

CONTEST PANETTONE AWARDS 2023

2° Edizione

REGOLAMENTO GENERALE

CESARIN S.p.A (di seguito, “**Cesarin**”) e IRCA S.p. A. (di seguito, “**Irca**”), in collaborazione con l'accademia Aromacademy del Maestro Davide Malizia (di seguito, “**Aromacademy**”), organizzano la seconda edizione del **Panettone Awards 2023** (di seguito, “**Contest**”) con l'obiettivo di selezionare il miglior panettone artigianale italiano.

L'operazione di cui al presente Regolamento, secondo quanto disposto dal D.P.R. 430/2001 all'art. 6.1 lett. a) e chiarito dalla Nota prot. 205930 del 20/11/2014 del MISE, è esclusa dalla normativa delle manifestazioni a premio.

1. DURATA

Il Contest inizierà il 19 giugno 2023 e terminerà il 24 novembre 2023.

2. FASI

- iscrizione al Contest: dal 19 giugno al 18 settembre 2023
- invio panettoni da parte di tutti i validi iscritti: dal 26 settembre al 2 ottobre 2023
- selezione dei 10 finalisti: 5 ottobre 2023
- invio panettoni per la finale: dal 15 al 22 novembre 2023
- evento finale e premiazioni: 24 novembre 2023

3. REQUISITI

Potranno partecipare esclusivamente titolari di pasticcerie, gelaterie e panetterie e/o detentori di partita IVA con codice ATECO 56.10 e 10.71.

I panettoni devono:

- a. essere contenuti in un pirottino senza loghi, marchi e/o segni distintivi del partecipante;
- b. essere inviati entro 7 giorni dalla loro realizzazione;
- c. essere corredati dalla lista degli ingredienti e dai seguenti dati:
 1. nome e cognome del partecipante;
 2. nome e sede dell'attività commerciale;
 3. indirizzo, CAP e paese di residenza del partecipante;
 4. recapito telefonico personale;
 5. e-mail.

Saranno ammessi al concorso i panettoni che rispettano il disciplinare di legge Decreto 22 luglio 2005 “Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno” (GU n. 177 del 1- 8-2005).

È vietato utilizzare i seguenti ingredienti: margarina, burro tracciato o ricostruito, uova liofilizzate, aromi sintetici così come dovrà esserci assoluta assenza di conservanti, emulsionanti e additivi.

Si precisa che potranno essere fatte a campione delle analisi di laboratorio dei panettoni per stabilire se le regole sono state rispettate.

Le iscrizioni saranno chiuse alla ricezione di 200 bonifici (con una tolleranza in eccesso di 10, in caso di bonifici pervenuti entro 5 giorni dalla data di scadenza) oppure il 18 settembre: sarà data comunicazione della chiusura delle iscrizioni sui siti web www.cesarin.it, www.aromacademy.eu e www.irca.eu e sui canali social dei promotori, alla data della scadenza delle iscrizioni o non appena venga raggiunta la quota massima di partecipanti se antecedente alla scadenza.

Nel caso in cui un partecipante non rispetti quanto previsto nel presente Regolamento, sarà escluso immediatamente dal Contest, senza diritto alla restituzione della quota corrisposta.

4. PRIMA SELEZIONE

4.1 Per partecipare al Contest è necessario:

- compilare e inviare il form online “Pre-iscriviti subito”, pubblicato sul sito di Irca al seguente link <https://landing.irca.eu/contest-panettone-awards-2023>, previa visione dell’informativa privacy ex art. 13 del regolamento (EU) 679/2016;
- scaricare e compilare in tutti i suoi campi la scheda di partecipazione presente nella thank you page della pre-iscrizione e nella mail di conferma della pre-iscrizione, accettare il presente Regolamento ed espressamente le clausole vessatorie dello stesso;
- versare la quota di iscrizione di € 183,00 iva inclusa ad Aromacademy entro il 18 settembre 2023. Dati per bonifico: AP FORMAZIONE E CONSULENZE SRL (Aromacademy), Monte dei Paschi di Siena IT46R0103003207000002984873
- inviare sia la scheda di partecipazione debitamente compilata come sopra indicato e sottoscritta, che la copia del bonifico, tramite e-mail all’indirizzo marketing@aromacademy.eu.
- realizzare e inviare ad Aromacademy, con indirizzo Piazza di Cinecittà 42- 00174 Roma (RM), nel periodo fra il 26 settembre e il 2 ottobre 2023, n. 3 **panettoni tradizionali** senza glassa, bassi o alti, del peso compreso tra 980 g e 1030 g, compreso il pirottino.

