

CONCORSO “GELATO AL PROSECCO SUPERIORE”

In occasione dell'Antica Fiera di San Gregorio (10-11-12 marzo 2018) il **Comune di Valdobbiadene** promuove in collaborazione con **Longarone Fiere – Mostra Internazionale del Gelato Artigianale**, con www.gelateriedelterritorio.it e con la **Cantina Produttori di Valdobbiadene – Val d'Oca**, la 6. edizione del concorso di gelateria con oggetto il **gelato al gusto di Prosecco Superiore (base acqua)**.



L'iniziativa viene proposta quale anteprima della 6. **Giornata europea del gelato artigianale** (24 marzo) tenuto conto che tra i vini, il Prosecco è sicuramente uno dei migliori per la realizzazione di un gelato di alta qualità vuole rafforzare e promuovere il legame tra due prodotti, espressione del territorio veneto, simbolo del made in Italy nel mondo.

ADESIONE

I partecipanti al concorso dovranno dare la loro adesione inviando la **scheda** allegata al presente regolamento per e-mail all'indirizzo stampa@longaronefiere.it oppure al FAX 0437 770340.

La partecipazione al concorso è gratuita.

L'adesione deve essere inviata entro la giornata di lunedì 5 marzo 2018.

Sottoscrivendo l'adesione il candidato dichiara di accettare tutte le norme del regolamento, ivi esposte.

CONSEGNA DEL GELATO

Il concorso pone in competizione il **Gelato al Prosecco Superiore (base acqua)** preparato dai gelatieri partecipanti.

Il campione nella **dose di 1 Kg circa**, sistemato in un contenitore termico di polistirolo, dovrà essere consegnato direttamente dal partecipante o suo delegato, alla sede del Concorso, presso la l' **AGRITURISMO "LA DOLZA" - Via La Dolza, Valmareno di FOLLINA (TV) dalle ore 11 alle ore 14 di sabato 10 marzo 2018**

I contenitori saranno presi in consegna esclusivamente dal personale incaricato che garantirà l'assoluta riservatezza.

GIURIA

La Giuria, presieduta da un delegato di Longarone Fiere, sarà composta da esperti e rappresentanti dei consumatori, che esamineranno i campioni di gelato, esprimendo il loro giudizio insindacabile attribuendo i punti di merito da 0 a 10, tenuto conto dei seguenti elementi:

- **gusto (sapore) - consistenza - aspetto**

In caso di parità nella somma dei punti sarà determinante il punteggio più alto assegnato al **gusto**.

PREMIAZIONE

Saranno premiati i primi tre classificati con targhe e diplomi.

Un attestato di partecipazione sarà rilasciato ad ogni partecipante.

La premiazione è prevista per **domenica 11 marzo, alle ore 11.30**, in occasione della cerimonia ufficiale di inaugurazione dell'Antica Fiera di San Gregorio, nella piazza di Valdobbiadene.