

## REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE

Un nuovo evento arricchisce **SIGEP 2014**. E' il Premio "Affogato al Caffè", che consolida il rapporto fra gelato artigianale e caffè espresso, già capace di esprimere presenza di aziende leader ed eventi di spessore mondiale.



L'affogato al caffè è una coppa di gelato a cui si unisce un espresso;

Nella giornata di **domenica 19 gennaio** a sfidarsi all'interno dello stand **Comprital, platinum sponsor della Coppa del Mondo della Gelateria**, saranno dieci baristi. Avranno a disposizione sei gusti di gelato alle creme, realizzati dai concorrenti della Coppa del Mondo di Gelateria, e utilizzeranno il caffè **Portioli Torrefazione**. Ne nascerà un affascinante connubio:

le creme realizzate dalle squadre dei Paesi partecipanti alla Coppa del Mondo della Gelateria con il caffè prescelto.

**L'APPUNTAMENTO è ALLE ORE 9,30 di domenica 19 gennaio**

**Dalle ore 9,30 alle ore 10 i baristi potranno degustare i gelati ed i caffè a disposizione per decidere la giusta combinazione da proporre in gara.**

**Alle ore 10,15 avverrà l'estrazione a sorte per decidere l'ordine di gara.**

**Ore 10,30 Inizia la gara:**

**I baristi avranno a disposizione 3 MINUTI di preparazione della postazione e 5 MINUTI di gara per presentare un affogato al caffè da presentare ad una giuria formata da 4 giudici.**

**Al concorrente che andrà OVERTIME verrà decurtato dal punteggio finale, 1 punto per ogni 10 secondi.**

**I concorrenti avranno a disposizione 6 macinini con 6 monorigini fornite dalla Torrefazione Portioli, 6 gusti di gelato Comprital alle creme realizzati dai concorrenti della Coppa del Mondo di Gelateria, 1 mixer ed un blender.**

**Le altre attrezzature, tazze o contenitori per la presentazione saranno a cura dei concorrenti. L'organizzazione non fornirà alcun bicchiere, contenitore o similare per la presentazione dell'affogato al caffè.**

**Gli affogati al caffè potranno essere serviti utilizzando qualsiasi tipo di mix tra gelati e caffè forniti.**

Qualsiasi decorazione funzionale e complementare al drink sarà ammessa. L'accompagnamento con elementi di piccola pasticceria o altro, non verrà valutato come parte della bevanda finale presentata alla giuria.

Il concorrente dovrà presentare, spiegare e motivare l'utilizzo degli ingredienti utilizzati per la creazione dell'affogato al caffè ad una giuria composta da 4 esperti del settore.

Una giuria specializzata, della quale farà parte anche il gelatiere campione in carica **Leonardo Ceschin**, stabilirà il miglior 'Affogato al caffè'.

### **PREMI:**

**1° CLASSIFICATO : 500 €**

**2° CLASSIFICATO : 300 €**

**3° CLASSIFICATO : 200 €**

**Attestati di partecipazione per tutti gli altri concorrenti.**

**TUTTI I CONCORRENTI DOVRANNO PRESENTARE LA PROPRIA CANDIDATURA, ATTRAVERSO MODULO DI ISCRIZIONE, ENTRO E NON OLTRE VENERDI' 10 GENNAIO 2013.**