

Prende il via la nuova edizione del premio Gallo Risotto dell'anno. Di seguito il regolamento del concorso

REGOLAMENTO redatto ai sensi del DPR 26/10/2001 n. 430

del concorso a premi DI ABILITA' E AD ESTRAZIONE

promosso da **New Business Media Srl** - Via Eritrea, 21, 20157 Milano - Codice fiscale e Partita Iva 08449540965 - Telefono: 0292984220 - Fax: 0233272220

in associazione con: **Riso Gallo Spa** – Viale R.Preve 4 – 27038 Robbio (Pv) - COD FISCALE 07509770587 P.IVA 01407630183 - Telefono: 0384676255 - Fax : 0384670482

denominato: **PREMIO GALLO RISOTTO DELL'ANNO 2016**

AREA: territorio nazionale

PERIODO: il concorso si svolgerà dal 31 AGOSTO 2015 (data reclamizzazione iniziativa) al 16 FEBBRAIO 2016 (termine ultimo inviare la ricetta). Prima selezione con giuria di dieci finalisti, alla presenza di un Notaio/funziario della CCIAA territorialmente competente :entro il 15 MARZO 2016. Selezione finale con giuria di tre vincitori, alla presenza di un Notaio/funziario della CCIAA territorialmente competente :entro il 30 APRILE 2016. Contestualmente verrà effettuata, da un Notaio/funziario camerale, l'ESTRAZIONE DI SORTE, tra i restanti sette finalisti non vincitori, di un "premio di consolazione"

DESTINATARI: Chef residenti/domiciliati in Italia che abbiano un'età compresa tra 18 e 26 anni al momento dell'invio della ricetta. Se, al momento della finale, il partecipante avrà nel frattempo compiuto 27 anni la partecipazione è da ritenersi valida. Il concorso è altresì aperto a tutti gli allievi del quinto delle scuole alberghiere che abbiano compiuto il diciottesimo anno di età al momento della finale.

SONO ESCLUSI DALLA PARTECIPAZIONE AL CONCORSO:

- i dipendenti e i fornitori di New Business Media Srl, RISO GALLO SPA i coniugi e gli ascendenti e discendenti diretti degli stessi;

- i dipendenti e i familiari delle società delegate e che partecipano nell'organizzazione della manifestazione.

MECCANICA DELLA MANIFESTAZIONE A PREMI

La presente iniziativa è riservata agli chef di età compresa tra i 18 e i 26 anni all'atto della prima partecipazione. I partecipanti dovranno essere residenti o domiciliati in Italia, lavorare stabilmente in Italia, e avere una documentata esperienza lavorativa. Possono partecipare altresì gli allievi dell'ultimo anno delle scuole alberghiere che siano residenti o domiciliati in Italia e abbiano compiuto il diciottesimo anno di età al momento della finale.

I partecipanti dovranno realizzare una ricetta con il seguente tema: **"IL RISOTTO, UN ORGOGLIO ITALIANO: QUANDO IL GRAN RISERVA CARNAROLI INCONTRA LE TIPICITÀ ED ECCELLENZE ITALIANE"**.

I partecipanti dovranno compilare il form di adesione in formato word o pdf scaricabile dal sito www.ristorantiweb.com e www.bargiornale.it entrambi di proprietà della società New Business Media

A decorrere dal **31 AGOSTO 2015 ed entro e non oltre il 16 FEBBRAIO 2016** il form stesso dovrà essere inviato in formato word o pdf specificando:

- il titolo della ricetta (che dovrà essere attinente al tema e utilizzare obbligatoriamente la varietà di riso Carnaroli);

- gli ingredienti necessari alla realizzazione della ricetta con le relative quantità per quattro persone;
- la descrizione delle varie fasi e dei processi di preparazione della ricetta e dei tempi di preparazione;
- i tempi di preparazione della ricetta
- i dati personali (in formato word o pdf), comprendenti nome del ristorante/luogo di lavoro, incarico ricoperto, recapito telefonico personale e indirizzo e-mail, Indicazione del tempo di preparazione della ricetta; il nome del ristorante/luogo di lavoro e incarico ricoperto non dovranno essere indicati dagli allievi del 5° anno.

allegando quanto più avanti specificato:

- propria foto identificativa (formato jpg o tiff in alta risoluzione – 300 dpi)
- un massimo di n. 3 fotografie del piatto realizzato (formato jpg o tiff in alta risoluzione – 300 dpi)

Potranno utilizzare la seguente modalità di invio: via posta elettronica all'indirizzo infohoreca@newbusinessmedia.it

Ogni concorrente potrà inviare fino a tre diverse ricette compilando il form di adesione per ogni ricetta. Non verranno, in ogni caso, tenute in considerazione le ricette successive alla terza inviate dal medesimo concorrente.

