

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

DEL:	concorso a premi DI ABILITA' E AD ESTRAZIONE promosso da: VANDEMOORTELE ITALIA S.p.A. a Socio Unico Via Fiorenzo Semini, 12 16163, Genova PIVA: IT03518680107 Tel 010 723161 Fax 0107231660 In associazione con : New Business Media Srl - Via Eritrea, 21, 20157 Milano Codice fiscale e Partita Iva 08449540965 Telefono:0292984220 Fax :0233272220
DENOMINATO:	PREMIO ARTISTA DEL PANINO 2019
AREA:	Territorio nazionale
PERIODO:	Il concorso si svolgerà dal 5 GIUGNO 2019 (data reclamizzazione iniziativa) al 30 GENNAIO 2020 (termine ultimo per lo svolgimento della finale).
DESTINATARI:	Titolari, gestori di attività di somministrazione di cibi e bevande, baristi e chef domiciliati in Italia MAGGIORENNI al momento dell'invio della ricetta.
SONO ESCLUSI DALLA PARTECIPAZIONE AL CONCORSO	<ul style="list-style-type: none">- i dipendenti e i fornitori di New Business Media Srl, VANDEMOORTELE ITALIA S.p.A. 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.
PUBBLICITA' DEL CONCORSO	Bargiornale, bargiornale.it e Webar

MECCANICA DELLA MANIFESTAZIONE A PREMI

Il concorso a premi si articola nelle seguenti fasi:

1. iscrizione on line con invio della ricetta;
2. selezione delle ricette presso la sede della società associata New Business S.r.l.;
3. semifinale a tappe nelle seguenti quattro città: Milano, Roma, Matera e Verona
4. e 5: finale e finalissima a Rimini entro il 30 GENNAIO 2020.

1. ISCRIZIONE ON LINE E INVIO DELLA RICETTA

Per partecipare al concorso è necessario inviare la propria ricetta e compilare l'apposito form di adesione on line presente sul sito www.bargiornale.it di proprietà della società New Business Media

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

S.r.l. indicando:

- il titolo della ricetta;
- l'elenco degli ingredienti necessari alla realizzazione della ricetta con le relative quantità per una persona;
- la descrizione delle varie fasi e dei processi di preparazione della ricetta;
- fotografia del panino realizzato in formato JPG o TIFF;
- indicazione del tempo di preparazione della ricetta;
- il nome del luogo di lavoro, incarico ricoperto, recapito telefonico personale, indirizzo e-mail, account pagine social;
- città dove si desidera svolgere le selezioni a tappe descritte nella fase 3 - semifinale. Questa indicazione non potrà più essere modificata successivamente dal concorrente che, se selezionato, dovrà recarsi nella città indicata all'atto dell'iscrizione.

Si precisa che:

- L'iscrizione è gratuita;
- **Le iscrizioni saranno aperte da mercoledì 05 giugno a martedì 17 settembre 2019 per la prima tappa di selezione (Milano), fino a lunedì 30 settembre 2019 per le successive due tappe (Roma e Matera) e fino lunedì 4 novembre 2019 per l'ultima tappa (Verona)**

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.

La ricetta inviata per essere ritenuta valida dovrà rispettare i seguenti criteri:

Il tema della ricetta è LIBERO

La ricetta dovrà rispettare i requisiti indicati nel disciplinare del Panino Italiano (Allegato A)

La ricetta dovrà contenere almeno una delle referenze più avanti specificate per ogni singola tappa:

Tappa 1 MILANO:

Panotto alla spirulina 100 g

Rosa Rustica 90 g

Baguelino Scuro 125 g

Tappa 2 ROMA:

Quadrotto ai cereali 120 g

Pangermogliato ai ceci pretagliato 100 g

Schiacciatina all'olio pretagliata 130 g

Tappa 3 MATERA:

Pangermogliato ai cereali pretagliato 100 g

Chiocciola curcuma e chia 100 g

Brezel Burger 80 g

Tappa 4 VERONA:

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

Ciabattina ai cereali lievito madre pretagliata 120 g
Rosa Rustica con Semi 90 g
Bagel 80 g

2. SELEZIONE RICETTE INVIATE

Entro il 20 settembre 2019 (per la prima selezione a tappe, città di Milano), **entro il 4 ottobre 2019** (per la seconda e terza selezione a tappe, città di Roma e Matera) ed **entro l'8 novembre 2019** (per la quarta selezione a tappe, città di Verona) si riunirà, **alla presenza di un Notaio/funzionario camerale territorialmente competente** presso la sede della società associata New Business Media SRL una giuria composta da n. tre persone.

La giuria effettuerà una selezione delle ricette e sceglierà **MASSIMO TRENTA concorrenti per ogni tappa/città (per un totale di massimo 120 concorrenti) e DIECI riserve per tappa (per un totale di 40 concorrenti)** da contattare nel caso in cui un concorrente selezionato non fosse reperibile o decadesse/rinunciasse ad accedere alla semifinale a tappe del concorso.

