



Reglamento – Coppa d'Oro Argentina (2da edición)

AFADHYA y la Federación de Trabajadores Pasteleros, Servicios Rápidos, Confiteros, Heladeros, Pizzeros y Alfajoreros organizan la segunda edición de la **Coppa d'Oro Argentina** entre el **14 y 15 de octubre de 2025 con el apoyo de FITHEP y la MIG**. La competencia tendrá lugar en las instalaciones de AFADHYA (Ciudad Autónoma de Buenos Aires) y será clasificatoria para la 55ª edición del Premio Internacional Coppa d'Oro, que se llevará a cabo en el marco de la Exposición Internacional de Gelato MIG, que tendrá lugar en Longarone, Italia, del 30 de noviembre al 3 de diciembre de 2025.

Establecida en 1970, la "Coppa d'Oro" es considerada como el "Oscar" del helado artesanal, donde cada año, maestros heladeros de todo el mundo son invitados a demostrar sus habilidades y creatividad. Para la edición a llevarse a cabo en las instalaciones de AFADHYA, ciudad de Buenos Aires, los organizadores de la MIG enviarán un maestro heladero italiano que se desempeñará como Presidente Honorario del Jurado.

1 – Requisitos

Podrán participar personas mayores de edad, de nacionalidad argentina con pasaporte al día o validez mínima de seis meses. Los inscriptos deberán ser maestros/as heladeros/as con heladería en funcionamiento (*) o trabajar en una heladería. Cada participante deberá presentar DNI vigente al momento de la inscripción. La participación es personal y no involucra la marca comercial para la que trabaja o de la cual es propietario/a.

La inscripción se hará efectiva abonando \$40.000.- para ratificar la participación del interesado. La misma deberá pagarse mediante transferencia bancaria. Para agilizar el procedimiento, los interesados podrán preinscribirse a través de un formulario en línea habilitado por la Organización.

2 – Sabor obligatorio

El sabor oficial de la edición 2025 será solo MANGO AL AGUA o SORBETE DE MANGO, elaborado sin productos lácteos. La receta deberá ser de autoría propia y producida exclusivamente por el participante. Cada concursante presentará dos (2) muestras de aproximadamente 500 grs cada una en envase /pote redondo y liso sin ningún tipo de identificación.

3 – Entrega de las muestras

Las muestras deberán entregarse el día fijado para el concurso, dentro del horario establecido y a una temperatura menor o igual a -8°. Las muestras que superen los -8 grados centígrados serán descartadas.

El envase deberá estar nivelado y no contener marcas, decoraciones ni señales que permitan identificar al concursante. En caso de detectarse alguna señal identificatoria, la muestra será descalificada.

La Organización asignará un código anónimo a cada muestra y guardará un sobre sellado con los datos del concursante. El anonimato se mantendrá hasta la apertura de sobres al finalizar la primera fase.

4 – Etapas de la competencia

La competencia se desarrollará en tres instancias principales:

a) Inscripción:

- Inscripción mediante formulario online <https://forms.gle/5dZXLfKmHxTqM74C9> y pago de la cuota correspondiente hasta el 30 de septiembre inclusive.

b) Primera fase – Entrega de muestras y evaluación técnica: martes 14 de octubre

Las dos muestras de 500grs cada una se entregarán en AFADHYA (Santiago del Estero 924, CABA de 9 a 12 hs) en los envases anteriormente especificados.

En ese momento se corroborará la temperatura y serán rotuladas según el ítem 3.

A partir de ese momento, se colocarán en una conservadora con una temperatura de -12° C para la segunda evaluación que se realizará ese mismo día previa verificación de anonimato y correcta conservación de la muestra.

- Un jurado conformado por maestros heladeros, profesionales gastronómicos y especialistas evaluará las muestras.

- Se juzgarán aspectos como sabor, estructura, textura, cuerpo y sensación de frío.

- Cada jurado otorgará una puntuación de 5 a 20.
- Los 10 mejores puntajes avanzarán a la segunda fase.

c) Segunda fase – Evaluación pública: miércoles 15 de octubre

- Los 10 finalistas deberán elaborar en vivo el helado en horario a asignar durante el 15 de octubre pudiendo traer el mix preparado. Deben entregar la receta de manera impresa.
- Se realizará una degustación pública con jurado experto y representantes de la organización. Se juzgarán aspectos como sabor, estructura, textura, cuerpo y sensación de frío
- Cada jurado emitirá una puntuación entre 5 y 10 por sabor con paletas numeradas.
- 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.
- La clasificación final se elaborará con la suma de votos del jurado.

5 – Premios

El ganador será proclamado Campeón de la Coppa d'Oro Argentina y recibirá:

- Trofeo oficial de la Coppa d'Oro Argentina.
- Clasificación directa a la final internacional de la Coppa d'Oro en Longarone, Italia.
- Pasaje aéreo y hospedaje para la participación en la final.

Los tres primeros puestos recibirán medallas.

Además, habrá una mención del jurado de prensa presente para uno de los concursantes.

Todos los participantes recibirán un certificado oficial / diploma de participación.

6 – Responsabilidad

La Organización declina toda responsabilidad en relación a daños sufridos o provocados por los concursantes, de cualquier naturaleza, durante el desarrollo de la competencia.

7 – Modificaciones y controversias

La Organización se reserva el derecho de realizar cambios en el reglamento que considere necesarios para mejorar la competencia, notificando previamente a los participantes. El resultado final será determinado por el fallo inapelable del jurado.

8 – Secretaría del concurso

La Secretaría del concurso estará a disposición de los participantes para consultas administrativas y técnicas. Los datos de contacto serán publicados junto a la convocatoria oficial.

9- Equipamiento y productos

La organización garantiza la presencia de los siguientes equipamientos:

- Balanza electrónica y mixer
- Equipos y utensilios varios
- Mantecadora combinada
- Abatidor de temperatura
- Carapinas de acero inoxidable.

Y de los siguientes ingredientes:

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

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.

Los diez (10) finalistas deben elaborar el producto con indumentaria (chaqueta y pantalón de trabajo) y calzado adecuados. El gorro será suministrado por la Organización.

(*) Las heladerías deberán estar asociadas a AFADHYA o asociarse en el momento de la inscripción y mantener su membresía por, al menos, 12 meses.

