



Asociación Nacional de  
Heladeros Artesanos



**REGLAMENTO PARA LA SELECCIÓN DEL EQUIPO ESPAÑOL  
DE LA IX EDICIÓN DE LA COPA DEL MUNDO HELADERÍA  
Sigep Rimini 25-28 de enero 2020**

**INDICE**

|   |   |
|---|---|
| Art 1. PREMISA                            | 2 |
| Art. 2 PARTICIPACIÓN EN LA CMG            | 2 |
| Art. 3 SELECCIONES                        | 2 |
| Art. 4 PRUEBAS DE LA COMPETICIÓN          | 3 |
| a) Heladería                              | 3 |
| b) Escultura en Hielo                     | 4 |
| c) Pieza artística en Crocanti            | 4 |
| d) Alta cocina (elaboración gastronómica) | 4 |
| Art. 6 JURADO                             | 5 |
| Art. 7 PREMIOS                            | 5 |
| Art. 8 LUGAR                              | 5 |
| Art. 9 INSCRIPCIÓN                        | 5 |
| Art. 10 ENTRENAMIENTOS                    | 6 |
| Art. 11 PATROCINADORES                    | 6 |
| Art. 12 DISPOSICIONES FINALES             | 6 |



Polígono Industrial Segorb C/Monnegre s/n

03100 Xixona (Alicante)

tel. 965613042

[www.anhcea.com](http://www.anhcea.com)

mail: [dirección@anhcea.com](mailto:dirección@anhcea.com)



Asociación Nacional de  
Heladeros Artesanos



## **Art. 1 PREMISA**

El presente documento indica el reglamento de selección del equipo nacional español entre aquellos equipos que deseen participar en la Copa del Mundo de la Heladería Rimini 2020. Este documento está vinculado al contrato que la Organización del evento encargado de la selección, ANHCEA (Asociación Nacional de Heladeros Artesanos), debe formalizar con la IEG EXPO de Gelato y Cultura s.r.l. y el reglamento oficial de la Copa del Mundo de Heladería, al cuál se hace referencia en lo no regulado en este documento.

El evento denominado “Copa del Mundo de Heladería” (abreviado CMG) está organizado por Gelatoo e Cultura, s.r.l y IEG EXPO. Este evento bianual llega a su novena edición y consiste en una competición de equipos compuestos por cuatro profesionales más un presidente con origen mundial y se realizará durante el evento ferial denominado “Sigep, Salón Internacional de la Heladería, Pastelería y Panificación Artesanas” edición 2020.

La misión de la Copa del Mundo de Heladería consiste en exaltar la excelencia mundial de la heladería artesanal y contribuir al desarrollo de la profesionalidad y excelencia del producto, promover la amistad y la colaboración entre los pueblos.

## **Art. 2 PARTICIPACION EN LA CMG**

La novena edición de la Copa del Mundo de la Heladería admite en competición a 14 (catorce) equipos, de cuyos componentes son seleccionados en todo el mundo de conformidad con lo expresado en el presente documento. La selección no presupone la automática inscripción, pero ésta debe realizarse de conformidad con lo relacionado en el reglamento oficial de Copa del Mundo de la Heladería según sus disposiciones oficiales de las cuáles este reglamento es reflejo.

## **Art. 3 SELECCIONES**

Cada equipo participante en la CMG estará compuesto por 4 concursantes con conocimientos en Heladería, Chocolatería-Pastelería, Escultura de Hielo, Alta Cocina y un Presidente. Los cinco miembros del equipo deberán tener la nacionalidad del país que representan, o deberán demostrar que desempeñan trabajos en dicho país, al menos de 5 (cinco) años, salvo casos excepcionales en los que la dirección de la Copa del Mundo de la Heladería podrá decidir y emitir su veredicto. El presidente tiene que demostrar maestría en la cata y formará parte del jurado técnico de la Copa del Mundo de la Heladería sin derecho a votar al equipo al que representa.



Polígono Industrial Segorb C/Monnegre s/n

03100 Xixona (Alicante)

tel. 965613042

[www.anhcea.com](http://www.anhcea.com)

mail: [dirección@anhcea.com](mailto:dirección@anhcea.com)

Los componentes del equipo serán seleccionados según las normas de este reglamento redactado por ANHCEA. Sólo podrán participar equipos que hayan realizado la selección conforme al presente reglamento.