I criteri di valutazione saranno i seguenti: originalità della ricetta, abbinamento degli ingredienti, l'utilizzo e l'ottimizzazione dell'ingrediente pane nella preparazione della portata, le varie fasi e i processi di preparazione della ricetta e l'attinenza al disciplinare del Panino Italiano.

La giuria selezionerà i concorrenti nei modi e termini che riterrà più opportuni. Ogni concorrente potrà essere indicato una sola volta.

I concorrenti selezionati non avranno diritto ad alcun premio ma accederanno alla semifinale a tappe indicata nel form.

3. SEMIFINALE A TAPPE

I partecipanti, che passeranno la prima selezione, verranno contattati con tempestività dalla società New Business Media Srl, oppure da una società dalla stessa delegata, in forma scritta e/o telefonicamente, utilizzando i recapiti indicati all'atto della partecipazione. Dovranno confermare, via e-mail, all'indirizzo infohoreca@newbusinessmedia.it entro i sette giorni precedenti la data prevista per la selezione a tappe la loro intenzione di partecipazione alla selezione del concorso. In caso di mancata conferma scritta, nei termini indicati, il partecipante decadrà dal diritto a proseguire e sarà contattata la prima riserva presente nella graduatoria.

Sono previste **quattro giornate di semifinale a tappe** suddivise nelle seguenti città:

Milano
Roma
Matera
Verona

Le selezioni a tappe si svolgeranno entro il 29 novembre 2019. Location, date e orari delle selezioni saranno comunicate tempestivamente ai concorrenti selezionati e pubblicate sul sito www.bargiornale.it e www.artistadelpanino.it

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

I concorrenti selezionati riceveranno un rimborso forfettario per il viaggio per recarsi fino alla città/tappa da loro indicata all'atto dell'iscrizione pari a 50,00 Euro in buoni benzina. Le restanti spese saranno a loro carico. Per i residenti/domiciliati nella città o provincia in cui si svolgerà la selezione non sono previsti rimborsi.

I concorrenti dovranno preparare **n° 2 panini uguali seguendo la ricetta inviata** in fase di iscrizione e con la quale si è stati selezionati.

Durante la prova, la valutazione dei candidati sarà effettuata da una giuria qualificata **alla presenza di un Notaio/funzionario della Camera di Commercio territorialmente competente.**

I partecipanti prepareranno la loro ricetta divisi in batterie da cinque concorrenti con un massimo di sei batterie per ogni giornata.

L'ordine di uscita dei concorrenti per effettuare la preparazione verrà deciso dagli organizzatori(promotore/associato).

I partecipanti dovranno preparare e spiegare la propria ricetta nel tempo limite di 10 minuti complessivi. Qualora il tempo limite di 10 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.

Sono ammessi ingredienti "home made" solo se etichettati con la dichiarazione di ingredienti e data di produzione.

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

I criteri di valutazione della giuria saranno i seguenti:

- Abbinamento ingredienti
- Originalità della ricetta
- Estetica
- Gusto
- Velocità di preparazione
- Facilità di consumo senza forchetta/coltello
- Prezzo vendita in linea con il segmento panini
- Spiegazione della ricetta

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

I concorrenti saranno valutati attraverso dei giudizi assegnati da ogni membro della giuria a ogni singola ricetta in merito a gusto, originalità, presentazione. La giuria selezionerà i concorrenti nei modi e termini che riterrà più opportuni. La classifica finale scaturirà dalla discussione collegiale dei giurati al termine della prova di tutti i partecipanti.

I migliori due concorrenti per ognuna delle quattro tappe/città che riceveranno la valutazione più alta (per un totale complessivo di otto concorrenti) non avranno diritto ad alcun premio ma accederanno di diritto alla FASE FINALE. Per ogni tappa/città i restanti concorrenti verranno considerate RISERVE che subentreranno in caso di decadenza/rinuncia di un finalista.

4. FINALE

La finale (e la finalissima) si svolgerà a Rimini entro il giorno 30 GENNAIO 2020 alla presenza di un Notaio/funziario della Camera di Commercio territorialmente competente.

Le spese di trasferimento a/r, dalla residenza/domicilio degli otto finalisti per raggiungere Rimini dove si terrà la finale, sono a carico della società promotrice che, discrezionalmente, sceglierà il mezzo (treno, aereo) che dovranno utilizzare gli 8 partecipanti per raggiungere la sede dove si terrà la finale.

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

La società promotrice si farà carico, per i finalisti non residenti a Rimini e provincia, anche delle spese dell'Hotel per n. 2 giorni (una notte) trattamento pernottamento e prima colazione e dei trasferimenti dall'Hotel al luogo in cui si terrà la finale. L'importo forfettariamente stimato è di Euro 200 IVA esclusa per ogni finalista per un totale di Euro 1600 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 finalisti.