SCREMATURA : entro il 10 MARZO 2016, tre componenti della società promotrice effettueranno una scrematura delle ricette inviate dai partecipanti. La scrematura NON verrà effettuata alla presenza di un Notaio/funzionario camerale. Saranno accantonate e non parteciperanno alla selezione con giuria, a titolo esemplificativo, le ricette che non prevedano l'utilizzo del riso, quelle palesemente fuori "tema".

Al termine di questa scrematura, i tre componenti della società promotrice rilasceranno una dichiarazione sostitutiva di atto notorio nella quale verranno precisati il numero complessivo di ricette pervenute e il numero complessivo di ricette restanti che verrà portato al vaglio finale della giuria.

La dichiarazione verrà consegnata al Notaio/funzionario camerale durante le operazioni di assegnazione con la giuria di esperti, più avanti descritte.

PRIMA SELEZIONE CON GIURIA

Entro il 15 marzo 2016 si riunirà, **alla presenza di un Notaio/funzionario camerale territorialmente competente** presso la sede della società promotrice New Business Media SRL una giuria composta da n. tre persone.

La giuria effettuerà una selezione delle restanti ricette (successivamente alla scrematura) e sceglierà DIECI concorrenti che potranno accedere alla finale del concorso e CINQUE riserve da contattare nel caso in cui un concorrente selezionato non fosse reperibile o decadesse dal diritto ad accedere alla fase finale del concorso.

I criteri di valutazione saranno i seguenti: originalità della ricetta, presentazione della ricetta attraverso fotografia, l'utilizzo e l'ottimizzazione dell'ingrediente riso nella preparazione della portata, le varie fasi e i processi di preparazione della ricetta e l'attinenza al tema.

Ogni concorrente potrà essere indicato, come finalista o come riserva, una sola volta.

I suddetti n.10 concorrenti finalisti non avranno diritto ad alcun premio ma accederanno alla finale del concorso.

FINALE: ASSEGNAZIONE CON GIURIA ED ESTRAZIONE DI SORTE DEI PREMI.

La finale si svolgerà a Milano il giorno 30 APRILE 2016 alla presenza di un Notaio/funziario della Camera di Commercio territorialmente competente.

Le spese di trasferimento a/r, dalla residenza dei 10 finalisti per raggiungere Milano dove si terrà la finale, sono a carico della società promotrice che, discrezionalmente, sceglierà il mezzo (treno, aereo) che dovranno utilizzare i 10 partecipanti per raggiungere la sede dove si terrà la finale.

Per i residenti a Milano e provincia non verranno pagati i trasferimenti.

La società promotrice si farà carico, per i 10 finalisti non residenti a Milano e provincia anche delle spese dell'Hotel per n. 2 giorni (una notte) trattamento pernottamento e prima colazione. L'importo forfettariamente stimato è di Euro 200 IVA esclusa per ogni finalista per un totale di Euro 2000 IVA esclusa.

Sono ad esclusivo carico del partecipante tutti i costi di eventuali accompagnatori che il partecipante stesso decidesse di portare con sé durante la fase della finale.

Ogni altra spesa in cui i finalisti dovessero incorrere per partecipare alla finale, oltre a quelli più sopra specificati, saranno a loro carico.

La sede della finale resta in via di definizione e sarà debitamente e tempestivamente comunicata ai 10 finalisti.

I dieci Chefs ammessi alla finale dovranno elaborare, alla presenza della giuria e del notaio/funziario camerale, le ricette precedentemente inviate e selezionate.

I partecipanti dovranno preparare la propria ricetta nel tempo limite di 90 minuti complessivi. Qualora il tempo limite di 90 minuti non fosse rispettato, il finalista verrà escluso.

Gli ingredienti e le guarnizioni, necessari per la preparazione e indicati dai partecipanti nella ricetta, saranno messi a disposizione dei partecipanti a cura e spese di New Business Media s.r.l. oppure della società associata. Ove il partecipante non abbia specificato la marca o il tipo di ingrediente, il promotore fornirà al partecipante il prodotto di una marca selezionata a sua esclusiva discrezione.

