 – ADESIONE

L'adesione all'iniziativa dovrà essere avanzata mediante la compilazione del modulo “domanda di ammissione” (allegata alla fine del presente regolamento) e spedita via mail all'indirizzo simonadellamartera@gmail.com entro VENERDI' 31 MARZO 2017. Inoltre ogni Gelatiere dovrà consegnare allegati alla domanda di ammissione

- Regolamento firmato in ogni sua parte
- documento di identità
- copia dell'attestato di partecipazione al corso di Gelateria Professionale
- breve biografia
- nome del TUTOR accompagnatore con relativa biografia
- la TUA GELATERIA, più dettagli possibile su come vorresti che fosse la tua Gelateria, compreso possibile luogo.
- gusti proposti, 2 di cui uno libero e uno con prodotti del territorio di provenienza (indicare due scelte per gusto in ordine decrescente di preferenza)
- Elenco delle materie prime utilizzate
- n. 6 fotografie (4 che rappresentino i gusti proposti, 1 del Gelatiere e 1 del Tutor

Art. 3 – SELEZIONE

Il compito di vagliare le richieste di iscrizione pervenute spetta al Comitato Tecnico di Valutazione (denominato CTV) formato da tecnici e professionisti del settore. L'accoglimento della domanda di ammissione sarà reso noto attraverso comunicazione scritta inviata via mail e seguita da una telefonata del Presidente dell'Associazione Culturale On Stage, che comunicherà tutti gli aspetti relativi all'organizzazione dell'evento.

Art. 4 – TESSERE DEGUSTAZIONE

La distribuzione del gelato avverrà solo ed esclusivamente attraverso l'acquisto dei "ticket gelato".

E' fatto divieto assoluto di distribuire coppette e coni senza la consegna della relativa tessera.

Art. 5 – MATERIE PRIME

I Gelatieri partecipanti dovranno utilizzare, per la produzione del proprio gelato materie prime naturali e di ottima qualità preferibilmente a marchio Dop, Doc, Igp Igt, etc.

Non sono ammessi nel processo di produzione del gelato grassi vegetali idrogenati, liofilizzati, coloranti artificiali e prodotti OGM e qualsiasi semilavorato ad eccezione di paste pure (nocciola, pistacchio, etc).

Ciascun Gelatiere partecipante ha l'obbligo di rendere nota la lista delle materie prime utilizzate ed esporla nel proprio stand durante la manifestazione, conforme alla normativa vigente (allergeni).

Art. 6 – PARTECIPAZIONE DEI GELATIERI

Ai Gelatieri e i relativi TUTOR sarà riconosciuto ALLOGGIO, valido per due persone in camera doppia e VITTO (mezza pensione) nella stessa struttura alberghiera, sempre per due persone ciascuno.

Si chiede al Gelatiere l'arrivo a Pesaro nella giornata di GIOVEDI' 11 MAGGIO e la partenza DOMENICA 14 MAGGIO A FINE EVENTO o direttamente LUNEDI' 15 MAGGIO.

Art. 7 – ASSEGNAZIONE STAND

L'assegnazione degli stand sarà decisa dal CTV secondo esigenze organizzative, funzionali e tecnico-progettuali.

Non è permesso sub-affittare o cedere a terzi lo spazio assegnato.

In caso il gelatiere selezionato ritenesse di non poter più partecipare all'evento dovrà tempestivamente comunicarlo all'organizzazione indicandone i motivi tassativamente entro VENERDI' 21 APRILE 2017.

L'organizzazione si riserva il diritto di richiedere eventuali danni e il rimborso dell'eventuale materiale emesso.

Art. 8 – REGOLE DI PARTECIPAZIONE

Durante la fase di produzione i Gelatieri possono essere soggetti ad ispezioni da parte de CTV che vigila sul rispetto del presente regolamento.

E' fatto divieto assoluto al Gelatiere di esibire nel proprio spazio espositivo oggettistica, dosatori, bottiglie, scatole o quant'altro recante scritte o loghi di terzi. Il Gelatiere e i suoi collaboratori riceveranno in affidamento per tutta la durata dell'evento lo stand e il materiale per le degustazioni che va gestito in modo responsabile, ivi compresa la pulizia dello stand stesso.

