

## ICE CREAM FESTIVAL

### Premessa

#### 1. ORGANIZZAZIONE e SPONSOR

Expò Mediterraneo – Sistema Confcommercio Catania, società organizzatrice dell'evento fieristico RISTORA HOTEL SICILIA, con sede legale a Catania – Va Mandrà 8, ha ideato e gestirà la manifestazione denominata “Ice Cream Festival” per l'anno 2019.

Sponsor ufficiale della manifestazione sarà la Mec3

Sponsor tecnici saranno La Valmar Global d.o.o, Plastica Sicula srl (rivenditore ufficiale Cattabriga) Staff Ice System

#### 2. GARA

TEMA: I concorrenti dovranno individuare un gusto gelato di fantasia della famiglia Quella, prepararlo sul posto e presentarlo nella versione vetrina (in vaschetta).

PARTECIPANTI: La competizione è aperta a tutti i gelatieri professionisti maggiori di 18 anni.

Saranno ammessi alla competizione 30 (trenta) partecipanti.

#### 3. DOCUMENTI

- Regolamento d'iscrizione
- Domanda d'iscrizione
- Consenso informato

## **4. REGOLAMENTO D'ISCRIZIONE**

### **1. ISCRIZIONE**

L'iscrizione si esegue mediante compilazione e sottoscrizione in ogni pagina dei seguenti documenti:

1. Domanda di iscrizione alla competizione
2. Regolamento di iscrizione alla competizione
3. Regolamento di svolgimento della gara
4. Consenso informato

### **2. INVIO DOCUMENTI**

Tutti i documenti menzionati al punto 3. Devono essere inviati tramite e-mail all'indirizzo [info@expomediterraneo.it](mailto:info@expomediterraneo.it) o fax al numero (+39) 095-351253.

Verranno prese in considerazione solo le domande d'iscrizione pervenute entro il 14/10/2019.

L'organizzazione non risponderà in alcun modo per la mancata ricezione nei termini di e-mail e/o fax per qualsiasi ragione o causa.

La domanda di iscrizione alla competizione e il relativo regolamento, il regolamento di svolgimento della gara ed il consenso informato sono scaricabili dal sito [www.ristorahotelsicilia.com](http://www.ristorahotelsicilia.com)

### **3. CRITERI DI ACCETTAZIONE DELLA DOMANDA**

Essendo la competizione riservata a soli 30 (trenta) partecipanti l'organizzazione valuterà l'accettazione delle domande seguendo i seguenti criteri:

- Data di arrivo della domanda
- Particolarità del gusto gelato proposto

### **4. CRITERI DI NON ACCETTAZIONE DELLA DOMANDA**

Costituiscono causa di non accettazione della domanda:

1. La mancata compilazione e sottoscrizione della domanda d'iscrizione
2. La mancata compilazione e sottoscrizione del regolamento d'iscrizione alla competizione
3. La mancata compilazione e sottoscrizione del regolamento di svolgimento della gara

4. La mancata sottoscrizione del consenso informato
5. La mancanza di anche un solo requisito richiesto dal regolamento
6. Aver fornito informazioni scorrette
7. La ricezione della documentazione di cui al punto 1. oltre la data indicata al punto 2.2.

## **5. CONFERMA PARTECIPAZIONE**

L'elenco dei concorrenti selezionati dall'organizzazione sarà pubblicato sul sito

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

Entro 3 (tre) giorni dalla data di pubblicazione sul sito di cui al punto 5.1 dei concorrenti selezionati gli stessi dovranno confermare la loro partecipazione tramite e-mail all'indirizzo [info@ristorahotelsicilia.com](mailto:info@ristorahotelsicilia.com) o fax al numero (+39) 095-351253, pena l'esclusione dalla gara.

Solo i concorrenti che confermano la partecipazione alla competizione sono definitivamente e ufficialmente ammessi.

L'elenco definitivo dei concorrenti ammessi sarà pubblicato sul sito [www.ristorahotelsicilia.com](http://www.ristorahotelsicilia.com)

## **6. INFO**

Per ogni informazione concernete la gara in oggetto è possibile contattare la segreteria organizzativa al numero (+39) 095-7310711 int.4 o tramite e-mail all'indirizzo [info@ristorahotelsicilia.com](mailto:info@ristorahotelsicilia.com)

Data / /2019

Firma (letto e sottoscritto)

# Domanda d'iscrizione

Si prega di compilare con cura tutta la scheda. In caso contrario la domanda non sarà presa in considerazione ed il concorrente sarà automaticamente escluso.

