



REGOLAMENTO UFFICIALE

RHS BEST ICE CREAM 2026

Soggetto Promotore

Il presente regolamento disciplina le modalità di partecipazione e di svolgimento del RHS Best Ice cream 2026 (di seguito “Iniziativa”), manifestazione ideata e organizzata da Associazione Expò Mediterraneo, con sede legale in Via Mandrà 8, 95100 Catania – P. IVA 03732560879 (di seguito “Organizzatore”), nell’ambito dell’evento fieristico Ristora Hotel Sicilia, in programma dal 22 al 25 febbraio 2026 presso SiciliaFiera, Misterbianco.

FINALITA E OBIETTIVI DELL’INIZIATIVA

L’Iniziativa ha come obiettivo individuare e premiare il **miglior gelato artigianale RHS 2026**, valorizzando la qualità delle materie prime, la creatività, la tecnica di lavorazione e la cultura del gelato artigianale.

Contestualmente, il progetto mira a promuovere le gelaterie artigianali e i professionisti del settore attraverso attività di comunicazione, contenuti editoriali e visibilità all’interno della manifestazione Ristora Hotel Sicilia, punto di riferimento per il mondo food & hospitality.

L’Iniziativa è esclusa dall’ambito di applicazione del DPR 430/2001, in quanto finalizzata alla selezione di una figura professionale e non configurabile come concorso a premi.

DESTINATARI E REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

La competizione è aperta a tutti i gelatieri professionisti maggiorenni. Saranno ammessi alla competizione fino a un massimo di 10 (dieci) partecipanti.

Sono esclusi dalla partecipazione:

- Dipendenti dell’ente organizzatore;
- Soggetti legati da rapporti di parentela con organizzatori;
- Soggetti vincolati da contratti incompatibili con la partecipazione.

Ogni Partita IVA potrà presentare una sola candidatura.

MODALITÀ DI ISCRIZIONE E INVIO CANDIDATURA

La partecipazione avviene tramite candidatura spontanea, accedendo al sito <https://ristorahotelsicilia.com/best-ice-cream> e compilando l'apposito form di iscrizione con i dati richiesti.

Il Partecipante dovrà specificare:

- nome e cognome del partecipante;
- nome dell'attività;
- città in cui è situata l'attività;
- tipo di variegatura/inclusioni che compongono il gelato;
- nome del gelato proposto.

L'invio della candidatura comporta l'accettazione integrale del presente regolamento e dell'informativa privacy.

CRITERI DI ACCETTAZIONE DELLA DOMANDA

Poiché la competizione è riservata a un numero massimo di 10 (dieci) partecipanti, l'organizzazione valuterà le domande di iscrizione sulla base dei seguenti criteri:

- ordine cronologico di arrivo della domanda;
- originalità e particolarità del gusto gelato proposto.

TEMA DEL CONTEST

I concorrenti dovranno ideare e realizzare un gusto gelato originale ispirato alla Nocciola, tema ufficiale dell'edizione 2026. La ricetta dovrà prevedere una reinterpretazione creativa del gusto base, valorizzata attraverso variegature e/o inclusioni di **ingredienti rappresentativi del proprio territorio**. Il gelato dovrà essere preparato in loco e presentato esclusivamente in versione da vetrina, all'interno di apposita vaschetta espositiva.

SVOLGIMENTO DELLA PROVA

La gara è riservata ai gelatieri selezionati dall'organizzazione dell'evento.

SEDE: la sede della gara sarà a Catania presso SiciliaFiera, Miserbianco (CT) in occasione della manifestazione fieristica regionale RISTORA HOTEL SICILIA.

DATA: Martedì 24 Febbraio, 2026 dalle ore 10:30.

La gara consiste nella realizzazione di un gusto gelato di fantasia, a libera scelta del concorrente, elaborato a partire dal gusto base Nocciola e completato con variegature e/o inclusioni in abbinamento, da presentare in vaschetta nella versione destinata alla vetrina espositiva.

DOTAZIONI TECNICHE SPESE E INGREDIENTI

Ogni concorrente dovrà provvedere, a propria cura e spese, a tutto il materiale e le attrezzature non espressamente forniti dagli organizzatori.

Ogni concorrente dovrà realizzare **n. 1 vaschetta di gelato**. A tal fine dovrà organizzare l'occorrente in proporzione alle quantità da produrre.

Il concorrente dovrà portare con sé una miscela base già preparata precedentemente (minimo 3 litri) e tutte le eventuali decorazioni necessarie alla presentazione del prodotto.

Tutti gli ingredienti, le materie prime e le decorazioni dovranno essere portati a cura e spese del concorrente. È consentito l'utilizzo di prodotti liberamente scelti dal partecipante, nel rispetto delle normative vigenti.

L'utilizzo del laboratorio di produzione sarà disciplinato dall'organizzazione, che comunicherà ai concorrenti modalità, orari e tempi di accesso e di utilizzo delle postazioni di lavoro.

GIURIA TECNICA

Le preparazioni saranno valutate da una giuria tecnica, nominata dall'Organizzatore e composta da pasticceri, imprenditori del settore, giornalisti enogastronomici e food blogger.

La giuria esprimerà le proprie valutazioni sulla base dei seguenti criteri:

- Gusto
- Struttura
- Presentazione

Saranno inoltre presi in considerazione il corretto processo di mantecazione del gelato, la pulizia, l'ordine e il rispetto delle buone pratiche produttive durante tutte le fasi di lavorazione.

RICONOSCIMENTI

Il pasticciere vincitore riceverà il titolo ufficiale: "RHS Best Ice cream 2026"

Il premio comprende:

- Bollino ufficiale "RHS Best Ice cream 2026", utilizzabile per 12 mesi su vetrina, menù e canali digitali;
- Targa ufficiale;
- Visibilità sui canali RHS (sito web, social media, comunicati stampa);
- Cerimonia di premiazione durante l'evento RHS.

RESPONSABILITÀ

Il partecipante si assume la piena responsabilità per gli ingredienti e i materiali impiegati per la preparazione, e solleva l'organizzazione da qualsiasi danno o problema derivante dal loro utilizzo, tranne in caso di negligenza grave o dolo da parte dell'organizzazione.

DIRITTI DI IMMAGINE E UTILIZZO DEI CONTENUTI

I Partecipanti concedono gratuitamente all'Organizzatore il diritto di utilizzare immagini, video e contenuti inviati per finalità promozionali e di comunicazione, senza limiti temporali o territoriali.

TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati personali saranno trattati nel rispetto del Regolamento UE 2016/679 (GDPR). Titolare del trattamento: Associazione Expò Mediterraneo.

MODIFICHE E ANNULLAMENTO

L'Organizzatore si riserva il diritto di modificare, sospendere o annullare il Contest per cause di forza maggiore, senza obbligo di risarcimento.

FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia è competente in via esclusiva il Foro di Catania.

Luogo e data _____

Firma del Partecipante _____