



## ITALIA

# REGOLAMENTO

Rel. 7.0

### PARTECIPAZIONE

1. Il Carpigiani Challenge (Challenge) è una sfida aperta a tutti i Professionisti, operanti sul territorio italiano, specializzati in gelateria che si iscrivono per rappresentare una Gelateria (o locale che produce gelato artigianale) nei modi e termini previsti dal “regolamento” e ammessi alla sfida medesima.
2. Ogni Gelateria (o locale che produce gelato artigianale) può accedere a solo un Challenge all’interno dello stesso anno solare.
3. La Gelateria (o locale che produce gelato artigianale) può gareggiare con solo un gusto per Challenge e può essere rappresentata da un massimo di due Professionisti Gelatieri.
4. Per validare la propria iscrizione a un Challenge è necessario compilare il modulo di iscrizione (ottenibile a questo link <https://challenge.carpigiani.com/it/paesi/italia/homepage/regolamento-2>) e inviarlo al Concessionario Carpigiani presso il quale si intende effettuare la sfida (qua il calendario con i Challenge in programma e i rispettivi Concessionari: <https://challenge.carpigiani.com/it/paesi/italia/homepage/calendario-3>).





5. Ai primi 10 iscritti è garantita la partecipazione alla sfida. Gli Organizzatori faranno il possibile per permettere la partecipazione per gli iscritti successivi al 10°, ma non possono garantire la fattibilità.
6. Le norme, direttive, circolari e ordinanze del Governo e delle Regioni in cui si svolge il Challenge, relativamente all'emergenza COVID, vanno rispettate e sovrascrivono il presente regolamento. Una possibile fonte di informazione è il sito <http://www.salute.gov.it/portale/nuovocoronavirus/>

#### LA SFIDA

1. Carpigiani e il Concessionario Carpigiani presso il quale si svolge la sfida sono gli Organizzatori di ciascun Challenge.
2. Un Comitato di Gara, presieduto da un rappresentante dell'Organizzazione, supervisiona la sfida.
3. Il Gelatiere iscritto manteca, nella giornata della sfida, la miscela (minimo 5 litri) già pastorizzata per produrre il proprio gusto "cavallo di battaglia" in quantità sufficiente a riempire una vaschetta per la valutazione in vetrina (dim. 360x165x h120mm o 360x250x h80mm) e una vaschetta di polistirolo da 1 LT (litro) per l'assaggio.
4. L'Organizzazione mette a disposizione di ciascun Gelatiere le vaschette idonee alla presentazione del campione di gelato per la sfida. La miscela deve essere mantecata direttamente dal Gelatiere presso il Concessionario Carpigiani, durante la giornata della sfida.
5. La preparazione – pastorizzazione inclusa – della miscela è a cura del Gelatiere nei suoi locali antecedentemente la giornata della sfida.
6. Sottoscrivendo il regolamento il Gelatiere dichiara che il campione di gelato presentato sarà preparato per la partecipazione alla sfida. Dichiara, altresì, di accettare tutte le norme del regolamento.



## TURNI DI PRODUZIONE, CONSEGNA DEL GELATO E ATTIVITÀ DELLA GIURIA

1. Il Comitato di Gara decide l’allocazione dei turni di produzione di 30 minuti all’interno di uno slot di 60 minuti al fine di garantire l’igienizzazione dello spazio e delle attrezzature tra un turno e l’altro.
2. Nei 30 minuti del turno di produzione il Gelatiere produce il proprio gusto “cavallo di battaglia” e successivamente pulisce le attrezzature utilizzate restituendo tutto nelle stesse condizioni in cui l’ha trovato.
3. I Gelatieri consegnano il gelato nelle due apposite vaschette messe a disposizione dal Comitato di Gara appena terminato il proprio turno di produzione.
4. Le vaschette dovranno essere consegnate dal Gelatiere al Comitato di Gara. Non verranno accettati i contenitori presentati fuori orario.
5. Ogni vaschetta è contrassegnata dal Comitato di Gara con un numero unico ed è stoccata in un conservatore a -14° ca. per essere valutata dalla Giuria alle ore 16 circa del giorno della sfida.
6. Una Giuria di professionisti è selezionata dal Comitato di Gara.
7. Il Comitato di Gara non fa parte della Giuria ma ne supervisiona l’operato.
8. Ciascun membro della Giuria valuta i singoli gelati.
9. La valutazione del Giurato, per ogni gelato, è un valore compreso tra 0 (minimo) e 100 (massimo) e scaturisce dalla valutazione dei seguenti parametri:
  - a. Gusto – 0 (minimo) e 40 (massimo); rappresenta il 40% del voto finale;
  - b. Struttura – 0 (minimo) e 20 (massimo); rappresenta 20% del voto finale;
  - c. Presentazione in vaschetta – 0 (minimo) e 20 (massimo); rappresenta il 20% del voto finale;
  - d. Creatività – 0 (minimo) e 20 (massimo); rappresenta il 20% del voto finale.
10. La somma delle valutazioni dei Giurati, per ogni gelato, genera la classifica.
11. Il Comitato di Gara stila la classifica.
12. In caso di parità il Comitato di Gara premierà il gelato più creativo.
13. Il concorrente potrà richiedere la classifica al Concessionario Carpigiani presso il quale ha effettuato la sfida.