## Il Gelatiere:

Nome \_\_\_\_\_ Cognome \_\_\_\_\_

S	M	L	XL	XXL	
---	---	---	----	-----	--

Taglia Giacca professionale

E-mail \_\_\_\_\_ Telefono \_\_\_\_\_

### CHIEDE

Di partecipare alla competizione denominata ICE CREAM FESTIVAL 2019, che si terrà il giorno 18 Novembre 2019 durante la manifestazione fieristica regionale Ristora Hotel Sicilia di Catania.

### E PROPONE

1. Gusto gelato da proporre in vaschetta

Descrizione sintetica del gusto gelato da proporre alla giuria

**Elenco dei semilavorati Mec3 - Optima Spa con unico socio occorrenti per la realizzazione dei prodotti:**

Prodotto		Prodotto		Prodotto	
Prodotto		Prodotto		Prodotto	

Si ricorda che tutte le materie prime, le piccole attrezzature, gli utensili e tutto quanto non espressamente indicato nel punto 5 del regolamento della gara dovrà essere portato direttamente dal concorrente.

#### **E DICHIARA**

- Di aver letto il regolamento della competizione e il consenso informativo e di accettarli in ogni loro parte
- Di non essere personalmente sottoposto a procedimenti o condanne per frodi e/o sofisticazioni
- Di non essere soggetto a fallimento o altre procedure concorsuali e di non essere mai stato dichiarato fallito

Data     /     / 2019

Firma \_\_\_\_\_

(letto e sottoscritto)

# REGOLAMENTO DI SVOLGIMENTO DELLA GARA

## 1. PARTECIPAZIONE ALLA GARA

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

SEDE: la sede della gara sarà a Catania presso il Centro Commerciale all'Ingrosso in occasione della manifestazione fieristica regionale RISTORA HOTEL SICILIA.

DATA: Lunedì 18 novembre 2019

## 2. GARA

La gara consiste nel realizzare un gusto gelato di fantasia a discrezione del concorrente e di proporlo in vaschetta per la vetrina espositiva.

Il concorrente dovrà portare a propria cura e spese tutto ciò che non è espressamente fornito dagli organizzatori come indicato nel punto 5 del presente regolamento

Ogni concorrente dovrà realizzare 1 vaschetta di gelato del gusto prescelto. A tal fine dovrà organizzare l'occorrente in proporzione alle quantità da produrre. Dovrà portare con se sia una miscela base già preparata precedentemente (minimo 3 litri) che tutte le decorazioni di cui hanno bisogno

E' obbligatorio utilizzare ingredienti Mec3 presenti a catalogo inoltre il gusto dovrà contenere almeno 2 (due) referenze della famiglia QUELLA®:

- QUELLA
- QUELLO
- QUELL ALTRA
- QUELL ALTRO
- QUELLA MILKY
- QUELLA NOCCIOLA PRALINE'
- QUELLA PEANUT
- QUELLA PISTACCHIO
- QUELLA CRUNCHY
- QUELL ALTRA CRUNCHY
- QUELLO CRUNCHY
- QUELLA PISTACCHIO CRUNCHY

### **3. GIURIA**

Sarà nominata dall'organizzazione una giuria tecnica composta da professionisti di settore e giornalisti

La giuria esprimerà le proprie valutazioni in merito a:

1. Gusto
2. Struttura
3. Presentazione

E terrà conto di come verrà mantecato il gelato, della pulizia, del processo produttivo, dell'ordine

### **4. INGREDIENTI**

In occasione della manifestazione MEC3 - Optima Spa con unico socio, metterà a disposizione dei concorrenti: basi, paste, etc. come da elenco concordato fra organizzazione e concorrenti.

Tutto quanto non incluso nei prodotti semilavorati MEC3 - Optima Spa con unico socio dovrà essere portato a cura e spese del concorrente e non dovrà avere marchi concorrenti a vista.

### **5. LABORATORIO**

L'uso del laboratorio è disciplinato dall'organizzazione che comunicherà ai concorrenti gli orari e i tempi per l'utilizzo dello stesso.

### **6. ABBIGLIAMENTO**

Tutti i concorrenti devono dotarsi autonomamente di:

- Pantaloni da lavoro
- Calzature idonee per il laboratorio
- Pantaloni e calzature non devono avere alcun marchio pubblicitario pena la squalifica dalla gara

Tutti i concorrenti riceveranno una giacca della taglia indicata nella domanda di iscrizione offerta da RISTORA HOTEL SICILIA.

I concorrenti dovranno indossare la divisa fornita per tutta la durata della gara.

### **7. DISCIPLINARE**

L'igiene e la cura dei luoghi affidati costituiscono aspetto essenziale per l'evento.

I concorrenti sono responsabili (pena l'esclusione dalla gara) della pulizia e dell'igiene delle attrezzature, dei materiali e del luogo di lavoro nel tempo stabilito.

