



## **Regolamento generale del Contest "Miglior pasticciere donna"**

### **Società Promotrice:**

Italian Gourmet - DBInformation S.p.A., con sede legale in Viale Giulio Richard, 1/a - 20143 Milano (MI), Codice Fiscale e P.Iva 09293820156.

### **Obiettivo dell'iniziativa**

L'iniziativa "Miglior Pasticciere Donna", di seguito denominata "Contest", avrà come obiettivo la selezione della Migliore "Torta tradizionale al cioccolato", che verrà premiata in occasione della manifestazione "World Pastry Stars", in programma il 26 ottobre 2020

L'attività è esclusa dalla normativa delle manifestazioni a premio, come previsto dal Dpr 430/2001.

### **Territorio:**

Il Contest si svolgerà nel territorio nazionale.

### **Durata:**

Il Contest durerà complessivamente dal 20 febbraio 2020 al 26 ottobre 2020.

In particolare saranno previsti i seguenti periodi:

- Iscrizione al Contest: dal 20 febbraio al 4 settembre 2020
- Invio della torta tradizionale al cioccolato per tutti i validi iscritti tra il 21e il 24 settembre 2020
- Selezione dei 5 finalisti: il 25 settembre 2020
- Evento finale e selezione del vincitore il 26 ottobre 2020

### **Requisiti di partecipazione:**

Il Contest è rivolto esclusivamente a professionisti proprietari, o i loro dipendenti, di attività di Pasticceria, Ristorazione 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 proprietari/dipendenti professionisti di attività di Pasticceria o Ristorazione o dimostratori tecnici;
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 all'atto dell'iscrizione: nome, cognome, numero di telefono, indirizzo e-mail, nome e indirizzo dell'attività presso la quale lavorano, curriculum vitae e 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 una "torta tradizionale al cioccolato".

### **Iscrizione al Contest:**

Durante il periodo compreso tra il 20 febbraio e il 4 settembre i Pasticcieri interessati a partecipare al Contest e concorrere alla selezione per la migliore torta tradizionale al cioccolato dovranno far pervenire la richiesta di partecipazione esclusivamente tramite la compilazione dell'apposito modulo di iscrizione disponibile al link <https://wps.italiangourmet.it/awards-miglior-pasticcere-donna/>

Nel caso di richiesta di ulteriori informazioni, è possibile inviare una e-mail a [claudia.cristallo@dbinformation.it](mailto:claudia.cristallo@dbinformation.it).

Tutte le richieste inviate in diversa modalità o fuori dai termini previsti non potranno essere prese in considerazione.

Tutti i Pasticcieri che avranno regolarmente inviato il modulo di iscrizione secondo le modalità sopra descritte, riceveranno entro il 09/09/2020, 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 Pasticcieri potranno essere squalificati.

Ogni Pasticcere potrà inviare una (1) sola richiesta di partecipazione.

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

Ai fini della partecipazione al Contest, tutti i Pasticcieri dovranno inviare fra il **21 e il 24 settembre 2020 presso Congusto Gourmet Institute, Via Bernardo Davanzati 15, 20158 Milano, specificando Award donna - WPS** quanto segue :

- n°2 torte tradizionali al cioccolato uguali nella forma e nel gusto (1 dolce per la giuria di degustazione, 1 dolce per la presentazione). La torta deve avere un diametro di 18 cm, il bordo dovrà essere alto dai 4 ai 6 cm max.
- Ricetta completa con indicazione degli ingredienti e le relative grammature
- Cv breve del pasticcere candidato

E' obbligo per il singolo Pasticcere inviare una sua foto che lo riprende mentre realizza "la torta tradizionale al cioccolato", al seguente indirizzo email [claudia.cristallo@dbinformation.it](mailto:claudia.cristallo@dbinformation.it) entro e non oltre il 14 settembre 2020.

### **Requisiti tecnici:**

Per torta tradizionale al cioccolato si intende un dolce dalle forme pulite e ricetta leggera. Un dolce semplice, ma al tempo stesso convincente nel gusto, buono, immediato, senza eccessi.