Nel caso in cui un finalista rinunciasse a partecipare alla finale verrà contattata la prima riserva presente nella classifica che si è generata durante la semifinale.

Gli otto finalisti dovranno elaborare, alla presenza di una giuria qualificata e **del notaio/funziario camerale, n. DUE panini uguali seguendo la ricetta** presentata nella selezione a tappe

L'ordine di uscita dei concorrenti per effettuare la preparazione verrà deciso dagli organizzatori (promotore/associato).

I partecipanti dovranno preparare la propria ricetta nel tempo limite di 10 minuti complessivi. Qualora il tempo limite di 10 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

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

promotore fornirà al partecipante il prodotto di una marca selezionata a sua esclusiva discrezione.

Sono ammessi ingredienti “home made” solo se etichettati con la dichiarazione di ingredienti e data di produzione.

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 qualificata. I criteri di valutazione saranno i seguenti:

- Abbinamento ingredienti
- Originalità della ricetta
- Estetica
- Gusto
- Velocità di preparazione
- Facilità di consumo senza forchetta/coltello
- Prezzo vendita in linea con il segmento panini
- Spiegazione della ricetta

I concorrenti saranno valutati attraverso dei giudizi assegnati da ogni membro della giuria a ogni singola ricetta in merito a gusto, originalità, presentazione.

5. FINALISSIMA

I DUE concorrenti che avranno ottenuto le valutazioni migliori al termine della prova di tutti i partecipanti accederanno alla finalissima che si **svolgerà subito dopo, nella stessa giornata e location della finale.**

I due finalisti dovranno improvvisare una ricetta con ingredienti a sorpresa, sempre alla presenza della giuria e del funzionario della camera di commercio/notaio.

I partecipanti dovranno preparare la propria ricetta nel tempo limite di 20 minuti complessivi. (15 minuti per la realizzazione della ricetta e 5 minuti per il set up della propria postazione). Qualora il tempo limite di 20 minuti non fosse rispettato, il finalista verrà escluso.

I due finalisti saranno valutati singolarmente dalla giuria in base ai seguenti criteri:

- Abbinamento ingredienti
- Originalità della ricetta
- Estetica
- Gusto
- Velocità di preparazione

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

- Facilità di consumo senza forchetta/coltello

La giuria selezionerà i vincitori nei modi e termini che riterrà più opportuni. Al termine della prova la giuria decreterà l'Artista del Panino 2019.

PREMI IN PALIO

PREMIO PER IL PRIMO CLASSIFICATO: un viaggio per due persone (maggioresni e residenti in Italia) con le seguenti caratteristiche:

Periodo di svolgimento: dal 5/01 al 15/07 o dal 5/09 al 15/12 dell'anno 2020 (a scelta del vincitore previa conferma disponibilità)

Durata: 9 gg - 7 notti

Il viaggio premio comprende: volo ITC a/r da Milano o Roma, trasferimento da/per la struttura, soggiorno di 7 notti in hotel 4 stelle con trattamento di pensione completa, visto e assicurazione per 2 persone (maggioresni e residenti in Italia) in camera doppia.

Sono comprese le tasse aeroportuali e assicurazione di viaggio.

Destinazione: Mar rosso

Il vincitore del viaggio in Mar Rosso riceverà un voucher, documento di legittimazione utile per la fruizione del premio e costituente liberatoria in sede di chiusura della manifestazione. Il voucher conterrà le indicazioni utili per la fruizione del premio.

Il partecipante che, edotto della vincita e che ha ricevuto il documento di legittimazione utile per la fruizione del premio, non ne usufruisce nei periodi indicati nel regolamento, per qualsiasi motivo, non avrà diritto ad alcun rimborso o premio alternativo. Il premio si riterrà, a tutti gli effetti, consegnato.

Il premio non può essere trasferito/ceduto ad un altro soggetto.

Totale complessivo valore in comune commercio primo premio: Euro 2.000 IVA esclusa

PREMIO PER IL SECONDO CLASSIFICATO: un corso di formazione professionale presso la sede dell'Accademia del Panino Italiano (Via Pompeo Leoni 2 – 20141 Milano)

Il corso avrà durata di una giornata.

Il corso sarà costruito in base alle esigenze del vincitore (approfondimenti più gestionali, più di comunicazione, più di prodotto o più di creatività).

Totale complessivo valore in comune commercio secondo premio: Euro 1.200 IVA esclusa

ESTRAZIONE DEL PREMIO DI CONSOLAZIONE

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

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

L'estrazione verrà effettuata dal funzionario della camera di commercio/notaio nel medesimo giorno in cui si terrà la finale e finalissima, entro il 30 gennaio 2020, successivamente all'individuazione dei primi DUE classificati.