I partecipanti dovranno procurarsi e portare con sé, a propria cura e spese, i recipienti/contenitori nei quali intendono presentare la pietanza, ove non vogliano utilizzare i recipienti/contenitori standard forniti dal promotore. I partecipanti possono utilizzare, per la creazione dei piatti, i propri strumenti. Saranno forniti, in ogni caso, kit completi che i partecipanti potranno liberamente utilizzare per la preparazione delle pietanze.

I finalisti che serviranno piatti giudicati non commestibili o che utilizzino metodi non igienici per la preparazione degli stessi saranno squalificati.

Durante la prova finale, la valutazione dei candidati sarà effettuata da una giuria composta da n.5 persone.

Per notizia si comunica che la commissione giudicatrice potrà assegnare menzioni speciali ai finalisti.

VINCERANNO I PRIMI TRE CLASSIFICATI, presenti nelle prime tre posizioni risultanti dalla graduatoria.

PREMIO PER IL PRIMO CLASSIFICATO attrezzature professionali da cucina, scelte discrezionalmente dal promotore, del valore in comune commercio di Euro 3.000,00 IVA esclusa. La ricetta del vincitore, con foto in copertina e profilo dell'autore, verrà pubblicata sulla 10° edizione della Guida Gallo. Tale premio è stato stimato del valore di Euro 1000 IVA esclusa.

Totale complessivo valore in comune commercio primo premio : Euro 4000 IVA esclusa

PREMIO PER IL SECONDO CLASSIFICATO : attrezzature professionali da cucina, scelte discrezionalmente dal promotore, del valore in comune commercio di Euro 2.000,00 IVA esclusa

PREMIO PER IL TERZO CLASSIFICATO attrezzature professionali da cucina, scelti discrezionalmente dal promotore, del valore in comune commercio di Euro 1.000,00 IVA esclusa

ESTRAZIONE DEL PREMIO DI CONSOLAZIONE

Il Notaio/funziionario camerale estrarrà a sorte, tra i restanti sette finalisti non risultanti tra le prime tre posizioni, il seguente premio di consolazione:

Fornitura di prodotti Riso Gallo, scelti discrezionalmente dal promotore, del valore in comune commercio di Euro 100 IVA esclusa

Si procederà, inoltre, all'estrazione di n.3 RISERVE.

L'estrazione verrà effettuata nel medesimo giorno in cui si terrà la finale, entro il 30 aprile 2016, successivamente all'individuazione dei primi tre classificati.

Si precisa che il funzionario della Camera di Commercio/Notaio indicherà, nel verbale di assegnazione ed estrazione, al termine della selezione, la graduatoria dalla quale risulteranno i primi tre classificati, che vinceranno i premi più sopra indicati, e le restanti posizioni in classifica, fino alla decima e ultima posizione (oltre al vincitore del premio ad estrazione).

Durante la serata finale verranno comunicati i vincitori ma non verrà resa nota, ai concorrenti, la graduatoria risultante a verbale.

La classifica verrà “svelata” ai tre vincitori prima della serata di gala in occasione della presentazione della decima edizione della Guida Gallo che si terrà entro il mese di ottobre 2016. La sede e la data esatta è in via di definizione e sarà comunicata tempestivamente ai tre vincitori.

Le spese di trasferimento a/r, dalla residenza dei tre vincitori per raggiungere il luogo dove si terrà la serata di gala, saranno a carico della società promotrice che, discrezionalmente, sceglierà il mezzo (treno, aereo...) che dovranno utilizzare i tre vincitori per raggiungere la sede dove si terrà la serata. Non sarà presente il Notaio/funziionario camerale che ha già verbalizzato precedentemente quanto verrà solo successivamente reso noto.

Per i vincitori residenti nella città e provincia in cui si terrà la serata di gala non verranno pagati i trasferimenti.

La società promotrice si farà carico, per i vincitori non residenti nella stessa città e relativa provincia anche delle spese dell'Hotel per n. 2 giorni (1 notte) trattamento pernottamento e prima colazione. L'importo forfettariamente stimato è di Euro 200 IVA esclusa per ogni vincitore per un totale di Euro 600 IVA esclusa.

Al vincitore spetterà anche l'onore di preparare il risotto con cui ha vinto durante la serata di gala.

I premi verranno consegnati agli aventi diritto entro 180 giorni dalla conclusione della manifestazione.

