

## **HOST Milano, 19-20 ottobre 2019**

### **Progetto: Milan International Gelato Award - MIGA**

Si tratta di un concorso internazionale per soli gelatieri. Ciascun partecipante dovrà competere in una prova che consiste nella preparazione di un gelato a sua scelta che rappresenti il tema scelto dall'organizzazione.

### **PROVA**

La prova si distinguerà in due fasi (pratica e presentazione/tecnica):

#### **1. pratica (gelato).**

Preparando in loco il gelato o solo mantecandolo con estrazione e sistemazione in vaschetta e sua decorazione per essere esposta nella vetrina dello stand della fiera per la valutazione della giuria tecnica. Il gelato dovrà essere mantecato in loco utilizzando le attrezzature messe a disposizione dall'organizzazione. La miscela del gelato potrà essere pastorizzata in loco o portata già pronta da mantecare. Il gelato andrà posizionato e decorato nelle vaschette fornite dall'organizzazione per essere esposto per la valutazione della giuria tecnica.

#### **2. presentazione del gusto ed esposizione tecnica.**

Ogni gelatiere avrà a disposizione TOT minuti per poter presentare il proprio gelato. Illustrando la ricetta, gli ingredienti utilizzati e gli eventuali allergeni presenti dovrà fornire alla giuria anche i parametri tecnici di bilanciatura. Lo sfioramento del tempo concesso verrà punito con una penalità da parte del direttore di gara. Al di fuori del tempo di presentazione la giuria potrà rivolgere domande al gelatiere. Durante la valutazione del gusto il gelatiere dovrà distribuire il gelato in coppette da 80 grammi, senza alcuna decorazione. Il gelato verrà valutato in modalità anonima. Seguirà anche un giudizio sull'esposizione/presentazione del gusto alla giuria anche con valutazione tecnica basandosi sulla ricetta e/o eventuali domande al gelatiere.

La giuria esprimerà i voti, sempre, in modo palese, mediante delle lavagnette.

Il voto della giuria tecnica avrà questo peso: valutazione gusto 60%, valutazione presentazione 20%, valutazione tecnica 20%.

### **CANDIDATURA**

Si darà priorità ai gelatieri domiciliati/residenti all'estero titolari o collaboratori di attività ubicate fuori dall'Italia in gelaterie, pasticcerie o ristoranti, che dovranno inviare un loro curriculum corredato di foto, indicando esperienze professionali, una breve presentazione della propria azienda e allegando la ricetta del gusto in concorso, comprensiva di eventuali allergeni presenti.

L'organizzazione provvederà a comunicare ai gelatieri l'accoglimento della domanda di partecipazione dopo aver valutato la documentazione (curriculum, gusti, etc..) presentata dai candidati.

### **PARTECIPANTI AMMESSI**

Tutti i candidati riceveranno un email con l'esito della loro candidatura.

L'elenco dei partecipanti al concorso sarà pubblicata sul sito della MIGA entro settembre. Il partecipante ammesso dovrà confermare, in forma scritta (email), la propria partecipazione all'evento. In caso di impedimento alla partecipazione sopravvenuto alla conferma, il gelatiere si impegna a comunicarlo in maniera tempestiva all'organizzazione.

L'organizzazione si riserva il diritto di richiedere eventuali danni e il rimborso delle eventuali spese sostenute.

### **TEMPI**

Il gelatiere avrà max 30 minuti per produrre il gelato, in caso contrario scatterà una penalizzazione (da definire), rilevata dal direttore di gara.

**ABBIGLIAMENTO**

Il gelatiere dovrà indossare un abbigliamento professionale consono, privo di qualsiasi marchio/brand , ad eccezione di quello della propria attività lavorativa.

**IGIENE**

I gelatieri sono responsabili della pulizia e dell'igiene del laboratorio durante il periodo della prova. Eventuali negligenze potranno essere sanzionate con una penalità dal direttore di gara.