



Regolamento generale del Contest "Miglior Panettone Senza Glutine 2023"

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., con Novaterra Zeelandia Spa, con sede in Via Vivaldi 2, 20002 Ossona (MI) e Reviva con sede in Via di Pian Savelli, 106 – 00134 Roma

Obiettivo della competizione

La 2° edizione dell'iniziativa "Miglior Panettone senza glutine 2023" con specificità panettone tradizionale Milano, concorso nazionale unico nel suo genere in Italia, di seguito denominato "Contest", avrà come obiettivo la selezione del migliore panettone tradizionale Milano senza glutine, che verrà trasmessa in streaming lunedì 4 dicembre 2023 alle ore 12.30

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 18 ottobre 2023 al 4 dicembre 2023.

In particolare saranno previsti i seguenti periodi:

- Iscrizione al Contest: dal 18 ottobre 2023 al 13 novembre 2023;
- Invio panettoni da parte di tutti i validi iscritti: fra il 27 e il 29 novembre 2023
- Selezione dei 10 finalisti: 4 dicembre 2023 entro la mattinata;
- Evento finale e premiazione: 4 dicembre ore 12.30.

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 senza glutine (di seguito "Panettone").

Iscrizione al Contest:

Durante il periodo compreso tra il 18 ottobre e il 13 novembre 2023 i Pasticceri interessati a partecipare al Contest e concorrere alla selezione del miglior Panettone senza glutine - panettone tradizionale Milano 2023 dovranno far pervenire la richiesta di partecipazione esclusivamente tramite la compilazione dell'apposito modulo di iscrizione disponibile al link <https://www.imaestridelpanettone.com/concorso-professionale-miglior-panettone-gluten-free/#contest>

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 e inviarlo compilato allo stesso indirizzo e-mail entro il 13/11/2023. Tutte le richieste inviate in diversa modalità o fuori dai termini previsti non potranno essere prese in considerazione.

Tutti i pasticceri che compileranno il form d'iscrizione entro la data stabilita saranno contattati dalle aziende promotrici, pochi giorni dopo l'iscrizione, per la fornitura diretta del prodotto gluten free da utilizzare per la realizzazione del panettone in gara e dei pirottini da utilizzare per l'invio. A tale scopo, all'atto dell'iscrizione, si invita il concorrente a specificare l'indirizzo dove poter ricevere il prodotto, completo di ragione sociale, indirizzo, città, cap e provincia.

Tutti i Pasticceri che avranno regolarmente inviato il modulo di iscrizione secondo le modalità sopra descritte, riceveranno, 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 Congusto Gourmet Institute – Via Bernardo Davanzati, 15, 20158 Milano (MI) specificando sul pacco "Att.ne Staff Panettone gluten free", fra il 27 e il 29 novembre 2023 quanto segue:

- 3 Panettoni gluten free realizzati con il mix Cometa della società Novaterra Zeelandia, utilizzando il pirottino in dotazione della società ReViva, 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 entro e non oltre il 26/11/2023.



Requisiti tecnici:

Il materiale inviato dovrà avere i seguenti requisiti

Panettone:

- I Panettoni realizzati devono essere realizzati utilizzando Zero Problem Cometa della società Novaterra Zeelandia
- I Panettoni realizzati devono essere realizzati utilizzando il pirottino in dotazione della società ReViva.
- La lista degli ingredienti deve riportare correttamente tutti gli ingredienti utilizzati e le quantità specifiche;
- Il Panettone deve essere tassativamente gluten free e realizzato con i prodotti messi a disposizione dalle aziende partner dell'iniziativa, preventivamente inviati ai partecipanti secondo le modalità descritte sopra.

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 Pasticciare, 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 Pasticciare 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 Pasticciare 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 pasticciere 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, fotografato e/o registrato per tutta la durata dell'evento finale.

Modalità di selezione Finalisti:

Tra tutti i Panettoni ricevuti dai Pasticceri iscritti, il giorno 4 dicembre 2023 presso la sede di Congusto Gourmet Institute (MI) una giuria di qualità, nominata dalla Società Promotrice, selezionerà, a suo insindacabile giudizio, i 10 migliori Panettoni senza glutine e quindi i 10 Pasticceri autori che avranno diritto a partecipare alla finale del Contest, di seguito "Finalisti".

La valutazione DAL MIGLIORE PANETTONE SENZA GLUTINE – TRADIZIONALE MILANO avverrà su apposita scheda assegnando un punteggio da 0 a 10 a ciascuno dei seguenti parametri:

Parametri di valutazione:

Aspetto: lievitazione, alveolatura e colore

Cottura: esterna ed interna

Sofficità: tatto e masticazione

Gusto e retrogusto: profumo e palatabilità

Impasto: umidità dell'impasto

Specifiche e Requisiti

- L'acquisto e l'utilizzo di "1 sacco di Zero Problem COMETA" della società Novaterra Zeelandia è obbligatorio
- L'acquisto di "50 pz di Pirottino 500g" dalla società ReViva è obbligatorio
- Il panettone deve essere accompagnato dalla ricetta utilizzata con il procedimento in tutte le sue fasi su carta bianca senza loghi e intestazioni
- I 3 panettoni per la valutazione devono pervenire nel pirottino di ReVIVA
- Il prodotto deve garantire la totale assenza e contaminazione da glutine
- Il prodotto deve contenere uvetta e canditi

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 4 dicembre 2023, 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 4 dicembre alle ore 12.30, 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 gluten free 2023, sulla fattispecie Panettone tradizionale Milano.

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 riceveranno un attestato (file) di partecipazione. Il terzo, secondo e primo classificato riceveranno i seguenti premi:

- TERZO CLASSIFICATO: buono del valore di 200 € in prodotti Novaterra Zeelandia
- SECONDO CLASSIFICATO: buono del valore di 300 € in prodotti Novaterra Zeelandia
- PRIMO CLASSIFICATO:
 - o Fornitura gratuita di prodotti Novaterra Zeelandia per un valore di euro mille
 - o Fornitura gratuita di prodotti ReViva per un valore di euro mille
 - o Corso di formazione di 1 giorno presso la sede di Novaterra Zeelandia*
 - o 2 pagine sul «Il Pasticcere» nell'uscita Sigep 2024 di gennaio

* Il corso sarà scelto in seguito, sulla base delle disponibilità del calendario corsi 2024. Il vincitore avrà la possibilità di usufruire del premio fino al 31/12/2024.



* 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, nel caso in cui il vincitore non si presenti nel giorno 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.imaestridelpanettone.com/>

La partecipazione al Contest comporterà la piena e 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