



La sostenibilità in gelateria raccontata in 4 temi

REGOLAMENTO

La selezione si propone di raccogliere idee e ricette dal forte impatto ecologico, che possano essere spunto e incentivo per un futuro sempre più sostenibile in gelateria. Invitiamo quindi i partecipanti a scegliere, proporre e condividere con noi una idea e/o una ricetta in coerenza con le quattro tematiche/categorie seguenti:

1. Soluzioni volte al risparmio energetico e alla riduzione dei consumi
2. Soluzioni legate all'eliminazione delle plastiche e all'uso di materiali compostabili
3. Ricette e proposte legate all'uso integrale dei prodotti in gelateria e alla messa in circolo virtuosa volta alla eliminazione del concetto di output
4. Ricette e proposte legate al recupero di frutti dimenticati o di prodotti del territorio a rischio scomparsa

Regolamento per la partecipazione alla selezione:

- La partecipazione è gratuita
- Ogni gelatiere, potrà partecipare con massimo 2 proposte (1 ricetta e 1 soluzione).
- Saranno selezionate le migliori 3 proposte per ogni tematica sviluppata.
- Le presentazioni potranno essere fatte anche con il supporto di foto e video, ovvero con qualsiasi strumento utile per spiegare la proposta al meglio (soprattutto in caso di ricette)

- Il dettaglio e la cura della presentazione stessa sarà oggetto di valutazione
- Le proposte dei gelatieri possono essere già parte dell'attività dei concorrenti, oppure idee in corso di sviluppo o ancora da lanciare
- Le proposte devono essere composte da due parti.
La prima che identifichi il partecipante con tutti i suoi dati e con la presentazione dell'azienda e la seconda con l'elaborato consentente la proposta/idea per il concorso. Quest'ultima non deve avere riferimenti al presentante per permettere alla giuria un giudizio senza alcuna influenza.
- Sarà possibile trovare esempi sul sito: www.tempidirecupero.it
- Le proposte dovranno essere inviate entro le ore 24:00 della giornata di venerdì 15 ottobre 2021 al seguente indirizzo e-mail: info@principessagelato.it

I risultati della selezione verranno comunicati in 2 momenti differenti:

1. Presso Host Milano dal 22 al 26 ottobre 2021, saranno presentate le proposte vincitrici.

I selezionati saranno invitati nello spazio Motor Power Company a presentare al pubblico le loro proposte/idee.

Come saranno calcolati i punteggi

Il punteggio finale sarà determinato dalla media aritmetica dei punteggi singoli che ogni componente della giuria di esperti assegnerà ad ogni proposta/idea, escludendo il punteggio più alto e quello più basso.

I punteggi saranno assegnati in ventesimi, così ripartiti:

- Originalità della proposta max 5 punti
- Sostenibilità e innovazione della proposta max 10 punti
- Presentazione della proposta max 2 punti
- Fattibilità max 3 punti

Ai punteggi sotto i 5 punti o non valutati verrà comunque attribuito il punteggio di 5 punti.

Dalle valutazioni verranno individuati i primi 3 progetti per media di punteggio ottenuto (in caso di ex aequo si terrà conto dei giudizi più alti e più bassi scartati per individuare i finalisti).

La Giuria

La giuria sarà composta da sei giurati, selezionati tra esperti del settore, specializzati in diverse attività attinenti alla tematica in oggetto.

Faranno parte dei selezionatori:

- Un rappresentante dell'Associazione Tempi di Recupero
- Un rappresentante dell'azienda Motor Power Company
- Un gelatiere universalmente noto per essere nella sua attività attento alle tematiche del recupero
- Uno chef universalmente noto per essere nella sua attività attento alle tematiche del recupero e di "cucina circolare"
- Un esperto di tematiche energetiche
- Un giornalista del settore
- Un esperto di gestione aziendale e di fattibilità economica

I Vincitori

Saranno assegnati ai primi 3 selezionati di ogni categoria la possibilità di partecipare al corso di formazione I proponenti le prime tre idee selezionate (per ciascun tema, 12 proposte in tutto) avranno diritto a partecipare ad un **corso di formazione di 25 ore**, dedicato.

Queste le materie del corso:

- 1. Il quadro della sostenibilità e del recupero** a cura di Carlo Catani, Tempi di Recupero
- 2. La cucina circolare** a cura di Franco Fassio, Pollenzo
- 3. Il foraging e la valorizzazione del mondo dei territori e del loro patrimonio spontaneo** a cura di Alessandro Di Tizio
- 4. Le buone pratiche applicate alla creatività e al recupero** a cura di Stefano Guizzetti
- 5. Proposte innovative di progetti e di prodotti** a cura di Paolo Brunelli
- 6. Progetti sostenibili anche economicamente** a cura di Gian Maria Maccarelli,
- 7. La versatilità della macchina Principessa** a cura di Felipe Zuniga, Motor Power Company

8. La comunicazione della sostenibilità a cura di Valentina Vitale, Kitchen Strategy,
Food Communication & Consulting

In caso un vincitore fosse impossibilitato a partecipare, si scalerà al meglio piazzato nella graduatoria sullo stesso tema.