4.2 Si precisa che l’iscrizione si considera perfezionata alla data di ricezione del bonifico e che Aromacademy informerà i pasticceri dell’avvenuta registrazione.

4.3 Per la prima selezione non è obbligatorio utilizzare prodotti Cesarin e/o Irca.

4.4 Cesarin, Irca e Aromacademy non saranno in nessun modo ritenute responsabili per la mancata ricezione dei panettoni o per eventuali danni agli stessi durante il trasporto.

4.5 I panettoni una volta giunti a destinazione, saranno presi in carico da un delegato di Aromacademy, il quale provvederà a numerarli per garantire il completo anonimato per la giuria.

4.6 **In data 5 ottobre 2023 presso Aromacademy una giuria di Maestri pasticceri selezionerà i 10 partecipanti che hanno presentato i migliori panettoni che avranno accesso alla selezione finale.**

4.7 La selezione sarà trasmessa sui canali social della scuola stessa.

4.8 I 10 finalisti riceveranno entro il 24 ottobre 2023 gli ingredienti necessari per la partecipazione alla selezione finale.

5. PROVE SELEZIONE FINALE

I finalisti dovranno effettuare le seguenti prove:

a) 1^ PROVA: REALIZZAZIONE PANETTONE TRADIZIONALE CESARIN

Realizzare e inviare N. 4 panettoni tradizionali senza glassa, bassi o alti, del peso compreso tra 980 g e 1030 g, compreso il pirottino, utilizzando i prodotti CESARIN ricevuti (5 kg di Arancio Candito Academy 10x10 + 5 kg. di Cedro Candito cubetti Selezione + 1 pasta di agrumi canditi a scelta tra arancio, limone e mandarino);

b) 2^ PROVA: REALIZZAZIONE PANETTONE AL CIOCCOLATO IRCA

Realizzare e inviare N. 4 panettoni al cioccolato (a impasto scuro), glassati al cioccolato, bassi o alti, del peso compreso tra 980 g e 1030 g, compreso il pirottino, utilizzando i prodotti IRCA ricevuti (10 kg di cioccolato IRCA potendo scegliere tra Sinfonia 68%, Minuetto Madagascar 72% o il Caramel Oro (cioccolato bianco al caramello)).

6. TEMPISTICHE E MODALITÀ DI INVIO DELLA SELEZIONE FINALE

I panettoni dovranno essere inviati a **Irca Spa – Viale Danimarca 30- 21013 Gallarate (VA)**, RIF. Contest Panettone Awards, entro e non oltre il **22 novembre 2023**.

I panettoni una volta giunti a destinazione, saranno presi in carico da un delegato di Irca, il quale provvederà a numerarli per garantire il completo anonimato.

7. PROMOZIONE SUI SOCIAL DELLA PARTECIPAZIONE ALLA SELEZIONE FINALE

È obbligo dei finalisti pubblicare sui propri profili social un video/post/stories/reel dove manifestano l’entusiasmo del traguardo raggiunto e la partecipazione alla finale. Il contenuto dovrà obbligatoriamente citare i marchi Irca e Cesarin ed esplicitare il prodotto usato.

Il contenuto dovrà contenere i seguenti tag:

- INSTAGRAM: @cesarinspa, @irca_spa e @aromacademy
- FACEBOOK: @cesarin.spa @ircaspa @aromacadey.eu

e i seguenti hashtag: #panettoneawards2023 #adv

8. DATA SELEZIONE FINALE

La selezione finale avrà luogo il 24 Novembre 2023.

