



## **Regolamento generale del Contest "5° Edizione Miglior Panettone al cioccolato 2021"**

### **Società Promotrici:**

Italian Gourmet - DBInformation S.p.A., con sede legale in Centro Direzionale Milanofiori- Strada 4 – Palazzo A – Scala 2 - 20057 Assago (MI) Codice Fiscale e P.Iva 09293820156.

### **Obiettivo della competizione**

La 5° edizione dell'iniziativa "Miglior Panettone al Cioccolato 2021", concorso nazionale unico nel suo genere in Italia, di seguito denominato "Contest", evento nato e organizzato nella cornice della manifestazione I Maestri del Panettone, avrà come obiettivo la selezione del migliore panettone artigianale tradizionale al cioccolato, che verrà trasmessa in streaming venerdì 10 dicembre 2021 alle ore 17.30  
L'attività è esclusa dalla normativa delle manifestazioni a premio, come previsto dal Dpr 430/2001.

### **Territorio:**

Il Contest si svolgerà nel territorio nazionale e saranno ammessi a partecipare solo professionisti residenti sul territorio italiano.

### **Durata:**

Il Contest durerà complessivamente dal 29 ottobre 2021 al 10 dicembre 2021.  
In particolare saranno previsti i seguenti periodi:

- Iscrizione al Contest: dal 29 ottobre 2021 al 28 novembre;
- Invio panettoni da parte di tutti i validi iscritti: fra il 29 novembre e il 2 dicembre
- Selezione dei 10 finalisti: 10 dicembre 2021;
- Evento finale digitale e selezione dei vincitori della 5° edizione del contest "Miglior Panettone al cioccolato 2021": 10 dicembre 2021 ore 17.30.

### **Requisiti di partecipazione:**

Il Contest è rivolto esclusivamente a professionisti proprietari, o i loro dipendenti, di attività di Pasticceria, Ristorazione o Panificazione o dimostratori tecnici (di seguito "Pasticcere/i") residenti e/o domiciliati nel territorio nazionale e maggiorenni alla data di iscrizione al Contest.

### **Requisiti per partecipare:**

Per aver diritto a partecipare al Contest, i seguenti punti sono requisiti obbligatori:

1. I Pasticceri devono essere dimostratori tecnici o proprietari/dipendenti professionisti di attività di Pasticceria, Ristorazione o Panificazione;
2. I Pasticceri devono rispondere ai criteri di ammissibilità indicati in questo regolamento in materia di partecipazione;
3. I Pasticceri devono essere residenti nel territorio nazionale ed essere maggiorenni alla data d'iscrizione al Contest;



4. I Pasticceri devono inserire i seguenti dati in modo completo: nome, cognome, numero di telefono, indirizzo email, nome e indirizzo dell'attività presso la quale lavorano e curriculum vitae o descrizione delle loro competenze professionali, esperienza ed eventuali riconoscimenti professionali acquisiti. Tutti i dati indicati dai Pasticceri devono essere veritieri. In caso contrario, i Pasticceri, ove ammessi a partecipare, potranno essere squalificati;
5. Con la richiesta di partecipazione al presente Contest il Pasticcere deve confermare di aver preso visione del regolamento e di accettarlo integralmente senza alcuna limitazione;
6. E' responsabilità del Pasticcere assicurarsi che la sua partecipazione non implichi alcuna violazione del proprio contratto di lavoro.

#### **Tema del Contest:**

Il tema del Contest consiste nella realizzazione di un panettone artigianale tradizionale al cioccolato (di seguito "Panettone").

#### **Iscrizione al Contest:**

Durante il periodo compreso tra il 29 ottobre 2021 e il 28 novembre 2021 i Pasticceri interessati a partecipare al Contest e concorrere alla selezione del miglior Panettone artigianale tradizionale al cioccolato 2021 dovranno far pervenire la richiesta di partecipazione esclusivamente tramite la compilazione dell'apposito modulo di iscrizione disponibile al link <https://www.imaestridelpanettone.com/contest-panettone-cioccolato-2021/>

Nel caso in cui non fosse possibile compilare il form d'iscrizione online, si può fare richiesta della scheda via e-mail a [claudia.cristallo@dbinformation.it](mailto:claudia.cristallo@dbinformation.it) e inviarlo compilato allo stesso indirizzo e-mail entro il 28/11/2021. Tutte le richieste inviate in diversa modalità o fuori dai termini previsti non potranno essere prese in considerazione.