## PREMIAZIONE

1. Viene effettuata presso la sede del Concessionario Carpigiani alle ore 18.30 circa del giorno della sfida.
2. A tutti i partecipanti viene consegnato il diploma di partecipazione al Challenge.
3. Con un numero pari o superiore a 6 partecipanti, il 1° classificato di ogni Challenge è il vincitore della sfida.
4. La Giuria, qualora lo ritenga opportuno, può assegnare una Menzione Speciale a un massimo di due gelatieri oltre al/ai vincitore/i.

## CARPIGIANI DAY

1. Carpigiani Day è la continuazione della sfida.
2. Il Carpigiani Day sono le semifinali italiane di Gelato Festival World Masters. Si svolgeranno non appena sarà stato selezionato un numero rappresentativo di gelatieri e la situazione COVID potrà permettere di portare, in sicurezza, oltre 130 gelatieri nella sede Carpigiani ad Anzola dell'Emilia (BO).
3. I vincitori di ogni Challenge 2019 e 2020 hanno il diritto di accesso al prossimo Carpigiani Day.
4. Le Menzioni Speciali non hanno diritto di accesso al "Carpigiani Day" ma possono rientrare in un ripescaggio.
5. Sarà inviato un regolamento specifico agli aventi diritto di partecipare al Carpigiani Day.
6. Il regolamento del Carpigiani Day va sottoscritto e inviato al mittente entro 7 giorni dalla ricezione.
7. In caso di rifiuto o impossibilità a partecipare a un Carpigiani Day subentra il classificato successivo.
8. Dal Carpigiani Day si selezioneranno 8 gelatieri, che si aggiungono agli 8 già selezionati durante il Carpigiani Day 2019, per un totale di 16 finalisti italiani che si sfideranno in una "super tappa" aperta al pubblico del Gelato Festival che sarà denominata FINALE ITALIANA. Dalla FINALE ITALIANA i primi 4 classificati saranno selezionati per la FINALE MONDIALE denominata Gelato Festival World Masters.





9. Le date del Carpigiani Day, del Gelato Festival Finale Italiana e del Gelato Festival World Masters non sono ancora state confermate a causa delle problematiche COVID.
10. Al Carpigiani Day l'Organizzazione potrà coinvolgere i vincitori di eventi di gelateria artigianale, di massimo livello, al fine di avere il meglio della gelateria italiana rappresentata.

#### ATTREZZATURE

1. Il Concessionario Carpigiani, presso il quale si effettua il Challenge, mette a disposizione la seguente attrezzatura:
  - a. Mantecatori Carpigiani linea HE;
  - b. Turbomix Carpigiani (mixer ad immersione);
  - c. Abbattitore;
  - d. Piastra ad induzione;
  - e. Armadio positivo;
  - f. Armadio negativo;
  - g. Vetrina;
  - h. Minuteria;
  - i. Lavello e lavamani;
  - j. Tavolo in acciaio da lavoro.

#### ABBIGLIAMENTO

1. Tutti i Gelatieri indossano la propria (non fornita dall'Organizzazione) divisa professionale completa di:
  - a. Giacca da lavoro;
  - b. Cappello;
  - c. Grembiule;
  - d. Pantaloni;
  - e. Calzature idonee.





## IGIENE

1. I gelatieri sono responsabili della pulizia e dell'igiene delle attrezzature, dei materiali e del luogo di lavoro nel tempo stabilito.

