

GELATO FESTIVAL[®]



BRASIL REGRAS DA COMPETIÇÃO

PARTICIPAÇÃO

1. O Gelato Festival *Challenge* é uma competição aberta a todos os profissionais que trabalham na área do gelato artesanal no Brasil e se inscreveram na competição para representar uma gelateria (ou qualquer estabelecimento que produza gelato artesanal) nos termos especificados no documento “Regras da Competição – Challenge Brasil” e admitidos na competição.

2. A gelateria (ou estabelecimento que produza gelato) pode participar de apenas um *Challenge* ao longo do mesmo ano da competição.

3. A gelateria (ou estabelecimento que produza gelato) pode ser representada por apenas UM mestre gelatário.

4. Para participar é fundamental preencher o Formulário de Inscrição que pode ser obtido através da filial da Carpigiani do Brasil, responsável pela organização do evento.

O CHALLENGE

1. A Carpigiani e a Carpigiani do Brasil são as organizadoras de cada *Challenge*.

2. O Comitê de Organização da competição determinará um representante responsável para supervisionar o evento.

3. Nos dias de *Challenge*, o maestro gelatiere inscrito irá produzir seu gelato artesanal a partir da calda, que trará já pasteurizada e saborizada (mínimo 7 litros ou 5 kg), com o seu sabor assinatura em quantidade suficiente para preencher uma carapina (de diâmetro 200mm x

h250 mm) que será exposta em uma vitrine tipo *pozzetto* e para uma embalagem de 1 litro, que será utilizada para degustação do júri.



4. Os organizadores são responsáveis por disponibilizar a cada maestro gelatiere uma cuba condizente com a vitrine em que será apresentado seu gelato na competição. A calda deve ser mantida refrigerada, assim que o maestro gelatiere chegar ao ambiente da competição, no espaço reservado pelo Comitê de Organização.

5. A preparação da calda – com a pasteurização inclusa – é feita pelo maestro gelatiere em seu próprio laboratório antes da competição.

6. A partir das regras, o maestro gelatiere declara que o gelato a ser apresentado será produzido durante a competição. Declarando também aceitar todas as regras presentes neste documento.

TURNO DE PRODUÇÃO, ENTREGA DO GELATO E REGRAS DO JÚRI.

O Comitê de Organização disponibilizará um cronograma com todos os turnos de produção com duração de 30 minutos cada.

1. Durante o turno de 30 minutos de produção, o maestro gelatiere produzirá seu sabor assinatura e em seguida é responsável por realizar a limpeza na área de produção, incluindo todos os equipamentos e utensílios utilizados e deixando tudo na mesma condição que encontrado.

2. O maestro gelatiere entregará seu gelato nos dois recipientes (cuba de 5L e embalagem de 1L) fornecidos pela Carpigiani do Brasil assim que o seu turno finalizar.

3. Os recipientes devem ser entregues pelo maestro gelatiere para algum responsável do Comitê de Organização no fim do turno. Os recipientes não entregues neste momento não serão aceitos.

4. O Comitê de Organização será responsável por marcar cada cuba com o número do competidor e armazená-la à -14°C, para depois ser levada à degustação pelo Júri no dia do evento.

5. O Júri será composto por profissionais selecionados pelo Comitê de Organização.
6. O Comitê não participará do julgamento, apenas supervisionará o trabalho do Júri.
7. Cada membro do Júri analisará um sabor por vez.
8. Para cada sabor o Júri atribuirá um valor de zero (mínimo) à 100 (máximo) baseado nos seguintes parâmetros:
 - a. **Sabor**- 0 (mínimo) a 40 (máximo), representando **40%** da nota final.
 - b. **Estrutura** - 0 (mínimo) a 20 (máximo), representando **20%** da nota final.
 - c. **Apresentação na cuba** - 0 (mínimo) a 20 (máximo), representando **20%** da nota final.
 - d. **Criatividade** - 0 (mínimo) a 20 (máximo), representando **20%** da nota final.
9. O ranking final será calculado baseado na soma dos parâmetros acima dados pelo Júri para cada sabor.
10. O Comitê de Organização é o responsável pela divulgação do Ranking Final.
11. Em caso de empate, o Comitê de Organização optará pelo sabor que considerar mais criativo.
12. O competidor pode solicitar sua classificação final à Carpigiani Brasil.

PREMIAÇÃO

1. A premiação será realizada na feira FISPAL e anunciada após o Júri e o Comitê de Organização apurarem as notas dos classificados para a Final Nacional de 2021.
2. Todos os participantes receberão um certificado de participação na competição.

EQUIPAMENTOS

1. A Carpigiani Brasil como organizadora do evento, irá disponibilizar os seguintes equipamentos:
 - a. Produtoras Carpigiani da linha HE;
 - b. Turbomix Carpigiani;
 - c. Ultracongelador;
 - d. Fogão de Indução;
 - e. Refrigerador;
 - f. Freezer;
 - g. Vitrine de *pozzetto* (24 sabores, ou com capacidade equivalente ao número de participantes);
 - h. Utensílios;

- i. Pia e Lavatório;
- j. Mesa de trabalho de aço.