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

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

TOTALE MONTEPREMI, IVA ESCLUSA:

- Euro 6.000 importo forfettariamente stimato per i partecipanti alle selezioni a tappe a titolo di rimborso spese
- Euro 1.600,00 importo forfettariamente stimato, per gli 8 finalisti, per raggiungere la città di Rimini.
- Euro 2.000,00 IVA esclusa del primo premio finale assegnato dalla giuria.
- Euro 1.200,00 IVA esclusa del secondo premio finale assegnato dalla giuria.
- Euro 100 IVA esclusa, del premio di consolazione (premio ad estrazione).

Totale : Euro 10.900,00 IVA esclusa.

CAUZIONE: viene prestata fideiussione a favore del Ministero dello Sviluppo Economico, per un importo di Euro 10.900,00 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.**

SOFTWARE: viene rilasciata un'apposita perizia in merito al funzionamento del software che registrerà i dati personali dei partecipanti oltre alla documentazione dagli stessi inviata. In ottemperanza a quanto previsto dall'art.1, comma 5, del DPR 430/2001 e dalla nota n.1300355/2003 del Ministero delle Attività Produttive non è previsto alcun costo aggiuntivo relativamente al collegamento internet se non quello relativo al costo di connessione previsto dal piano tariffario del fornitore di accesso ad internet di ogni singolo utente. **IL SOFTWARE E I DATABASE SONO UBICATI IN ITALIA.**

PRECISAZIONI FINALI

Per partecipare al concorso non è necessario effettuare alcun acquisto.

La giuria procederà alla valutazione dei partecipanti a suo insindacabile giudizio. **Le decisioni prese dalla giuria, in qualunque fase del concorso, sono definitive, inappellabili ed inoppugnabili in qualunque sede.**

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

I premi assegnati dalla giuria e quello ad estrazione non possono essere ceduti a terzi.

Aderendo al concorso, l'utente acconsente alla pubblicazione gratuita delle proprie ricette, da parte della promotrice e dell'associata, nonché del proprio nome e cognome, attraverso internet, materiale stampa e social network da parte della promotrice e dell'associata. Non riceverà, per questo, alcun compenso.

Il concorrente selezionato come finalista e vincitore acconsente, partecipando alla presente

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

iniziativa, a figurare gratuitamente nelle riprese video che verranno effettuate nel corso della finale. 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 VANDEMOORTELE ITALIA S.p.A e 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 a VANDEMOORTELE ITALIA S.p.A. 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.

VANDEMOORTELE ITALIA S.p.A. 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.

La Società Promotrice/Associata non si assume responsabilità per qualsiasi problema di accesso,

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

impedimento, disfunzione o difficoltà riguardante gli strumenti tecnici, il computer, la linea telefonica, i cavi, l'elettronica, il software e l'hardware, la trasmissione e la connessione, il collegamento Internet che possa impedire ad un utente di partecipare al concorso.

È incombenza del vincitore effettuare, nei tempi indicati da questo regolamento, l'invio della documentazione richiesta. La società promotrice non ha responsabilità diretta o indiretta in ordine a ogni negativo accadimento che non consentisse alla documentazione trasmessa dal concorrente vincitore di giungere nei tempi precisati. La Ditta Promotrice e l'associata non si assumono inoltre alcuna responsabilità in caso di mancato recapito dell'avviso di vincita dovuto all'indicazione, da parte del concorrente, di dati non corretti, non veritieri, o di indirizzi/numeri non più attivi.

Nel caso in cui il vincitore rifiutasse espressamente il premio, in forma scritta, questo potrà rimanere a disposizione della Ditta Promotrice.

Il vincitore ha diritto al premio e non al suo valore economico.

La Ditta Promotrice e l'associata si riservano di impedire la partecipazione o annullare la vincita a tutti gli utenti che non parteciperanno in buona fede (doppie identità, registrazioni multiple, etc.). La società promotrice e l'associata si riservano, prima di confermare formalmente la vincita, di effettuare ogni verifica ritenuta opportuna per accertare la correttezza della partecipazione. Qualora la documentazione richiesta dovesse risultare incompleta, illeggibile e/o contraffatta, verrà ritenuta non valida ai fini della partecipazione al concorso.

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.

Il verbale di chiusura del presente concorso verrà redatto a MILANO (presso la Camera di Commercio di MILANO o presso un Notaio).

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 e dell'associata.