Cada equipo debe seleccionar 4 (cuatro) de los miembros del futuro equipo, y de ellos uno debe ser obligatoriamente heladero (que asumirá el papel de capitán). El resto asumirán las funciones profesionales de pastelero, cocinero y escultor de hielo.

Considerando que el equipo participante en el CMG estará compuesto de 4 (cuatro) miembros, en el caso que quedara desierta la presentación de equipos con cuatro integrantes, de los cuáles uno es heladero, de forma oficial, ANHCEA deberá escoger los otros componentes que formarán el equipo participante en la “Copa del Mundo de la Heladería”. La selección deberá ser hecha evaluando la competencia y capacidad de los posibles candidatos, comprobando su probada profesionalidad en el sector a representar.

#### **4. Art. PRUEBAS DEL CONCURSO**

El presente artículo indica las pruebas a realizar por los componentes del equipo en referencia a su propia categoría: heladería, pastelería, alta cocina y escultura de hielo. Para detalle de cada prueba se remite al reglamento oficial de la Copa del Mundo de Heladería (publicado en [coppamondogelateria.it](http://coppamondogelateria.it)) y este reglamento.

Las pruebas para la selección del equipo nacional de la Copa del Mundo de la Heladería son las siguientes:

##### **a) HELADERÍA**

- 1. Helado** – Preparación de un helado de fruta con base de agua (3 kg) y de un helado de base de leche (3 kg). El helado puede ser presentado en una cubeta decorada con ingredientes naturales y comestibles.
- 2. Monoporción en cristal** – Preparación de una monoporción de helado y semi-frío con inserciones de crocanti, gelatina de frutas, biscuit con decoración libre y comestible. Las dimensiones del envase son libres, pero el debe estar comprendido entre 80 y 120 gramos.
- 3. Tarta artística de helado** – Preparación de una tarta helada (con un máximo de tres sabores de helado), decorada, de 8/10 porciones, con inclusiones libres de: semi-fríos, pasta de fruta, crocantis, bizcochos, fruta confitada, etc... Para su realización puede utilizarse, de forma optativa, el helado realizado en el concurso referenciado a los puntos anteriores.

La tarta debe ser presentada, utilizándola como parte integrada en la escultura de hielo.

**4. Helado Gastronómico** – Helado “salado”, (3 kg), gusto libre.

**5. Canapé de Helado** – Tres canapés tipo “snack” de helado de chocolate. Cada “snack” pesará entre 45 y 55 gr. El helado deberá representar el 50% del peso total del “snack”. Los concursantes podrán utilizar todas las técnicas de preparación. La decoración es libre y deberá ser realizada con elementos comestibles. La forma es libre y podrá ser realizada con estampado y flexipan (molde de silicona, etc).

## **b) ESCULTURA DE HIELO**

El tema de la escultura de hielo es libre. La Organización pone a disposición de todos los concursantes un bloque de hielo de dimensiones 25 x 50 x 100 cm. Se admiten inclusiones comestibles en el hielo (ej: flores, fruta, verdura, helado, gelatina, etc...).

La escultura de hielo servirá de peana para presentar la tarta helada.

## **c) PIEZA ARTÍSTICA EN CROCANTI**

Presentación de una pieza artística de estética siete-ochocentista. La pieza artística deberá estar realizada en crocanti elaborado en el mismo obrador del concurso con cualquier tipo de fruto seco (nueces, avellanas, pistachos, piñones, nueces macadamia, cacahuetes, etc...), así como amapola, comino, pipas de girasol, etc.. Las piezas se montarán en el concurso y delante del público y de los jueces, (dimensiones máximas 50 x 50 y altura libre). Toda la decoración debe ser íntegramente realizada y montada en el espacio del concurso, el box de trabajo. No está permitido traer a la competición decoración ya realizada (flores, fruta, telas, aplicaciones varias, etc...).

Las decoraciones pueden ser de azúcar estirado, soplado, glasa real, pasta flor... No estará permitido el uso del chocolate. La pieza artística de crocanti dará soporte a los canapés de helado.