VESTIMENTA

1. Todos os maestros gelatiere deverão utilizar seus uniformes profissionais (não disponibilizados pelo Comitê de Organização) completos com:

- a. Dólmã (ou alguma camiseta/jaqueta com logo do seu estabelecimento);
- b. Toca ou chapéu;
- c. Avental;
- d. Calça;
- e. Sapato (fechado e com antiderrapante).

HIGIENE

1. Todos os maestros gelatieri são responsáveis por limpar e higienizar todos equipamentos que utilizarem, assim como os utensílios e a bancada de trabalho dentro do período de seu turno.

Caso a higienização da área de trabalho não seja realizada adequadamente e dentro do período do turno do competidor, o Comitê tem autoridade para desclassificar o competidor.

TURNOS DE PRODUÇÃO

- 1. O *Challenge* ocorrerá em data e local selecionados pela Carpigiani do Brasil.
- 2. O cronograma de atividades durante a competição ocorrerá conforme abaixo:
 - a. 10:00: início dos turnos de produção. Cada maestro gelatiere terá 30 minutos para produzir e concluir a preparação de seu gelato, distribuindo-o nos dois recipientes (cuba e embalagem de 1L), incluindo a limpeza dos equipamentos e área de trabalho.
 - b. 16:00: Avaliação do Júri.
 - c. 18:00: Divulgação dos resultados

*O cronograma de atividades pode variar dependendo das necessidades do Comitê de Organização. Caso ocorra os participantes serão comunicados.

CRÍTICAS

- 1. Assim que o júri finalizar sua decisão e antes do vencedor ser declarado, os maestros gelatieri participantes da competição podem submeter críticas ao Comitê de Organização.
- 2. Antes do anúncio do vencedor, o Comitê de Organização irá examinar todas as críticas colocadas. Se alguma crítica for considerada válida a classificação final será atualizada.

Se qualquer crítica não for considerada válida, ou for rejeitada, o Comitê de Organização justificará o porquê de sua rejeição ao maestro gelatiere que a fez.

3. Após examinar todas as críticas o Comitê de Organização dará início à divulgação do vencedor baseado no *ranking*.

4. Nenhuma crítica será aceita após o anúncio dos competidores que passarão à próxima etapa.

SABOR VENCEDOR

1. O maestro gelatiere vencedor da primeira etapa permitirá a divulgação de seu sabor vencedor, à Carpigiani, para uso jornalístico.

2. A Carpigiani do Brasil terá acesso livre à quaisquer divulgações dos sabores apresentados sem qualquer necessidade de pagamento para qualquer maestro gelatiere participante da competição por quaisquer motivos.

SANÇÕES, EXCLUSÕES E JULGAMENTOS

1. Em caso de descumprimento de qualquer uma das regras pontuadas acima o maestro gelatiere pode ser desqualificado e expulso da competição

2. Xingamentos ou palavras ofensivas são proibidas e passíveis à desclassificação

3. O Júri é composto de profissionais qualificados. Todas as suas decisões são finais e irrevogáveis.

RESPONSABILIDADE

1. A responsabilidade por injúrias causadas aos concorrentes, terceiros ou visitantes decorrente do uso inadequado, incorreto, negligente ou imprudente de ferramentas, equipamento, máquinas ou infraestrutura (incluindo aqueles fornecidos pelos organizadores ou mesmo aqueles trazidos pelos participantes), será exclusivamente dos participantes.

2. Os competidores aceitam a responsabilidade por qualquer dano causado pelo uso ou manuseio indevido de ingredientes fornecidos pelos organizadores ou mesmo aqueles trazidos pelos participantes, bem como a falta de respeito por normas de segurança alimentar e normas de higiene. Ao assinar o formulário de inscrição, os requerentes desoneram a Carpigiani Centro Suramerica do Brasil Ltda, e os seus parceiros de responsabilidades de qualquer natureza ou instância.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

1. Essas regras devem ser lidas, aceitas e assinadas para que os maestro gelatieri sejam registrados na competição, além do preenchimento também obrigatório do Formulário de Inscrição.

Para maiores informações e esclarecimentos favor contatar a Carpigiani do Brasil via telefone (+55 11 2061-8207), e-mail gelatouniversitybrasil@carpigiani.com ou redes sociais [@carpiandobrasil](https://www.instagram.com/carpigiandobrasil) (Instagram e Facebook)

Obs.: aos competidores classificados pelas etapas dos Challenges para a sem-final na feira Fispal Food Service 2019 irão receber um adendo de regras, já que nessa situação o público também votará e classificará os gelatos.

Eu, _____ declaro ter lido e concordado com todas as Regras presentes neste documento. Declaro também estar ciente que devo enviá-lo assinado junto com o Formulário de Inscrição ao e-mail: gelatofestivalbrasil@gmail.com

Data e Local

Assinatura