Informativa relativa al trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del D.lgs. 196/2003 il trattamento dei dati personali verrà effettuato ai soli fini di consentire all'interessato di partecipare alla presente iniziativa; i dati verranno utilizzati nelle modalità indicate nell'informativa e di essi verrà a conoscenza il personale di VANDEMOORTELE

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

ITALIA S.p.A. e di New Business Media Srl appositamente incaricato. 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 (notaio o altro pubblico ufficiale incaricato, Ministero dello Sviluppo Economico, fornitori di servizi, 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 a VANDEMOORTELE ITALIA S.p.A. e ai marchi del gruppo Tecniche Nuove. Il trattamento dei dati ai fini della partecipazione alla presente iniziativa richiede obbligatoriamente il consenso. Il mancato conferimento dei dati personali implicherà l'impossibilità di partecipare alla presente iniziativa. Il trattamento dei dati avviene mediante strumenti telematici e/o manuali, con modalità conformi alle suindicate finalità e, comunque, tali da garantire la sicurezza dei dati. Titolare del trattamento è VANDEMOORTELE ITALIA S.p.A. e New Business Media Srl. Ai sensi dell'art. 7 Codice Privacy, i partecipanti alla promozione hanno diritto in qualunque momento di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei dati e di conoscerne il contenuto e l'origine, verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettificazione. Hanno altresì diritto di chiedere la cancellazione o la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento. A partire dal 25 maggio 2018, in base al Regolamento UE 679/2016 ("GDPR"), i partecipanti alla promozione avranno diritto di chiedere al titolare del trattamento l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento dei dati che li riguardano o di opporsi al loro trattamento, oltre al diritto alla portabilità dei dati. Avranno, inoltre, il diritto di revocare in ogni momento il consenso prestato al trattamento dei loro dati per l'invio di comunicazioni commerciali e di proporre reclamo al Garante Privacy. 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. 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.

p. VANDEMOORTELE ITALIA S.p.A.
La società delegata
DUE D SRL
Dott.ssa Cinzia DE FILIPPIS

Disciplinare **PANINO ITALIANO**

0. PREMESSA

La denominazione PANINO ITALIANO è riservata al prodotto di panineria che risponde alle condizioni e requisiti indicati dal presente disciplinare.

1. LE MOTIVAZIONI

Tale Disciplinare vuole riconoscere la veridicità del concetto gastronomico di “Panino Italiano” non solo per il suo esprimersi in lingua italiana, ma per il suo attuarsi secondo una serie di scelte di ordine materiale e attraverso tre concetti dirimenti: TERRITORIO, MAESTRIA, CREATIVITA’ in seguito descritti e approfonditi nelle loro peculiarità.

La diffusione di panini di ogni provenienza territoriale alcuni dei quali globalmente riconoscibili, quali l’*hamburger*, ha infatti imposto in Italia l’esigenza di identificare i propri panini, descriverli, catalogarli, e di evidenziarne i tratti comuni, facendo luce su un mestiere, o meglio un’arte di produrli, a partire dal pane o da fette di pane.

Tale esigenza è stata dettata altresì dall’utilizzo improprio del termine italiano *panino o panini* per definire un prodotto gastronomico affatto riconducibile a quello italiano e pertanto ingannevole, sia nella denominazione principale (panino-panini) sia nei titoli in lingua italiana delle ricette. Tale Disciplinare nasce, pertanto, anche con l’obiettivo di contrastare il fenomeno dell’Italian Sounding.

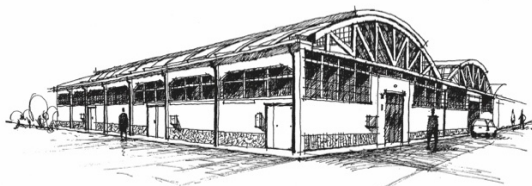
I nomi italiani dei panini, con eventuale o relativa traduzione, saranno uno degli aspetti dell’autenticità e della provenienza, soggetta a controllo, e costituiranno il risultato, il timbro di questa certificazione che ha il fine di descrivere non solo la produzione e la creazione di un artefatto italiano, ma di facilitarne la riconoscibilità culturale grazie ai suoi tratti distintivi, e di favorirne dunque la riproduzione tutelata, la comunicazione e il consumo consapevole.

Il **Panino Italiano** è la ragion d’essere della Fondazione Accademia del Panino Italiano, nata per riconoscerlo e certificarlo.

Fondazione
Accademia del Panino Italiano

Via Pompeo Leoni 2,
20141 Milano
T. +39 02 25 54 44 04

info@accademiapaninoitaliano.it
www.accademiapaninoitaliano.it



2. DESCRIZIONE

Il termine Panino Italiano indica una piccola forma di pane fresco, dal peso compreso tra i 40 e i 120 grammi, tagliata *trasversalmente* e farcita con uno o più alimenti, crudi o cucinati, secondo i requisiti descritti nel presente disciplinare.

Per estensione, il termine panino può essere attribuito anche a due fette di pane egualmente farcite, ne è sinonimo anglofono il sandwich. Allo stesso campo semantico e merceologico appartengono quindi il *toast*, due fette di pane a cassetta farcite con diversi ingredienti e la cui intera preparazione viene scaldata dopo la farcitura sotto una piastra elettrica e servita calda; il *tramezzino*, connotato ancora da due fette di pan carré, farcite con diversi alimenti che a differenza del toast, non viene scaldato alla piastra ma consumato freddo. Appartengono allo stesso campo, infine, tutte le denominazioni italiane e dialettali di pani tagliati e farciti da consumo e d'asporto.