Tutti i Pasticceri che avranno regolarmente inviato il modulo di iscrizione secondo le modalità sopra descritte, riceveranno entro il 28/11/2021, all'indirizzo e-mail indicato in fase di iscrizione, un'e-mail di conferma iscrizione al Contest.

La Società Promotrice si riserva la facoltà, anche a mezzo di soggetti delegati, di effettuare autonome verifiche al fine di accertare i dati immessi nel modulo di iscrizione siano veritieri. In caso contrario, i Pasticceri potranno essere squalificati. Ogni Pasticcere potrà inviare una sola richiesta di partecipazione.

#### **Modalità di partecipazione al Contest:**

Ai fini della partecipazione al Contest, tutti i Pasticceri dovranno inviare a Valrhona Italia – Viale Achille Papa 30 – 20149 milano specificando sul pacco "Att.ne Staff Panettone al Cioccolato", fra il 29/11/2021 e il 02/12/2021 quanto segue:

- 3 Panettoni tradizionali al cioccolato da 1kg ciascuno, per poter consentire gli assaggi, il taglio e l'esposizione alla giuria. Sono richieste inoltre copia del curriculum vitae del Pasticcere, breve descrizione del Panettone realizzato e la lista degli ingredienti (è richiesto che l'invio della ricetta e ingredienti sia su carta bianca).

E' facoltà del singolo Pasticcere inviare anche una sua foto e un video che lo riprende mentre realizza il Panettone, al seguente indirizzo email [claudia.cristallo@dbinformation.it](mailto:claudia.cristallo@dbinformation.it) entro e non oltre il 28/11/2021.



### **Requisiti tecnici:**

Il materiale inviato dovrà avere i seguenti requisiti

#### **Panettone:**

- Per la realizzazione di un Panettone tradizionale è richiesto l'utilizzo di cioccolato (da sciogliere oppure cioccolato in pezzi). La frutta candita non è un ingrediente obbligatorio.
- I Panettoni realizzati devono essere di 1kg ciascuno;
- La lista degli ingredienti deve riportare correttamente tutti gli ingredienti utilizzati e le quantità specifiche;
- L'ingrediente del cioccolato deve essere obbligatoriamente utilizzato nella preparazione del Panettone.

#### **Foto (facoltativa):**

- La foto dovrà ritrarre il Partecipante a mezzo busto, su sfondo bianco e con indosso la giacca da pasticciare (senza il cappello);
- Dimensione massima del file 5Mb;
- Formato .jpg, .jpeg, .png, .gif;
- La foto deve essere uno scatto originale e nuovo (mai pubblicato in alcun modo e tramite alcun mezzo cartaceo o digitale) frutto unicamente della creatività dei Pasticceri;
- La foto non deve essere scattata in modo che possa essere ritenuto contrario all'ordine pubblico, alle leggi vigenti, al buon costume, o alla morale comune.

#### **Video (facoltativo):**

- durata max 1 minuto;
- formati .avi, .mov, .mpg, .mpeg, .mpeg2, .mpeg4, .mp4, .wmv, .flv

### **Moderazione:**

Ogni candidatura sarà soggetta ad un'azione di moderazione. La Società Promotrice si riserva il diritto di pubblicare nell'area dedicata, solo le foto, i video, nome e indirizzo dell'attività dei relativi Pasticceri che, a proprio insindacabile giudizio, non costituiscano una forma di pubblicità a qualsiasi attività commerciale non inerente al tema proposto o comunque finalizzate a promuovere qualsiasi brand, prodotto, servizio diversi da quelli suddetti, con contenuto non originale del Pasticcere, ossia copiato da altre fonti, e che non risultino essere lesive dei diritti altrui.

La Società Promotrice si riserva altresì di eliminare, prima o anche dopo la pubblicazione, qualsiasi foto, video e/o Pasticcere che a suo insindacabile giudizio potrebbero essere offensivi, volgari, non idonei, falsi e/o non congruenti con il tema e lo spirito del Contest.

La Società Promotrice verificherà, inoltre, che nella ricetta non compaiano ingredienti dannosi alla salute o non leciti per la legge italiana.

Solo se il Pasticcere sarà giudicato idoneo da tale moderazione, potrà partecipare al Contest. Nel caso di mancata approvazione da parte del moderatore, la Società Promotrice si riserva la facoltà di inviare una e-mail con le motivazioni.