Art. 9 – DOTAZIONE PER LE GELATERIE

L'organizzazione fornirà il seguente materiale:

- vetrina/refrigeratore gelato completa di vaschette/carapine
- bobina pulizia
- coppette per degustazione
- coni
- cucchiaini
- tovaglioli
- contenitori rifiuti

Eventuali danni o alterazioni causati dagli stessi saranno ritenuti a carico del Gelatiere.

Inoltre ad ogni Gelatiere sarà assegnato un ASSISTENTE alla produzione ed uno alla distribuzione, ragazzi dell'Istituto Alberghiero S. Marta di Pesaro.

Art. 10 – LABORATORIO COMUNE PER LA PRODUZIONE

Sarà messo a disposizione un laboratorio comune per la produzione, correttamente allestito che servirà da centro di produzione del gelato e che sarà dotato delle seguenti attrezzature:

- macchinari per la produzione del gelato
- vetrine a temperatura positiva
- abbattitore
- conservatori negativi
- banco di lavoro con lavello
- bilancia ed utensili
- bobina carta
- detergenti
- contenitori per rifiuti

L'Organizzazione metterà a disposizione le seguenti materie prime: latte intero, panna fresca, saccarosio, uova pastorizzate, zuccheri vari (destrosio, glucosio, maltodestrine).

Altre materie prime sono a carico del gelatiere (conformi art. 6).

L'uso del suddetto laboratorio sarà disciplinato dall'Organizzazione che programmerà orari e giorni di utilizzo.

Ai Gelatieri è richiesto di indossare un abbigliamento adatto unitamente al copricapo. L'area dovrà essere debitamente pulita al termine del ciclo di produzione.

Art. 11 – FORNITURA GELATO

Tenuto conto delle precedenti edizioni e per l'immagine dell'evento e del Gelatiere è auspicabile che vi sia un a quantità di gelato congrua alla richiesta giornaliera in modo da garantire la somministrazione al pubblico presente.

Si invitano pertanto i Gelatieri partecipanti a impegnarsi a una produzione di circa massimo Kg 50 di gelato al giorno, suddivisi fra i due gusti.

Art. 12 – VINCITORE, DIRITTI E DOVERI

L'Organizzazione si adopererà a trovare il maggior numero possibile di sponsor tecnici inerenti il settore gelato e non che saranno partner dell'apertura della TUA GELATERIA.

Al momento dell'accettazione della domanda di ammissione verranno comunicati tali sponsor con nel dettaglio il tipo di supporto che verrà fornito per tutto il primo anno di attività.

Si fa obbligo al VINCITORE di effettuare l'apertura della Gelateria entro e non oltre il 1 MAGGIO 2018. Non è permessa l'apertura di Gelaterie in franchising.

Il TUTOR accompagnatore riceverà in premio un buono da spendere presso un'azienda esperta in Marketing e Comunicazione, anche questo con scadenza 1 MAGGIO 2018.

Art. 13 – CANCELLAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE

Nell'eventualità del sopraggiungere di eccezionali circostanze, l'Organizzazione si riserva il diritto di annullare l'evento con giusto preavviso, senza obbligo di risarcire alcuno.

Art. 14 – ARBITRATO E FORO COMPETENTE

Le eventuali controversie in merito all'applicazione del presente regolamento tra i soggetti che lo sottoscrivono, se non risolte in modo amichevole, saranno deferite al foro competente di Pesaro.

DOMANDA DI AMMISSIONE

Il sottoscritto/a _____
Luogo di nascita _____ Data di nascita _____
Via _____ Città _____
Provincia _____ Nazione _____
Telefono _____
E-Mail _____

GUSTO LIBERO:

1- _____

2- _____

GUSTO CON PRODOTTI DEL TERRITORIO DI PROVENIENZA:

1- _____

2- _____

TUTOR _____

SCUOLA DI GELATERIA FREQUENTATA _____

DICHIARO

di aver preso visione e di accettare il regolamento allegato e chiedo di voler partecipare all'evento FESTIVAL DEL GELATO ARTIGIANALE PESARO 2017, che avrà luogo il 12 13 14 Maggio presso Pesaro, Piazza del Popolo.

Luogo e data _____

Firma _____