3. COLLOCAZIONE STORICA

La sua attestazione ottocentesca quale panino *ripieno* o *gravido* non ne esclude di anteriori, sempre legate alle forme e ai tagli del pane, ma è dai primi anni '80 che la panineria è diventata un'arte e un'impresa in Italia.

4. TERRITORIO

Il Panino Italiano è un valore gastronomico condiviso che esprime il legame con la sua terra d'origine. Con ogni suo ingrediente diventa ambasciatore della straordinaria molteplicità e qualità dei prodotti italiani, sia freschi che trasformati in cucina.

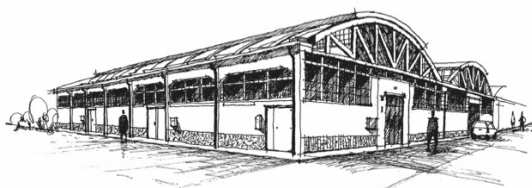
4.1 INGREDIENTI DEL PANINO ITALIANO

Gli ingredienti del Panino Italiano, a cominciare dal pane, sono primaria espressione della varietà del TERRITORIO italiano in cui tali alimenti hanno origine, secondo quanto indicato. Di seguito vengono specificate quali deroghe sono previste dal disciplinare in tema di

Fondazione
Accademia del Panino Italiano

Via Pompeo Leoni 2,
20141 Milano
T. +39 02 25 54 44 04

info@accademiapaninoitaliano.it
www.accademiapaninoitaliano.it



ingredienti, ad esempio del comparto alimentare super fresco, affinché possa definirsi italiano anche un panino prodotto fuori dai confini italiani.

4.1.1. IL PANE

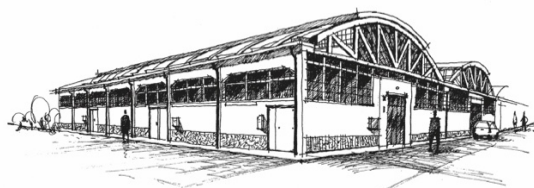
All'origine del panino c'è il pane, principio di tutto il sistema alimentare italiano, accostato ad ogni tipo di alimenti. Il pane italiano è fatto con farina, o miscele di farine, la cui provenienza è imputabile sia ad una coltivazione locale che d'importazione; il frumento ne è il principale referente. L'arte panaria italiana trasforma la farina in una forma, piccola, grande, da asporto o da consumo. Ancor oggi, è il panificatore l'artefice del pane italiano, ne detta le formule in cui declinare farine, lieviti e cotture, le quali sono il segreto del suo mestiere. L'industria opera su una scala non dissimile, con altri obiettivi. Le forme del pane permettono di localizzarne le origini. Il loro inventario è consegnato in atlanti e repertori¹ che recensiscono dalle 200 alle 400 varietà italiane attuali.

La panificazione crea tutti i presupposti del panino, dall'involucro alla capienza, dalla croccantezza alla morbidezza, dal recettore di sapori alla loro espressione.

Data la disponibilità ovunque di farine, lieviti e forni, il pane italiano è replicabile in Europa e fuori Europa, e in tal caso è il panificatore che lo riproduce e lo denomina. Il nome della singola forma, ovunque, è espresso in lingua italiana ed è il primo e fondamentale elemento che connota il panino.

Il pane, da solo, non è il panino. Occorrono uno o più ingredienti per qualificare il panino italiano come tale. Gli ingredienti che certificano il panino italiano devono essere considerati da un duplice punto di vista, in sé e per sé, ed in abbinamento secondo formule consolidate (ad esempio un *caprese*) o creative. Diamo un elenco categoriale dei principali ingredienti italiani, evidenziando la loro pertinenza in Italia, la loro diffusione in Europa ed infine la disseminazione nel mondo con problemi di tutela dei marchi italiani e di riproduzioni commerciali con modalità o disciplinari più o meno confacenti al modello.

¹ Istituto Nazionale di Sociologia Rurale, *Atlante dei prodotti tipici : il pane*, Milano, Franco Angeli, 1995; *L'Italia del pane, Guida alla scoperta e alla conoscenza*, Bra, Slow Food editore, 2002



4.1.2. I SALUMI

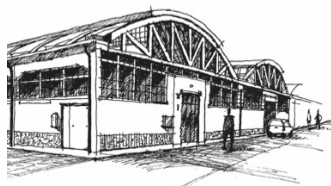
I salumi sono, con i formaggi, il primo ingrediente storico e attuale del Panino Italiano. A fette vengono consumati con il pane, o entrano in esso, dopo il taglio del pane. Rappresentano la prima immagine, con marchi e tutele nazionali ed europee, dell'Italia dei prodotti gastronomici. La loro sostituzione con prodotti simili e concorrenti "*Italian style*" non è ammissibile nel Panino Italiano e inficia qualsiasi certificazione. Il taglio invece del singolo salume rientra in una logica creativa, accolta e incoraggiata. I nomi dei salumi devono essere espressi in lingua italiana conformemente al loro disciplinare.