### **Responsabilità del Pasticcere:**

Il Pasticcere si assume ogni responsabilità riguardo al materiale inviato, dichiarando di essere un pasticcere professionista, maggiorenne, di avere preso attenta visione e di accettare il regolamento integrale del Contest e gli specifici requisiti richiesti per l'invio del materiale richiesto e della propria candidatura. In particolare, dovrà dichiarare e garantire:

- Di essere l'autore e legittimo titolare di tutti i diritti d'autore del Panettone realizzato e che lo stesso è il frutto di una lavorazione artigianale propria e non di terzi;



- Che il materiale inviato, non è contrario a nessuna norma di legge e in particolar modo che la ricetta proposta non è riprodotta o in violazione dei diritti di proprietà intellettuale, dei diritti morali, dei diritti d'autore, nonché dei diritti di pubblicazione e qualsiasi disposizione normativa vigente in materia;
- Di essere consapevole che, per effetto della pubblicazione sul sito, il Pasticcere, in qualità di titolare dei diritti d'autore, concede alla Società Promotrice, in forma assolutamente gratuita, senza limiti territoriali o temporali, l'esercizio di tutti i diritti di utilizzazione economica derivanti dal diritto d'autore su tutto il materiale inviato.
- Di essere consapevole che la responsabilità della ricetta e del Panettone inviato è a proprio carico e di manlevare conseguentemente la Società Promotrice da qualsiasi conseguenza dannosa e da qualunque richiesta risarcitoria, incluse le spese legali, in relazione al mancato rispetto delle condizioni previste dal presente regolamento;
- Di essere consapevole che la violazione di quanto sopra indicato potrà causare, appena rilevata, l'immediata esclusione dal Contest del Pasticcere e la rimozione dal sito di qualsiasi contenuto relativo al Pasticcere;
- Di essere consapevole che il materiale fornito, potrà essere utilizzato dalla Società Promotrice per i fini pubblicitari e di marketing consentiti dalla Legge senza dover riconoscere alcun compenso agli autori;
- Che nelle immagini e video caricati non appaiano minori;
- Di essere consapevole che in caso di accesso alla finale, il Pasticcere si impegna a concedere alla Società Promotrice l'autorizzazione ad essere filmato e/o fotografato per tutta la durata dell'evento finale.

#### **Modalità di selezione Finalisti:**

Tra tutti i Panettoni ricevuti dai Pasticceri iscritti, il giorno 10 dicembre 2021 presso la sede di Valrhona Italia (MI) una giuria di qualità, nominata dalla Società Promotrice, selezionerà, a suo insindacabile giudizio, i 10 migliori Panettoni tradizionali al cioccolato e quindi i 10 Pasticceri autori che avranno diritto a partecipare alla finale del Contest, di seguito "Finalisti".

La valutazione avverrà su apposita scheda assegnando un punteggio da 0 a 10 a ciascuno dei seguenti parametri:

- Aspetto: lievitazione, fragranza, sofficità, alveolatura;
- Creatività: fattura e precisione;
- Pertinenza con il tema del Contest;
- Gusto e retrogusto: profumo, palatabilità, consistenza;
- Percezione del gusto del cioccolato e armonia con gli altri ingredienti utilizzati.

#### **Specifiche e Requisiti**

- Può essere utilizzato cioccolato di copertura di tipologie differenti sia nell'impasto o sotto forma di gocce, cubetti e scaglie, ecc
- La frutta candita non è un ingrediente obbligatorio
- La glassa può essere utilizzata a discrezione del partecipante
- Non è consentito utilizzare ganache con emulsione di vini o alcolici di ogni genere e con paste di frutta secca
- Il panettone deve essere accompagnato dalla ricetta utilizzata con il procedimento in tutte le sue fasi
- I panettoni per la valutazione devono avere il peso di 1 KG (con tolleranza di 50 g a salire e scendere)
- Per la valutazione dovranno pervenire numero 3 panettone di kg 1 in pirottino anonimo

La Società Promotrice provvederà a contattare i 10 Finalisti e comunicare loro l'accesso alla finale del Contest tramite numero di cellulare lasciato in fase di iscrizione, il giorno 11 dicembre 2020, dopo la fase di preselezione che avverrà in mattinata. I 10 Finalisti saranno invitati a partecipare all'evento finale del Contest, in modalità digitale. I finalisti riceveranno un link per connettersi in streaming.



### **Modalità di selezione vincitori:**

Durante l'evento in streaming, il giorno 10 dicembre alle ore 17.30, una giuria di qualità (nominata dalla Società Promotrice) degusterà I 10 Panettoni dei Finalisti che verranno votati secondo i criteri sopra definiti.

