

GELATO FESTIVAL[®]



ESPAÑA

-REGLAMENTO-

PARTICIPACIÓN

1. El Gelato Festival Challenge (Challenge) es un desafío abierto a todos los profesionales que operan en el territorio español, especializados en heladerías que se inscriben para representar a una heladería (o local que produce helados artesanales) en los modos y plazos previstos por la "regulación" y admite el desafío a uno mismo.
2. Cada Heladería (o local que produce helados artesanales) puede acceder sólo a un Gelato Festival Challenge dentro del mismo año natural.
3. La heladería (o local que produce helados artesanales) estará representada por un sólo Heladero.
4. Es necesario completar el formulario de inscripción de Challenge que se puede obtener del Distribuidor de Carpigiani (la lista está disponible en este enlace: <https://www.carpigiani.com/es/index.html?pg=188&idarea=2&idpse=Spain&langid=6&lngid=6&stid=1>), y enviarlo al Distribuidor de Carpigiani que organiza el Challenge en el que el Heladero tiene la intención de participar.





5. La participación en el desafío está Concursontizada para los primeros 16 Heladeros inscritos. Los organizadores harán todo lo posible para permitir la participación de aquellos inscritos después del día 16, pero no pueden Concursontizar.

EL DESAFÍO

1. Carpigiani y el Distribuidor de Carpigiani en el que tiene lugar el desafío son los organizadores del Challenge.
2. Un Comité de Concurso, presidido por un representante de la Organización, supervisa el desafío.
3. El día del desafío, el Heladero inscrito manteca su mezcla (mínimo 5 litros) ya pasteurizada para producir su propio sabor "caballo de batalla" en cantidad suficiente como para llenar una cubeta para su valoración en la vitrina (tamaño 360x165x h120mm o 360x250x h80mm) y una cubeta de poliestireno de 1 LT (litro) para degustar.
4. La Organización pone a disposición de cada Heladero las cubetas adecuadas para presentar su helado para el desafío. La mezcla debe ser mantecada directamente en el Concesionario Carpigiani durante el día del desafío.
5. La preparación - pasteurización incluida - de la mezcla debe ser hecha por el Heladero en sus propias instalaciones antes del desafío.
6. Al suscribir la regulación, el Heladero declara que la muestra de helado presentada se preparará para participar en el desafío. También declara que acepta todas las normas del reglamento.

TURNOS DE PRODUCCIÓN, ENTREGA DEL HELADO Y ACTIVIDAD DEL JURADO

1. El Comité de Concurso decide la asignación de turnos de producción de 30 minutos.
2. En los 30 minutos del turno de producción, el Heladero produce su propio gusto, "caballo de batalla", y luego limpia el equipo utilizado dejándolo todo en las mismas condiciones que encuentra.





3. Los Heladeros entregan el helado en las dos cubetas especiales puestas a disposición por el Comité de Concurso tan pronto como terminan su turno de producción.
4. Las bandejas deben ser entregadas por el Heladero al Comité de Concurso. Las cubetas presentadas fuera de horario no serán aceptadas.
5. Cada cubeta se marca por el Comité de Regatas con un número único y se almacena a -14 ° hasta su valoración por el jurado que será ese mismo día a las 18 h.
6. Un jurado de profesionales es seleccionado por el Comité de Concurso.
7. El Comité no es parte del Jurado, pero supervisa su trabajo.
8. Cada miembro del Jurado evalúa los helados individualmente.
9. La evaluación del jurado, para cada helado, es un valor entre 0 (mínimo) y 100 (máximo) y se deriva de la evaluación de los siguientes parámetros:
 - a. **Gusto** – 0 (mínimo) y 40 (máximo); representa el **40%** del voto final;
 - b. **Estructura** – 0 (mínimo) y 20 (máximo); representa el **20%** del voto final;
 - a. **Presentación** en cubeta – 0 (mínimo) y 20 (máximo); representa el **20%** del voto final;
 - b. **Creatividad** – 0 (mínimo) y 20 (máximo); representa el **20%** del voto final.
10. La suma de las evaluaciones de los Jurados, para cada helado, nos da el ranking de clasificación.
11. El Comité determina la clasificación.
12. En caso de empate, el Comité premiará el helado más creativo.
13. El competidor puede solicitar la clasificación al Distribuidor de Carpigiani con quien ha realizado el desafío.

PREMIOS

1. Se lleva a cabo en las instalaciones del Distribuidor de Carpigiani alrededor de las 18 h del mismo día.
2. Todos los participantes reciben un certificado de participación en el Challenge.





3. El 1º clasificado (o 1º y 2º clasificados, según el número de participantes) de cada Challenge es el ganador del desafío.

ETAPA GELATO FESTIVAL ABIERTA AL PÚBLICO Y FINAL ESPAÑOLA

1. La etapa del Gelato Festival abierta al público (2019) y la Final Española (2020) son la continuación del desafío.
2. La final Española será una etapa abierta al público y tendrá lugar en 2020 en una de las plazas más icónicas de España.
3. El ganador (o ganadores) de cada Challenge tiene el derecho de acceso a la Final Española 2020.
4. Todos los participantes en el Challenge tienen el derecho de tanteo para acceder a la etapa del Gelato Festival abierta al público (2019). El orden de prioridad se establece sobre la base de la fecha en que se realizó el Desafío y el segundo sobre la base al ranking del Desafío.
5. La etapa del Gelato Festival abierta al público (2019) y la Final Española (2020) tendrán lugar en las plazas españolas más emblemáticas.
 - a. Los primeros 4 clasificados de la etapa abierta al público del Gelato Festival en 2019 tendrán acceso a la Final Española en 2020.
 - b. El primer y segundo clasificado de la Final Española en 2020 tendrán acceso a la Final Mundial World Masters 2021.
6. Se enviará un reglamento específico a:
 - a. Los que tienen derecho a participar en la etapa abierta al público 2019.
 - b. Los que tienen derecho a participar en la Final Española 2020.
7. La regulación de la Etapa abierta al público 2019 y la Final Española 2020 debe ser firmada y enviada al remitente dentro de los 7 días posteriores a la recepción.
8. En caso de negativa o incapacidad para participar en la Final Española 2020, entraría el siguiente clasificado.
9. Durante la Final Española 2020, serán seleccionados los 2 Heladeros que representarán a España en la Final Mundial World Masters 2021.