4.1.3. PESCI

Pesci migratori come il tonno o riscontrabili nelle nostre stesse acque mediterranee, come lo sgombrò, subiscono trattamenti che garantiscono loro il trasporto in scatole e l'identificazione commerciale riconducibile al luogo della pesca che a quello della loro produzione. E' pertanto il processo conservativo a qualificarli come italiani. In questo modo con nome e marchio italiano rientrano nei prodotti accettati nella certificazione del Panino Italiano.

4.1.4. FORMAGGI e LATTICINI

I formaggi, e in particolare i latticini, possono costituire una criticità per l'identità del panino italiano. In Italia, il problema si pone solo nel confronto fra quelli tutelati e disciplinati da denominazioni d'origine e quelli offerti in concorrenza, ad un prezzo inferiore, con caratteristiche simili o dissimili. Fuori dall'Europa, e nell'Europa stessa, l'approvvigionamento, la scelta e la contraffazione si complicano e moltiplicano. Quelli a lunga conservazione, non pongono problemi di trasporto nel mondo. Altro discorso è per quelli freschi o a pasta molle. Il più noto problema di certificazione è dato dalla mozzarella, riprodotta nel mondo -proprio perché inadatta a lunga conservazione e al trasporto- con il nome italiano, anche quando prodotta in maniera non conforme alla modalità originaria. La mozzarella, come altri latticini quali la ricotta e la burrata, e molti formaggi a pasta molle, prodotti all'estero con latti non italiani, possono essere ammessi in questa certificazione, previo esame del latte, della filiera, della procedura, alla luce dei disciplinari italiani, e a valutazione organolettica. Non sono invece ammessi gli ibridi.



4.1.5. SALSE e INGREDIENTI CUCINATI

Il primo ingrediente culinario del panino italiano sono le salse. La più ovvia è la salsa verde e le sue infinite varianti. L'introduzione invece di cosiddette salse barbecue e di maionesi è soggetta a cautele : la prima, con worcestersauce non è accettabile, la seconda presente in Italia dal 1790, con una attestazione nell'*Apicio moderno* di Francesco Leonardi anteriore a qualsiasi altra francese.

Siccome un cuoco può riformularne la ricetta, diversa, anzi unica, essa è da noi accettata e la stessa cosa vale per le senapi.

Ma le salse sono solo un preludio. La cucina ha mille modi di confluire nel panino, dal manzo a lesso alle frittate e, con ingredienti italiani e la maestria di un artigiano, ha modo di estrinsecare la versatilità dell'offerta. Ad essa assegniamo i limiti imposti dal nome del cucinato, dalla materia prima e dalla attestazione nei ricettari, quest'ultimo requisito eludibile con il talento e la creatività di un maestro.

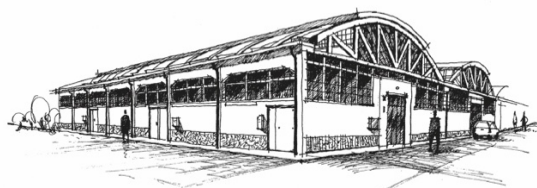
4.1.6. VERDURE

Gli ortaggi di campo e di serra sono fondamentali nella panineria sia crudi che cotti e la ricchissima biodiversità del territorio italiano ne fa una risorsa per il panino italiano.

Una fetta di pomodoro e una foglia di insalata sono valori nell'arte del condimento e nel gioco armonico di consistenze e cromatismi. E' evidente che per questi delicati elementi "super freschi" non sia possibile il loro impiego in un panino italiano che dovesse essere realizzato all'estero. Ci si atterrà quindi, nella certificazione, ai caratteri di maggiore somiglianza con i prodotti del territorio italiano, dove da secoli si coltivano specie di ortaggi provenienti d diversi angoli del mondo, come i pomodori e le patate.

La loro provenienza pertanto, fuori dall'Europa, non è soggetta ad un controllo, se non per quanto riguarda le specie, la stagione, i metodi produttivi e la qualità.

La crescita della panineria vegetariana e vegana impone una attenzione analitica alle varietà di ortaggi e legumi e una interdizione dei derivati della soia come il tofu. Tutta la frutta, purché stagionale, è soggetta a regole analoghe.



4.1.7. OLIO e ACETO

L'olio deve essere d'olive italiane ed extra-vergine, con specifica designazione territoriale: non sono ammessi gli oli di oliva qualificati "europei" nell'etichetta. L'aceto segue le medesime regole di osservanza nazionale, in particolare quello balsamico di Modena, sia D.O.P. sia I.G.P.; si escludono quindi i *balsamic vinegar* californiani.