TOTALE MONTEPREMI, IVA ESCLUSA:

-Euro 2.000,00 importo forfettariamente stimato, per i 10 finalisti, per raggiungere la città di Milano Tale importo è comprensivo delle spese dell'Hotel per n. una notte (trattamento pernottamento e prima colazione.)

-Euro 600,00 importo forfettariamente stimato, per i 3 vincitori, per raggiungere la città di Milano. Tale importo è comprensivo delle spese dell'Hotel per n 1 notte (trattamento pernottamento e prima colazione.)

-Euro 4.000,00 IVA esclusa del primo premio finale assegnato dalla giuria.

-Euro 2.000,00 IVA esclusa del secondo premio finale assegnato dalla giuria.

-Euro 1.000,00 IVA, del terzo premio finale assegnato dalla giuria.

-Euro 100 IVA esclusa, del premio di consolazione (premio ad estrazione).

Totale : Euro 9.700,00 IVA esclusa.

CAUZIONE: viene prestata fideiussione a favore del Ministero dello Sviluppo Economico, per un importo di Euro 9.700,00 pari al 100% del valore complessivo del montepremi del concorso, ai sensi dell'art. 7, lettera a), del D.P.R. 26 ottobre 2001, n. 430.

ONLUS: il premio non richiesto o non assegnato, diverso da quello rifiutato, sarà devoluto

alla seguente ONLUS EMERGENCY – Via Gerolamo Vida, 11 - 20127 Milano, Codice Fiscale 97147110155.

PRECISAZIONI FINALI

Per partecipare al concorso non è necessario effettuare alcun acquisto.

Ogni concorrente potrà vincere un solo premio (o di sorte o assegnato dalla giuria) ed essere indicato come riserva una sola volta.

Il premio finale e quello a estrazione non possono essere ceduti a terzi.

Aderendo al concorso, l'utente acconsente alla pubblicazione delle proprie ricette, da parte della promotrice e dell'associata, nonché dei propri nome e cognome, attraverso internet, materiale stampa e social network da parte della promotrice e dell'associata.

Il concorrente selezionato come finalista acconsente, partecipando alla presente iniziativa, a figurare nelle riprese video che verranno effettuate nel corso della serata conclusiva. Dovrà, quindi, obbligatoriamente, rilasciare idonea liberatoria alla società promotrice.

Il soggetto promotore si riserva la facoltà di confermare le vincite dopo aver effettuato tutti i controlli che riterrà necessari per verificare il rispetto delle condizioni di partecipazione.

Il nome assegnato alla ricetta e l'immagine riprodotta nelle foto correlate non devono coincidere, neppure parzialmente, con loghi e/o marchi e/o segni distintivi altrui, non devono essere offensivi, volgari o contenere parole e/o espressioni di natura sessuale e/o parole che richiamino il nome di sostanze stupefacenti. Le medesime regole valgono per la descrizione degli ingredienti e, in generale, per il testo della ricetta. L'accettazione del nome della ricetta e delle foto correlate è, comunque, soggetta a insindacabile giudizio del promotore.

Per quanto attiene le ricette inviate si precisa che :

-il concorrente dovrà essere l'effettivo ideatore della ricetta con la quale partecipa; il partecipante, inviando la propria ricetta e le relative foto, dichiara di detenerne tutti i diritti, ne assume la piena responsabilità in ordine al contenuto, liceità, natura, qualità e veridicità, sollevando la società promotrice e l'associata dall'onere di accertamento e/o controllo al riguardo e da qualsiasi richiesta avanzata da terzi in relazione alla titolarità dei diritti d'autore e di ogni altro diritto connesso alla ricetta e alle relative foto inviate.

Il partecipante dichiara di essere l'autore unico e di avere la proprietà esclusiva della ricetta e delle relative foto presentate per la partecipazione al concorso; di essere interamente titolare dei diritti d'autore (copyright) e garantisce, inoltre, che i diritti di proprietà e d'autore (copyright) non sono gravati da alcun atto che ne limiti l'efficacia.

La società promotrice e l'associata non assumono alcuna responsabilità in merito alle ricette inviate dai partecipanti; il concorrente è edotto che, partecipando alla presente iniziativa a premi, manleva New Business Media SRL la società associata e delegata da qualunque eventuale contestazione gli venisse avanzata, da chiunque e a qualsiasi titolo.