10. Además, en cada desafío de Gelato Festival Challenge 2018 y 2019 podrá ser seleccionado un ganador "Next Gelato Generation" menor de 30 años (el día del desafío). Los ganadores menores de 30 años tienen acceso a una etapa especial abierta al público que tendrá lugar en Florencia en septiembre de 2019 ("Finale Next Gelato Generation"), donde se seleccionará el mejor Heladero "Next Gelato Generation", que podrá acceder directamente a la Final Mundial World Masters 2021.
11. En caso de que el ganador de un Challenge también sea menor de 30 años, también tiene derecho a participar tanto en la Final Next Gelato Generation 2019 como en la Final Española 2020. La victoria de una de estas dos competiciones asegura el acceso a la Final Mundial World Masters 2021.

EQUIPAMIENTO:

1. El distribuidor de Carpigiani, donde se realiza el desafío, proporciona el siguiente equipo:
 - a.- 2 Mantecadores posiblemente de la línea HE;
 - b.- Turbomix;
 - c.- Placa de inducción;
 - d.- Armario positivo (para la conservación de la mezcla);
 - e.- Armario negativo (para la conservación de las 30 cubetas);
 - f.- Utensilios (espátulas rígidas, rollos de papel, batidoras, cubos);
 - g.- Lavamanos y Fregadero;
 - h.- Mesa de trabajo de acero;
 - i.- Abatidor;
 - j.- Vitrina (24 gustos o al menos 1 gusto por participante).

INDUMENTARIA

1. Todos los participantes usarán su propio uniforme profesional (no proporcionado por la Organización) completo con:
 - a. Chaqueta de trabajo;





- b. Gorro;
- c. Delantal;
- d. Pantalones;
- e. Calzado adecuado.

HIGIENE

1. El Heladero es responsable de la limpieza e higiene de los equipos, materiales y lugar de trabajo dentro de su tiempo establecido.

PROGRAMA DE TRABAJO DEL CHALLENGE

1. El Challenge tiene lugar en un día y en el lugar elegido por el Distribuidor de Carpigiani.
2. El programa indicativo es el siguiente*:
 - a. 10.00 h. Inicio de la producción, cada Heladero tendrá 30 minutos para mantecar y completar la preparación de dos cubetas de helado, incluida la limpieza del área de trabajo y el equipo.
 - b. 16.00 h. Valoración del Jurado.
 - c. 18.00 h. Entrega de premios.

*El horario puede variar según las necesidades de la organización y se comunicará a los participantes.

RECURSO AL JURADO

1. Una vez que las operaciones de votación se hayan completado y antes de que se haya declarado a los ganadores, los Heladeros que participen en el desafío podrán presentar cualquier queja ante el Comité de Competición
2. El Comité, antes del anuncio del ganador, debe examinar todas las reclamaciones posibles; en caso de aceptación, procederá a modificar la clasificación final, y en caso contrario comunicará al Heladero que presentó la reclamación los motivos por los que no se acepta dicha reclamación.





3. Una vez que todas las quejas han sido examinadas, el Comité de Competición procederá con el anuncio de los ganadores según el ranking.
4. Una vez que se anuncian los ganadores, no se aceptan reclamaciones de ningún tipo.

RECETAS GANADORAS

1. Los ganadores deberán hacer públicas sus recetas para uso periodístico no técnico.
2. El organizador puede usar libremente las recetas (también comunicándolas a terceros) sin tener que pagar o corresponder de forma alguna al Heladero.

SANCIONES, EXCLUSIONES Y JURADO

1. En caso de incumplimiento de alguna de las normas establecidas en este reglamento, el Heladero puede ser descalificado y excluido de la competición.
2. Todos los trabajos de cualquier manera que sean ofensivos o vulgares están excluidos de la competición.
3. El jurado está compuesto por profesionales calificados. El juicio del Jurado es incuestionable.

RESPONSABILIDAD

1. Cualquier responsabilidad en relación con los accidentes ocurridos a los Heladeros a terceros o visitantes, derivados del uso incorrecto, incorrecto, negligente o imprudente de herramientas, estructuras, mobiliario y maquinaria (tanto para los proporcionados por la Organización como para los traídos por los Heladeros) recaerán exclusivamente sobre los Heladeros.
2. Los Heladeros también serán responsables de todos los daños causados por el uso incorrecto de las materias primas suministradas por la organización o traídas directamente por el Heladero y / o por el incumplimiento de las normas de higiene. En este sentido, el Heladero con la firma de este reglamento declara liberar al Organizador de todas y cada una de las preguntas, solicitudes, etc.





DISPOSICIONES FINALES

1. Estas Reglas deben leerse y se consideran aceptadas una vez que el Heladero se ha registrado completando el formulario correspondiente y presentándose a un Challenge.

Para más información y aclaraciones, llame a su distribuidor de Carpigiani o escriba a: challenge@carpigiani.com

