

1° Edición Coppa d'Oro Argentina en FITHEP Córdoba

AFADHYA organiza la primera edición de la **Coppa d'Oro Argentina** entre el 5 y 7 de junio, con el apoyo de la Federación de Pasteleros, FITHEP Centro (Córdoba) y la MIG (Muestra Internacional del Helado).

Este concurso será clasificatorio para la Coppa d'Oro que se llevará a cabo en noviembre del 2023 en Longarone, Italia.

Establecido en 1970, el Premio Internacional "Coppa d'Oro" es considerado como el Oscar del Helado Artesanal: cada año, los maestros heladeros de todo el mundo son invitados a demostrar sus habilidades y creatividad.

La Exposición Internacional de Gelato MIG, tiene lugar en Longarone a fines de noviembre de 2023, organiza simultáneamente la Competición Coppa d'Oro, ahora en su 53ª edición.

Un maestro heladero italiano a confirmar se desempeñará como Presidente Honorario.

Requisitos de esta convocatoria: persona con mayoría de edad, de nacionalidad argentina que debe residir en territorio argentino. Además, quien se inscriba deberá ser maestro/a heladero/a con heladería.

El alojamiento y traslado a la ciudad de Córdoba correrán por cuenta de cada participante.

La cuota de inscripción es de \$ 8000.- y deberá ser depositada / transferida para validar la inscripción al concurso.

Reglamento del Concurso

1- Primera fase

La inscripción deberá ser presentada hasta el 28 de abril inclusive. Para acelerar el procedimiento de inscripción es posible preinscribirse a través de <https://forms.gle/774sfIPpnRPx8Uq57>

Confirmando la inscripción el candidato declara que la muestra de helado que presentará es única y preparada por el solicitante para la participación en el concurso. La muestra de helado sabor **SORBETE DE CHOCOLATE NEGRO** (al agua, es decir, sin lácteos), en una cantidad de alrededor de 500 g., deberá ser entregada directamente por el participante.

El recipiente deberá ser térmico y el helado debe estar dispuesto por el concursante de la mejor manera posible de modo que en la parte superior no quede ninguna señal que lo haga reconocible. En caso de que se evidencie un claro signo reconocible en el recipiente la muestra no será juzgada y el concursante será excluido de la competencia.

Las muestras serán marcadas por la Organización con una sigla, con la misma será marcado el sobre que contendrá el nombre del concursante, a quien no se le informará cuál es su sigla, de modo de tener el anonimato absoluto para todos y en particular a los jurados. A las muestras se tomará la temperatura (las muestras que superen los -8 grados centígrados serán descartadas) se colocarán en una conservadora y serán evaluadas por el jurado en la **Fase 2** del mismo día.

2- Segunda fase

La evaluación de las muestras de helado se llevará a cabo entre el 5 y 7 de junio.

El jurado votará evaluando el sabor y la estructura (cuerpo, textura, sensación de frío)

La clasificación surgirá del total de la suma de los puntajes expresados por cada miembro del jurado.

En esta fase cada miembro del jurado tendrá a disposición para la evaluación un puntaje mínimo de 5 y un máximo de 20 para cada muestra. Los mejores 10 puntajes serán admitidos a la tercera fase y sólo entonces se abrirán los sobres para conocer los nombres de los 10 concursantes. En esta fase se notificará la distribución de los concursantes para la prueba práctica en los dos turnos con horario a determinar.

3- Tercera fase

Ante la presencia de jurado, los concursantes deberán realizar un helado de sabor **SORBETE DE CHOCOLATE NEGRO**. Deberá ser preparada y mantecada una cantidad de alrededor de 4 kg. Cada concursante tendrá 40 minutos de tiempo a disposición, al inicio de la prueba deberá presentar la propia receta en forma escrita declarando los ingredientes que piensa utilizar, mezclando los mismos (azúcares, neutros, fibras, etc.) delante del jurado, y una vez terminada la preparación del helado, deberá limpiar el área de trabajo utilizada.

Los jurados con ayuda de los comisarios del evento seguirán a los concursantes durante su actuación y **emitirá dos juicios, uno en base al comportamiento, el orden, la higiene de los espacios de trabajo y la receta presentada; otro sobre el sabor del helado apenas salido de la mantecedora.**

Todos los ingredientes que provee la Organización están enumerados en el artículo 5 – *Equipos y Productos* del presente reglamento. De necesitar otros productos, cada concurrente deberá procurárselos de forma autónoma, declarándolos al comienzo de la competencia.

Las muestras de los helados se tratarán de manera idéntica que en la primera fase. El recipiente de 500 g. que contiene el helado deberá estar distribuido de manera tal que no sea posible reconocerlo por alguna marca. El envase térmico será marcado con una sigla y la misma será puesta sobre un sobre sellado conteniendo el nombre del concursante. Las muestras se colocarán en una **conservadora con una temperatura de -12° C para la segunda evaluación que se realizará al día siguiente**

El helado restante se colocará en una vasqueta decorada por el concursante. La vasqueta será evaluada a nivel estético por un jurado especialista y a la mejor se le adjudicará el Premio a la Creatividad.

4- Cuarta fase (Degustación y puntuación)

Junto al área de competencia de la Coppa d'Oro, con exhibición pública, se constituirá un jurado compuesto por jueces expertos del sector. Cada miembro del jurado podrá expresarse alzando simultáneamente con el resto del jurado una paleta con su puntuación, de modo de no influenciar a los otros miembros del jurado.

Cada miembro del jurado podrá emitir con un puntaje mínimo de 5 y un máximo de 10 para cada muestra evaluando el sabor.

El Presidente del jurado tendrá a disposición un ulterior puntaje a través del cual emitirá un juicio técnico sobre la estructura del helado.

A los puntajes emitidos precedentemente por el jurado en la **Fase 3**, serán sumados los puntajes de este panel de jurado final y la suma de los dos puntajes determinará la clasificación.

En el caso de que dos concursantes obtuvieran el mismo puntaje (ex aequo), el jurado realizará una evaluación posterior para determinar en modo unívoco cada posición de la clasificación.

Una vez que la clasificación de las dos jornadas sea redactada de modo definitivo, se abrirán los sobres que contienen los nombres de los concursantes.

5- Equipamiento y productos

Para la tercera fase, la organización garantiza la presencia de los siguientes equipamientos:

- Balanza electrónica y mixer
- Equipos y utensilios varios
- Mantecadora combinada
- Abatidor de temperatura
- Vasqueta de acero y/ o acrílico en contenedores para muestras.

Y de los siguientes ingredientes:

- Agua natural
- Azúcares: sacarosa, dextrosa, glucosa en polvo 32 DE, azúcar invertido, maltodextrina.
- Neutros.
- Cacao, chocolate, coberturas.

Cada concursante, si lo considera oportuno, podrá usar estos ingredientes, en caso contrario, deberá procurárselos por su propia cuenta, declarándolos al comienzo de la competencia. Los concursantes, si lo desean, podrán también llevar y usar utensilios de su propiedad.

6- Responsabilidad

La Organización declina toda responsabilidad en el ámbito de la manifestación en mérito a daños sufridos o provocados por los mismos concurrentes, de cualquier naturaleza que sean.

7- Modificaciones al reglamento y controversias

La Organización se reserva el derecho de aportar al reglamento aquellas modificaciones tendientes al mejoramiento de la competencia, previa información a los participantes.

El éxito de la competencia será determinado del juicio irrefutable de los jurados definidos según los términos de los puntos precedentes.

Premio: El ganador de este concurso obtendrá la clasificación directa a la final en Longarone con pasaje aéreo y hospedaje incluidos.