Il dolce dovrà avere i seguenti requisiti:



- Avere un diametro di 18 cm e un bordo con altezza compresa tra i 4 e i 6 cm max
- Essere confezionato per l'asporto
- Il dolce deve avere una shelf-life di almeno 7 giorni e quindi deve poter essere conservato anche al di fuori del frigorifero.

### **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, 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 dolce 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 della torta tradizionale al cioccolato 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 eventuali 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 tutte le "selezioni di torte al cioccolato" inviate dai Pasticcieri iscritti, il 25 settembre una giuria di qualità, nominata dalla Società Promotrice, selezionerà, a suo insindacabile giudizio, le 5 migliori "torte tradizionali al cioccolato" e quindi i 5 Pasticcieri che avranno diritto a partecipare alla finale del Contest, di seguito "Finalisti".

La valutazione avverrà su apposita scheda assegnando un punteggio da 0 a 5 a ciascuno dei parametri individuati per la valutazione della "selezione della torta tradizionale al cioccolato".

I criteri presi in causa dai giudici per esprimere il proprio giudizio qualitativo sulla ricetta presentata dal concorrente sono i seguenti:

- **Gusto e retrogusto** (punti 0-5): profumo, palatabilità, consistenza;
- **Equilibrio** (punti 0-5): Percezione del gusto del cioccolato e armonia con gli altri ingredienti utilizzati.
- **Estetica** (punti 0-5): aspetto e bellezza estetica;

La Società Promotrice provvederà a contattare i 5 Finalisti e comunicare loro l'accesso alla finale del Contest tramite e-mail all'indirizzo fornito durante la fase di iscrizione, entro il 2 ottobre 2020

I 5 Finalisti saranno invitati a partecipare all'evento finale del Contest che si svolgerà il 26 ottobre 2020 durante la manifestazione "World Pastry Stars 2020" che per quest'anno, a causa dell'emergenza sanitaria Covid-19, sarà tutta digitale. La prima selezione avverrà in maniera tradizionale (dunque la torta dovrà essere inviata all'indirizzo segnalato, verrà valutata dalla giuria secondo i criteri specificati nel Regolamento), mentre per la parte finale i cinque finalisti verranno invitati a collegarsi alla piattaforma online indicata dall'organizzatore in un orario definito nell'ambito del programma della giornata e in questa fase verrà decretato il vincitore.

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

I 5 Finalisti, in giacca bianca, senza loghi di eventuali sponsor, dovranno collegarsi al link che verrà segnalato dall'organizzazione il giorno 26 ottobre 2020. Le realizzazioni dei finalisti verranno fotografate durante la prima selezione e nella fase finale la Giuria (composta da un Presidente di Giuria, pasticceri scelti dalla Società Promotrice, giornalisti, rappresentanti di eventuali aziende sponsor), che sarà collegata online, come i finalisti e tutto il resto del pubblico dell'evento, decreterà "live" un (1) vincitore, definendo il Miglior Pasticcere Donna 2020 di World Pastry Stars, spiegando la motivazione della vincita attraverso la visualizzazione a tutto il pubblico delle foto del dolce che si sarà aggiudicato il primo premio

### **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.

### **Notifica di vincita:**

La proclamazione del vincitore avverrà pubblicamente durante l'evento finale "Edizione straordinaria World Pastry Stars" il 26 ottobre 2020.

### **Si precisa che:**



Si consiglia ai Pasticceri di confezionare la "torta tradizionale al cioccolato" in un imballo resistente e con adeguate protezioni interne contro gli urti. Si specifica che sarà responsabilità degli stessi assicurarsi che la torta al cioccolato sia spedita 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 della "torta tradizionale al cioccolato". Tutti i costi relativi alla spedizione, 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://wps.italiangourmet.it/awards-miglior-pasticcere-donna/>

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 o qualsiasi materiale che faciliti il giudizio) qualora lo ritenesse necessario per la valutazione.

Per qualsiasi contestazione faranno fede i presenti termini e condizioni.