## SICUREZZA

1. Le norme, direttive, circolari e ordinanze del Governo e delle Regioni in cui si svolge il Challenge, relativamente all'emergenza COVID, vanno rispettate e sovrascrivono il presente regolamento. Una possibile fonte di informazione è il sito <http://www.salute.gov.it/portale/nuovocoronavirus/>

## PROGRAMMA DI LAVORO DEL CHALLENGE

1. La sfida si svolge in una giornata presso la sede prescelta dal Concessionario Carpigiani.
2. Il programma di massima\* è il seguente:
  - a. Ore 8.00 inizio attività di produzione; ogni Gelatiere avrà a disposizione 30 minuti per mantecare e completare la preparazione di due vaschette di gelato inclusa la pulizia dell'area di lavoro e delle attrezzature. Terminati i 30 minuti l'Organizzazione provvede a igienizzare la postazione di produzione.
  - b. Ore 17.00 Valutazione della Giuria.
  - c. Ore 18.30 Premiazione.

\*L'orario può variare a seconda del numero di partecipanti, di esigenze organizzative o altri imprevisti e sarà comunque comunicato ai concorrenti.

## RICORSO ALLA GIURIA

1. Finite le operazioni di voto e prima della dichiarazione dei vincitori, i Gelatieri che partecipano alla sfida possono presentare eventuali reclami al Comitato di Gara.
2. Il Comitato di Gara, prima della proclamazione del vincitore, deve esaminare tutti gli eventuali reclami e in caso di accoglimento procedere alla modifica della classifica finale, ovvero, nel caso di non accoglimento del reclamo, comunicare al Gelatiere che ha presentato il reclamo le ragioni del mancato accoglimento dello stesso.





3. Esaminati tutti i reclami il Comitato di Gara procede alla proclamazione dei vincitori in base alla classifica.
4. Una volta effettuata la proclamazione dei vincitori non sono più accettati reclami di alcun tipo.

#### RICETTE VINCITRICI

1. I Gelatieri vincitori dovranno rendere pubbliche, per un uso giornalistico non tecnico di scrittura comunicati stampa, le loro ricette.
2. L'organizzatore potrà liberamente utilizzare le ricette (anche comunicandole a terzi soggetti) senza nulla dover corrispondere a nessun titolo al Gelatiere.

#### SANZIONI, ESCLUSIONI E GIURIA

1. In caso di inosservanza di una qualsiasi delle regole previste nel presente regolamento il Gelatiere può essere squalificato ed estromesso dalla sfida.
2. Sono escluse dal concorso tutte le opere in qualsiasi modo offensive o volgari.
3. Compongono la Giuria professionisti qualificati. Il giudizio della Giuria è insindacabile.

#### RESPONSABILITÀ

1. Ogni responsabilità in ordine ad eventuali infortuni occorsi ai Gelatieri, a terzi o a visitatori, derivanti dall'improprio, errato, negligente o imprudente utilizzo degli strumenti, delle strutture, degli arredi e dei macchinari (sia per quelli forniti dall'Organizzazione sia per quelli portati dai Gelatieri) ricadrà esclusivamente sui Gelatieri stessi.
2. I Gelatieri risponderanno altresì di tutti i danni causati dall'improprio utilizzo delle materie prime fornite dall'Organizzazione o portate direttamente dal Gelatiere e/o per il mancato rispetto delle norme igieniche. In tal senso i Gelatieri con la sottoscrizione del presente regolamento dichiarano di manlevare l'Organizzatore da ogni e qualsiasi domanda, istanza, richiesta, ecc.
3. Le norme, direttive, circolari e ordinanze del Governo e delle Regioni in cui si svolge il Challenge, relativamente all'emergenza COVID, vanno rispettate e sovrascrivono il



presente regolamento. Una possibile fonte di informazione è il sito <http://www.salute.gov.it/portale/nuovocoronavirus/>

#### DISPOSIZIONI FINALI

1. Il presente Regolamento va letto ed è accettato una volta che il Gelatiere si è iscritto compilando l'apposito modulo e si è presentato a un Challenge.

Per ulteriori informazioni e chiarimenti chiamare il proprio Concessionario Carpigiani o scrivere a: [challenge@carpigiani.com](mailto:challenge@carpigiani.com)