9. GIURIA DELLA SELEZIONE FINALE

I panettoni verranno giudicati da una giuria di eccellenza che non è a conoscenza della persona che li abbia realizzati,

I panettoni verranno giudicati da una giuria tecnica di eccellenza composta dai rappresentanti delle principali associazioni del settore. L'elenco della giuria sarà pubblicato sui siti www.cesarin.it e www.irca.eu

Ciascun membro della giuria esprimerà un giudizio tramite un punteggio, la cui somma decreterà il vincitore di ogni prova. Saranno criteri di valutazione l'aspetto estetico, l'alveolatura, la distribuzione della frutta, il gusto. La valutazione della giuria è insindacabile.

Alla fine della selezione, i vincitori della selezione verranno pubblicati sulle pagine social *Facebook e Instagram di Cesarin* (<https://www.facebook.com/cesarin.spa> // [e https://www.instagram.com/cesarinspa/](https://www.instagram.com/cesarinspa/)) e di *Irca* (<https://www.facebook.com/IRCASPA> // e https://www.instagram.com/irca_spa/).

10. PREMI E PREMIAZIONI

Tutti i 10 finalisti hanno diritto a partecipare al corso con il Maestro Salvatore De Riso che si svolgerà presso IRCA (V.le Danimarca 30 – GALLARATE (MI)) il giorno 24 novembre alle ore 9.30 - 12.30.

Le premiazioni della selezione finale avverranno il giorno 24 novembre dalle ore 17.00 alle ore 19.00 presso Irca (V.le Danimarca 30 – GALLARATE (MI)).

Saranno premiati i primi 3 classificati delle due categorie in gara: panettone tradizionale e panettone al cioccolato.

1° classificato panettone tradizionale Cesarin:

- trofeo e diploma di finalista
- corso Luxury presso Aromacademy della durata di 3 giorni
- 100 kg di frutta candita e/o semi-candita selezione Cesarin

2° classificato panettone tradizionale Cesarin:

- trofeo e diploma di finalista
- 50 kg di frutta candita e/o semi-candita selezione Cesarin

3° classificato panettone tradizionale Cesarin:

- trofeo e diploma di finalista
- 30 kg di frutta candita e/o semi-candita selezione Cesarin

1° classificato panettone al cioccolato Irca:

- trofeo e diploma di finalista
- corso Luxury in Aromacademy della durata di 3 giorni
- 100 kg di cioccolato IRCA della linea Sinfonia

2° classificato panettone al cioccolato Irca

- trofeo e diploma di finalista
- 50 kg di cioccolato IRCA della linea Sinfonia

3° classificato panettone al cioccolato Irca

- trofeo e diploma di finalista
- 30 kg di cioccolato IRCA della linea Sinfonia

11. ADEMPIMENTI E GARANZIE

- 11.1. I partecipanti garantiscono di essere gli autori di tutti i panettoni inviati che rappresentano il prodotto di una lavorazione artigianale propria.
- 11.2. I partecipanti sono consapevoli che ogni panettone inviato potrà essere oggetto di foto e/o riprese video e il relativo materiale potrà essere diffuso insieme alla propria immagine sui siti internet e sui canali social dei promotori per finalità di marketing senza che sia dovuto alcun compenso e prestano ogni autorizzazione necessaria a tal fine.
- 11.3. I partecipanti dichiarano che i dati e le informazioni forniti corrispondono al vero e prendono atto che l'indicazione di dati e/o informazioni falsi o inesatti potrà impedire la partecipazione al Contest o l'annullamento dell'eventuale vincita.
- 11.4. I promotori si riservano il diritto di apportare, per esigenze organizzative, ogni modifica ritenuta necessaria sia al Regolamento che al calendario del Contest nonché di rinviare di massimo 12 mesi il Contest stesso in qualsiasi fase di selezione, senza restituzione della quota versata o alcun riconoscimento a titolo di risarcimento e/o indennizzo per i partecipanti.

12. TRATTAMENTO DATI PERSONALI

I dati personali dei partecipanti saranno trattati dai promotori in conformità al Regolamento UE n. 2016/679 – GDPR per le finalità connesse con la gestione e organizzazione del presente Contest e, previo consenso, esclusivamente da Irca per finalità di marketing.