

“A modo mio”- concorso di gelateria

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 il concorso di gelateria “A modo mio” per l’anno 2022.

Sponsor ufficiale della manifestazione sarà la Mec3 – Optima S.p.A.

2. GARA

TEMA: I concorrenti dovranno individuare un gusto gelato tra quelli elencati nella domanda di iscrizione, 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 12 (dodici) partecipanti.

Data e ora dell’evento: l’evento si svolgerà durante la manifestazione Ristora Hotel Sicilia (SiciliaFiera pad.C1 Misterbianco – Catania) il giorno martedì 15 novembre dalle ore 10.00 alle ore 16.00 – ore 18.00 premiazione

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. Consenso informato

2. INVIO DOCUMENTI

Tutti i documenti menzionati al punto 3 devono essere inviati tramite e-mail all’indirizzo info@ristorahotelsicilia.com

Verranno prese in considerazione solo le domande d'iscrizione pervenute entro il 28/10/2022.

L'organizzazione non risponderà in alcun modo per la mancata ricezione nei termini di e-mail 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

3. CRITERI DI ACCETTAZIONE DELLA DOMANDA

Essendo la competizione riservata a soli 16 (sedici) partecipanti l'organizzazione valuterà l'accettazione delle domande seguendo i seguenti criteri:

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

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

5. CONFERMA PARTECIPAZIONE

5.1 L'elenco dei concorrenti selezionati dall'organizzazione sarà pubblicato sul sito www.ristorahotelsicilia.com

5.2 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 pena l'esclusione dalla gara.

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

5.4 L'elenco definitivo dei concorrenti ammessi sarà pubblicato sul sito 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

Data / /2022

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
Taglia giacca da pasticcere Mec3	S M L XL XXL
e-mail	Telefono

CHIEDE

Di partecipare alla competizione denominata A MODO MIO 2022 che si terrà il giorno 15/11/2022 durante la Fiera Ristora Hotel Sicilia di Catania

E PROPONE

Gusto gelato da proporre
Descrizione sintetica del gusto gelato da proporre alla giuria:

Elenco dei semilavorati MEC3 occorrenti per la realizzazione dei prodotti (il concorrente dovrà utilizzare solo gli articoli menzionati con un minimo di 2). Decorazioni a piacere.

Prodotti

Pasta biscottino; Pasta cookies black; Pasta nocciola la chiara (IGP); Pasta gianduia amara; Pasta vaniglia premium; Pasta noce premium; Pasta pistacchio fior di sale di Sicilia; Pasta mandorla ciuri ciuri; Pesto di mandorla; Pasta ciuri ciuri penaut; Pasta ciuri ciuri pistacchio; Pasta ciuri ciuri nocciola; Quella; Quella white; Quello; Quella pistacchio; Quella crunk; Quella crunk white; Variegato macroche plus; Variegato ciuri ciuri pistacchio; Variegato ciuri ciuri nocciola; Variegato ciuri ciuri mandorla; Variegato ciuri ciuri penaut; Variegato fiori d'arancia; Variegato amarena; Variegato fior di fragola; Variegato cookies; Variegato cookies black.

Granelle

Cookies, Nocciola, Pistacchio (ciuri ciuri), Mandorla (filetti, ciuri ciuri), Nocciola pralinata (ciuri ciuri), Mix 2000, Amaretti, Meringhe

Si ricorda che la base miscela bianca sarà fornita dallo sponsor mec3 – i dettagli saranno resi noti solo ai partecipanti -

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 _____ Firma _____ (letto e sottoscritto)

Regolamento di svolgimento della gara

1. PARTECIPAZIONE ALLA GARA

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



1.2. SEDE: la sede della gara sarà Catania presso SiciliaFiera pad. C1 Misterbianco - CT

1.3. DATA: Martedì 15 novembre 2022: ore 10.00 inizio dei lavori - ore 16.00 fine dei lavori - ore 18.00 premiazione

2. GARA

2.1. La gara consiste nel realizzare un gusto gelato in vaschetta (dim. 33x25), frutto dell'estro e della fantasia del concorrente

2.2. il concorrente potrà portare a propria cura solo le decorazioni

2.3. Ogni concorrente dovrà realizzare n. 1 (una) vaschetta di gelato da litri 3,5.

3. GIURIA

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

3.2. La giuria esprimerà le proprie valutazioni in merito a:

3.2.1. Gusto

3.2.2. Creatività

3.2.3. Presentazione

4. PREMI

4.1. Tutti i concorrenti riceveranno l'attestato di partecipazione alla gara

4.2. Il primo classificato secondo le valutazioni della giuria tecnica riceverà come premio **un corso (a scelta) in sede MEC 3 comprensivo di volo e hotel**

4.3. Il secondo classificato secondo le valutazioni della giuria tecnica riceverà come premio **euro 600 di materie prime** (prodotti referenze non trattate)

4.4. Il terzo classificato secondo le valutazioni della giuria tecnica riceverà come premio **euro 300 di materie prime** (prodotti referenze non trattate)

5. ATTREZZATURE, MATERIE PRIME

5.1. L'organizzazione mette a disposizione, per i concorrenti, la seguente attrezzatura all'interno del laboratorio di produzione:

5.1.1. N. 2 (due) mantecatori/pastorizzatori

5.1.2. N. 1 (uno) abbattitore

5.1.3. N. 1 (uno) armadio frigo positivo

5.1.4. N. 1 (uno) armadio frigo negativo

5.1.5. N. 1 (uno) vetrina gelato

6. INGREDIENTI

6.1. In occasione della manifestazione MEC3 mette a disposizione dei concorrenti basi, paste, etc. come da elenco concordato fra organizzazione e concorrenti.

7. LABORATORIO

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

8. ABBIGLIAMENTO

8.1. Tutti i concorrenti devono dotarsi autonomamente di:

8.1.1. Pantaloni da lavoro

8.1.2. Calzature idonee per il laboratorio

8.1.3. Pantaloni e calzature non devono avere alcun marchio pubblicitario pena la squalifica dalla gara

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

9. DISCIPLINARE

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

9.2. 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

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

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

9.5. 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

10. RINUNCE

10.1. Il concorrente selezionato per la gara che ritenesse di non poter partecipare alla stessa deve tempestivamente inoltrare comunicazione scritta alla e-mail info@ristorahotelsicilia.com indicando i motivi della rinuncia e della non adesione.

11. CANCELLAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE



11.1. 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

12. RESPONSABILITÀ

12.1. 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.

13. **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

14. 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)

CONSENSO INFORMATO

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

Io sottoscritto, Nome _____ Cognome _____

Nato a _____ il _____

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 Expo Mediterraneo 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

Firma (letto e sottoscritto)