## **c) ALTA COCINA (elaboración gastronómica)**

El chef presentará tres composiciones calientes presentadas en un único plato en combinación con el helado gastronómico preparado por el heladero.

## **Art. 6 JURADO**

El jurado estará compuesto por dos profesionales cualificados designados por ANHCEA y estará presidido por un componente del Comité organizador de la Copa del Mundo de Heladería. El total de miembros del jurado será de tres jueces. El veredicto del jurado es inapelable.

## **Art. 7 PREMIOS**

Para el primer clasificado de cada categoría:

- \* Derecho de participar en el equipo nacional que competirá en la IX edición de la Copa del Mundo de la Heladería 2020.

## **Art. 8 LUGAR**

La selección se realizará durante una jornada, el 26 de febrero de 2019, en horario de las 10:00 h a las 18:00 h, en coincidencia con la celebración de la feria internacional de INTERSICOP 2019, (Salón Internacional de Panadería, Pastelería, Heladería y Café), en Madrid.

## **Art. 9 INSCRIPCIÓN**

La inscripción de los equipos para realizar la selección nacional a la Copa del Mundo de Heladería 2020 deberán dirigirse por correo postal o electrónico a la sede de ANHCEA.

Se establece el plazo de inscripción el periodo comprendido entre el 1 de noviembre y el 20 de diciembre de 2018.

Documentación a aportar por el equipo de sus cuatro miembros en el momento de formalizar la inscripción:

- Nombre completo y especialidad en el equipo de los cuatro miembros del equipo (heladería, pastelería, cocina, hielo).
- Indicación del miembro que realice la función de capitán con especificación de datos de contacto a efectos de formalización y confirmación de la inscripción en la selección. La organización de la selección, ANHCEA, realizará las comunicaciones oficiales, de forma exclusiva, con el miembro designado como capitán, el cuál adquiere el compromiso de informar a los tres de los miembros restantes del equipo.



Asociación Nacional de  
Heladeros Artesanos



- Copia, ambas caras, del DNI o pasaporte de los cuatro miembros.
- En caso de no ostentar nacionalidad española, es necesario aportar justificante que acredite trabajo en el sector de la especialidad representada durante cinco años anteriores a la inscripción.

#### **Art. 10 ENTRENAMIENTOS**

El equipo seleccionado es invitado, así se le recomienda, a realizar sesiones periódicas de entrenamientos siguiendo la guía del reglamento oficial de la CMG, y, eventualmente, las FAQ disponibles en la página oficial del evento: [www.coppamondogelateria.it](http://www.coppamondogelateria.it)

El comité organizador de ANHCEA está a disposición para las posibles aclaraciones, correo-e: [direccion@anhcea.com](mailto:direccion@anhcea.com).

Para información del equipo resultante de la selección, escribir correo-e a: [segreteria@coppamondogelateria.it](mailto:segreteria@coppamondogelateria.it)

#### **Art. 11 PATROCINADORES**

Los equipos que realicen la selección para participar en la Copa del Mundo de la Heladería pueden buscar patrocinio para la selección y para los sucesivos eventos, incluso si provienen de empresas competidoras de los patrocinadores oficiales de la Copa Mundial de Heladería. Sin embargo, se reitera que, de acuerdo con las regulaciones oficiales de CMG, durante la selección del equipo nacional y el Campeonato del Mundo de Heladería, no se exhibirán más logotipos que los oficiales de la CMG. Para esta prueba de selección, todos los miembros de cada equipo participante deberán usar los uniformes oficiales provistos por ANHCEA.

#### **Art. 12 DISPOSICIONES FINALES**

Esta documentación establece la normativa para organizar esta selección de cara a la novena edición de la CMG, delegando en ANHCEA dicha organización, todo ello vinculado al contrato con IEG EXPO y Gelato e Cultura s.r.l, al cual se hace referencia sobre cualquier aspecto aquí no tratado.



Polígono Industrial Segorb C/Monnegre s/n

03100 Xixona (Alicante)

tel. 965613042

[www.anhcea.com](http://www.anhcea.com)

mail: [direccion@anhcea.com](mailto:direccion@anhcea.com)