4.1.8. ALIMENTI SURGELATI O CONGELATI

Il Panino Italiano nel suo insieme non può essere un prodotto surgelato poiché uno dei suoi caratteri essenziali è che debba essere un prodotto fresco, preparato espresso e subito consumato. Invece i singoli prodotti che lo compongono possono subire il processo di surgelamento o congelamento.

5. MAESTRIA

Il Panino Italiano testimonia la capacità italiana del saper fare, e bene, qualsiasi prodotto artigianale, nel campo del cibo come in quello della moda e del design. Il Panino Italiano è un caso esemplare di arte artigiana che si esprime in campo gastronomico.

5.1. ESECUZIONE

Il Panino Italiano testimonia la capacità italiana del saper fare, e bene, qualsiasi prodotto artigianale.

A tal fine l'esecuzione deve essere trattata secondo alcuni principi imprescindibili:

- Il panino italiano deve essere assemblato al momento della richiesta e a mano.
- Il pane può essere scaldato o somministrato freddo.
- Il pane deve essere scaldato in maniera autonoma rispetto agli ingredienti contenuti.
- Ogni ingrediente deve essere trattato in modo tale che sia riconoscibile dal punto di vista percettivo e sensoriale.



5.2. UTENSILERIA

Il Panino Italiano non prevede l'uso di macchinari industriali volti all'assemblaggio degli ingredienti, ma è indicato l'impiego di una affettatrice per il taglio dei salumi e l'utilizzo di piastre elettriche o forni per scaldare il pane.

6. CREATIVITA'

Il Panino Italiano è un laboratorio aperto alla progettualità. Gli strumenti a disposizione degli artefici del panino sono, oltre alla conoscenza, la maestria e all'infinita selezione di prodotti, la capacità di combinare e armonizzare i sapori. Il panino italiano pertanto:

- Deve essere una composizione di valore estetico, bella da vedere e armonico nel gusto.
- Per la sua composizione occorre prima dividere gli ingredienti, poi iniziare ad unirle secondo una logica che unisce attrattiva e bilanciamento di sapori e consistenze.

Anche i nomi utilizzati per nominare le ricette dei panini, oltre a essere espressi in lingua italiana, devono rispondere a una ricerca, fondata sulla conoscenza della storia e di tutte quelle discipline che concorrono alla definizione e composizione del panino.

7. RICONOSCIBILITA'

- Al fine di valorizzare e tutelare il prodotto Panino Italiano è stato registrato il marchio "Panino Italiano" che ne permetta la riconoscibilità su scala mondiale.

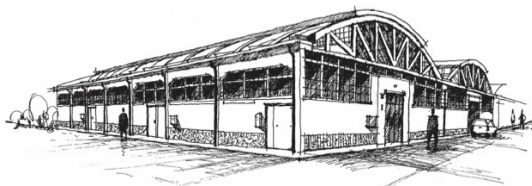
Panino Italiano

- Questo logo deve essere applicato ai propri materiali secondo le indicazioni dettate dalla Fondazione Accademia del Panino Italiano che vengono rilasciate in sede di certificazione. La Fondazione stessa è tenuta a dare supporto di comunicazione del prodotto certificato tramite la propria App e gli strumenti di comunicazione.

Fondazione
Accademia del Panino Italiano

Via Pompeo Leoni 2,
20141 Milano
T. +39 02 25 54 44 04

info@accademiapaninoitaliano.it
www.accademiapaninoitaliano.it



8. CERTIFICAZIONE E CONTROLLI

La certificazione del Panino Italiana viene rilasciata a coloro che ne fanno esplicita richiesta sulla base della modulistica predisposta e se conforme a quanto stabilito dal presente documento.

Sarà il comitato predisposto dalla Fondazione Accademia del Panino Italiano ad analizzare il prodotto e poterne decretare l'effettiva conformità. Lo stesso ne effettuerà periodici controlli verificando l'effettiva corrispondenza delle materie prime e verificandone la corretta esecuzione. In caso di mancato rispetto delle singole regole del disciplinare si provvederà a richiedere l'adeguamento non appena constatata la violazione e, se dopo 30 giorni, si verifica la persistenza dell'inadempimento si provvederà ad eliminarne la certificazione precedentemente rilasciata.

Il comitato predisposto è composto da tre persone facenti parte dell'Advisory Board della Fondazione Accademia del Panino Italiano.

La Fondazione Accademia del Panino Italiano si riserva la facoltà di istituire delegazioni estere con protocolli d'intesa che riguardano i fattori di controllo.

Fondazione
Accademia del Panino Italiano

Via Pompeo Leoni 2,
20141 Milano
T. +39 02 25 54 44 04

info@accademiapaninoitaliano.it
www.accademiapaninoitaliano.it