-se venissero inviate due ricette identiche, sarà annullata la partecipazione del secondo concorrente che, in ordine temporale, ha partecipato.

-il partecipante non riceverà alcun tipo di compenso per la ricetta inviata. Il concorrente è edotto all'atto della partecipazione che cede New Business Media srl e alla società associata ogni diritto sulla ricetta con il quale ha partecipato; a titolo esemplificativo: il diritto all'utilizzo, la pubblicazione, la realizzazione, o reclamizzazione della stessa.

- le ricette non saranno rese agli autori e potranno essere utilizzate dalla Società promotrice e associata per fini promozionali, senza limiti di mezzi, tempo e spazio.

New Business Media SRL si riserva, in caso di indisponibilità - sopravvenuta e alla stessa non imputabile - di uno o più premi di sostituirli con altri di pari o maggior valore.

Se i dati inseriti dal concorrente scelto dalla giuria durante la selezione preliminare dovessero risultare incomprensibili, incompleti o palesemente non veritieri lo stesso decadrà dalla possibilità di proseguire nella partecipazione all'iniziativa e si procederà a selezionare un altro finalista.

Ai vincitori sarà richiesto di firmare una dichiarazione liberatoria.

I premi non saranno, né totalmente né parzialmente, convertibili in gettoni d'oro o in qualsivoglia altra moneta o valuta.

La Società promotrice si riserva la facoltà di verificare la veridicità dei dati utilizzati per la partecipazione. Nel caso in cui, a seguito dei controlli effettuati, venisse rilevata una partecipazione non conforme al regolamento, il concorrente non potrà partecipare al concorso; se selezionato verrà eliminato.

Le decisioni prese dalla giuria, in qualunque fase del concorso, sono definitive, inappellabili ed inoppugnabili in qualunque sede.

La società promotrice assume l'impegno di versare le imposte dovute per la presente manifestazione.

Per questo concorso si rinuncia ai diritti di rivalsa di cui all'art. 30 D.P.R. 29/09/1973 n. 600.

Il regolamento completo della manifestazione a premi sarà a disposizione dei concorrenti presso la sede della società promotrice.

Informativa relativa al trattamento dei dati personali

New Business Media Srl è titolare del trattamento dei dati personali dei partecipanti al Concorso. Ai sensi dell'art. 13 D.Lgs. 196/2003 ('Codice della privacy') rende la seguente informativa:

i dati personali conferiti verranno utilizzati per la partecipazione al Concorso e per finalità strettamente connesse allo svolgimento del Concorso medesimo (i.e. assegnazione, estrazione a sorte dei premi, comunicazione ai vincitori, attribuzione e consegna dei premi ecc.) nonché per adempiere ad obblighi di legge o regolamentari (ad es: adempimenti fiscali nonché adempimenti derivanti dal D.P.R. 430/2001). Il conferimento dei dati personali per questa finalità è obbligatorio per la partecipazione al Concorso e un eventuale rifiuto di fornirli comporterà, pertanto l'impossibilità per l'interessato di partecipare al Concorso e di ottenere la consegna del premio. I dati personali conferiti dagli utenti verranno trattati con modalità informatiche e mediante strumenti cartacei, idonei a garantire il rispetto della riservatezza degli interessati. I dati personali dei partecipanti, che non saranno – in ogni caso – oggetto di diffusione potranno essere comunicati a soggetti terzi ai quali la comunicazione si renda necessaria ai fini del corretto svolgimento del Concorso (AD ES. società associata Riso Gallo SPA, notaio o altro pubblico ufficiale incaricato, Ministero dello Sviluppo Economico, fornitori di servizi, consulenti, soggetti incaricati della consegna dei premi, giurati, ecc), nonché qualora l'interessato abbia prestato il proprio consenso espresso, ai fini dell'invio di comunicazioni commerciali relativi ai marchi del gruppo Tecniche Nuove. Per avere l'elenco completo dei responsabili è possibile contattare il Servizio Clienti del Gruppo Tecniche Nuove Tel. 02.39.090.440 Fax 02.39.090.335 oppure a inviare un'e-mail a privacy@tecnichenuove.com. Ai sensi dell'art. 7, d. lgs 196/2003, si possono esercitare i relativi diritti fra cui consultare, modificare, cancellare i dati od opporsi al trattamento per fini di invio di materiale pubblicitario o per comunicazioni commerciali inviando un'e-mail a privacy@tecnichenuove.com.