Al termine del processo di valutazione la giuria decreterà un vincitore, definendo il Pasticcere creatore del miglior Panettone tradizionale al cioccolato 2021.

### **Limitazioni ed esclusioni dalla partecipazione:**

Ogni Pasticcere potrà iscriversi al Contest 1 (una) sola volta

Sono esclusi dalla partecipazione i dipendenti o collaboratori della Società Promotrice, soggetto delegato e di tutte le società coinvolte nello svolgimento e gestione del Contest e dell'evento finale.

La partecipazione al Contest è subordinata al rispetto delle regole stabilite nel presente regolamento.

### **Premi in Palio:**

Tutti i 10 Finalisti che parteciperanno all'evento finale verranno premiati, e verrà loro inviato via email, con un attestato (file) di partecipazione.

Il primo classificato riceverà i seguenti premi:

<b>Descrizione del premio</b>	<b>Q.tà</b>
Prodotto (farina a scelta) di Molino Pasini	200 KG
Corso di formazione Valrhona *	1
Corso di formazione Corman **	1

\* Il premio consiste in un corso di formazione Valrhona della durata di 3 giorni. Il corso sarà scelto in seguito, sulla base delle disponibilità del calendario corsi 2022."

Il vincitore avrà la possibilità di usufruire del premio fino al 31/12/2022.

\*\* Il premio consiste in un corso di formazione Corman della durata di 1 giorno con Giambattista Montanari, Tecnico Corman presso il laboratorio del cliente o, in alternativa, presso la scuola CAST Alimenti di Brescia.

Il vincitore avrà la possibilità di usufruire del premio fino al 31/12/2022.



\* /\*\* Sono esclusi dal premio:

- Le spese di trasporto A/R dal domicilio del vincitore al luogo in cui si terrà il corso di formazione
- Le spese extra/personali;
- Tutti i servizi diversi da quelli non espressamente menzionati.

Una volta concordate le date del corso di formazione, non sarà più possibile modificarle. Nel caso in cui il vincitore non si presenti nei giorni stabiliti, il premio sarà da considerarsi interamente assegnato e nulla sarà dovuto.

#### **Notifica di vincita e documenti richiesti:**

La proclamazione dei vincitori e la consegna dei premi avverranno pubblicamente durante l'evento finale in streaming.

#### **Si precisa che:**

Si consiglia ai Pasticceri di confezionare i Panettoni in un imballo resistente e con adeguate protezioni interne contro gli urti. Si specifica che sarà responsabilità degli stessi assicurarsi che il Panettone sia spedito nella modalità più idonea per la corretta conservazione e protezione.

La Società Promotrice non può in nessun modo essere ritenuta responsabile per la mancata ricezione o eventuali danni subiti durante il trasporto dei Panettoni inviati dai Pasticceri.

Tutti i costi relativi alla spedizione dei Panettoni, l'eventuale partecipazione alla selezione finale sono da intendersi ad esclusivo carico dei Pasticceri.

Per informazioni sul Contest e per eventuali richieste di assistenza, sarà a disposizione dei Pasticceri il seguente riferimento telefonico: 02-81830620.

#### **Trattamento Dati Personali:**

La raccolta dei dati dei Pasticceri avverrà in conformità al Regolamento UE n. 2016/679 – GDPR e successive modifiche ed integrazioni, per le finalità strettamente connesse con la gestione del presente Contest.

#### **Adempimenti e garanzie:**

La corrispondenza e veridicità dei dati e informazioni fornite all'atto della registrazione saranno condizioni imprescindibili di partecipazione. La violazione potrà comportare l'annullamento della vincita o l'impedimento alla partecipazione.

Il regolamento completo sarà consultabile al link:

<https://www.imaestriddelpanettone.com/contest-panettone-cioccolato-2021/>

La partecipazione al Contest comporterà la piena ed incondizionata conoscenza, adesione ed accettazione di tutti gli articoli del presente regolamento.

La Società Promotrice si riserva il diritto di apportare, per esigenze organizzative, ogni e qualsiasi modifica ritenuta necessaria sia al regolamento che al calendario del Contest nonché avrà facoltà di rinviare, sospendere o annullare il Contest in qualsiasi fase di selezione, senza il riconoscimento ad alcun diritto risarcitorio e/o indennitario per i Pasticceri.

La Società Promotrice si riserva il diritto di richiedere integrazioni del materiale ricevuto (l'invio di foto, video o qualsiasi materiale che faciliti il giudizio) qualora lo ritenesse necessario per la valutazione.

Per qualsiasi contestazione faranno fede i presenti termini e condizioni