L'area di produzione dovrà essere accuratamente ripulita dal concorrente al termine di ciascun ciclo di produzione.

Eventuali danni per negligenza o alterazioni causati alle attrezzature e strutture dell'evento sono posti a carico del concorrente.

Durante la fase di produzione i concorrenti sono soggetti ad ispezioni da parte dell'organizzazione e/o della giuria tecnica che nel ravvisare violazioni potrà applicare le sanzioni previste dal presente regolamento.

## **8. RINUNCE**

Il concorrente selezionato per la gara che ritenesse di non poter partecipare alla stessa deve tempestivamente inoltrare comunicazione scritta a mezzo fax (+39) 095-351253 o e-mail [info@ristorahotelsicilia.com](mailto:info@ristorahotelsicilia.com) indicando i motivi della rinuncia e della non adesione

## **9. CANCELLAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE**

Per eccezionali circostanze sopravvenute l'organizzazione si riserva il diritto, in qualsiasi momento, di rinviare o annullare la manifestazione senza obbligo di risarcire nessuno dei partecipanti per nessuna ragione, titolo o causa.

## **10. RESPONSABILITÀ**

Ogni responsabilità in ordine ad eventuali infortuni occorsi ai concorrenti, a terzi o a visitatori, derivanti dall'improprio, errato, negligente o imprudente utilizzo degli strumenti, delle strutture, degli arredi e dei macchinari (sia forniti dall'organizzazione sia portati dai concorrenti) ricade esclusivamente sui concorrenti stessi. I concorrenti rispondono altresì di tutti i danni causati dall'improprio utilizzo degli ingredienti forniti da Mec3 e dall'organizzazione o portati direttamente dal concorrente e/o per il mancato rispetto delle norme igieniche. In tal senso i concorrenti con la sottoscrizione del presente regolamento dichiarano di manlevare l' Ass.ne Expò Mediterraneo, la Valmar d.o.o., la Plastica Sicula srl e MEC3 - Optima Spa con unico socio da ogni e qualsiasi domanda, istanza, richiesta, ecc. a qualsiasi titolo presentata.

## **11. FORO COMPETENTE**

Qualunque controversia concernente il presente regolamento, comprese quelle relative alla sua validità, interpretazione ed esecuzione è di competenza esclusiva del Foro di Catania, escludendo concordemente le parti la competenza di qualunque altro Foro.



Sottoscrivendo questo documento, il sottoscritto dichiara anche di non essere personalmente sottoposto a procedimenti o condanne per frodi e/o sofisticazioni. Dichiara inoltre di non essere soggetto a fallimento o ad altre procedure concorsuali.

Luogo e data

Firma \_\_\_\_\_

(letto e sottoscritto)

## 12. CONSENSO INFORMATO

Alla domanda d'iscrizione, al Regolamento d'iscrizione ed al Regolamento di svolgimento della gara:

Io sottoscritto, Nome \_\_\_\_\_ Cognome \_\_\_\_\_

Nato a \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

Denominazione dell'attività \_\_\_\_\_

Sede \_\_\_\_\_

### DICHIARO

1. Di essere in possesso di tutti i requisiti necessari alla partecipazione alla gara.
2. Di essere stato adeguatamente informato sui possibili rischi derivanti dall'utilizzo degli arredi, dei macchinari e degli strumenti messi a disposizione per la gara.  
Esonero, dunque, tutti gli organizzatori, sponsor ed il personale addetto alla manifestazione da ogni responsabilità in ordine ad eventuali infortuni a me occorsi nello svolgimento della manifestazione.
3. Di essere consapevole e di assumermi ogni responsabilità in merito al materiale da me inoltrato negli spazi dell'evento.
4. Di essere consapevole e di assumermi ogni responsabilità per qualsiasi danno, sinistro o altro evento pregiudizievole occorso a terzi e/o a cose durante la manifestazione.
5. Di assumermi ogni responsabilità in merito ai prodotti utilizzati qualora questi pregiudichino la salute delle persone.
6. Di autorizzare l' Ass.ne Expò Mediterraneo, la Valmar d.o.o., la Plastica Sicula srl e MEC3 - Optima Spa con unico socio ad effettuare interviste, riprese audiovisive e/o

fotografie al fine di promuovere l'evento senza aver diritto ad alcun compenso e/o rimborso di qualsiasi natura.

7. Che i dati da me forniti nella domanda d'iscrizione corrispondono a verità e di assumermi ogni responsabilità al riguardo.

Dichiaro, infine, di aver letto attentamente ogni singola clausola del presente Consenso Informato, di confermarlo ed accettarlo punto per punto e nella sua interezza.

Data e luogo \_\_\_\_/\_\_\_\_/2019

Firma \_\_\_\_\_

(letto e sottoscritto)