

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 2020
AREA:	Territorio nazionale
PERIODO:	Il concorso si svolgerà dal 01 luglio 2020 (data reclamizzazione iniziativa) al 30 giugno 2021 (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, social network, sito internet Artista del Panino, bakery specialist.

Il concorso a premi si articola nelle seguenti fasi:

1.iscrizione on line con invio della ricetta e di un video di preparazione della ricetta dal 01 luglio 2020 al 20 ottobre 2020;

2.selezione di massimo n.20 ricette presso la sede della società associata New Business S.r.l. entro il 30 ottobre 2020 alla presenza di un Notaio/funziionario CCIAA di Milano;

3. votazione popolare on line dal 15 novembre 2020 al 15 dicembre 2020 delle n.20 ricette precedentemente selezionate;
4. entro il 18 dicembre 2020 le 20 ricette verranno anche votate da parte di una giuria tecnica formata anche dai quattro vincitori delle precedenti edizioni del concorso Artista del Panino alla presenza di un Notaio/funziario della CCIAA di Milano; la somma dei voti degli utenti del sito e della giuria determinerà una graduatoria che individuerà gli OTTO finalisti che accederanno alla finale e finalissima del concorso.
5. FINALE E FINALISSIMA: si terrà a Milano entro il 30 giugno 2021 alla presenza di un Notaio/Funziario Camerale territorialmente competente.

I partecipanti dovranno realizzare la ricetta di un panino tra le referenze più avanti specificate:

- Ciabattina di semola pretagliata l.m.
- Pangog al tè matcha;
- Focaccino curcuma e lino;
- Croissant vuoto al burro;
- Sofficello multicereali;
- Pangog alla barbabietola;
- Focaccia ligure all'olio;
- Barretta ai cereali;
- Bocconcino romagnolo;
- Focaccia toast integrale

A decorrere dal 01 luglio 2020 ed entro e non oltre il 01 ottobre 2020 coloro che non dispongono delle referenze indicate dovranno compilare l'apposito form di adesione on line presente sul sito www.bargiornale.it di proprietà della società New Business Media S.r.l. per ricevere il kit di degustazione.

1) ISCRIZIONE ON LINE E INVIO DELLA RICETTA E DEL RELATIVO VIDEO DI PREPARAZIONE

L'iscrizione è gratuita. Per partecipare al concorso è necessario inviare, dal 01 luglio 2020 al 20 ottobre 2020, la propria ricetta e compilare l'apposito form presente sul sito www.bargiornale.it di proprietà della società New Business Media S.r.l. indicando:

- il titolo della ricetta;
- il tipo di panino utilizzato, 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 che deve essere di massimo 10 minuti;
- il nome del luogo di lavoro, incarico ricoperto, recapito telefonico personale, indirizzo e-mail, account pagine social;
- è inoltre obbligatorio il caricamento di un video di preparazione della ricetta. Il formato mp4 è sicuramente preferibile. Il peso del video dovrebbe essere non

più di 100MB. Durata consigliata massimo 3 minuti.

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 specificate.

2) SELEZIONE DI N. 20 RICETTE

ENTRO IL 30 OTTOBRE 2020 si riunirà una giuria alla presenza di un Notaio/funziionario camerale territorialmente competente presso la sede della società associata New Business Media SRL di Milano. La selezione potrà essere effettuata anche in videoconferenza.

La giuria effettuerà una selezione delle ricette e sceglierà MASSIMO VENTI concorrenti e DIECI riserve da contattare nel caso in cui un concorrente selezionato non fosse reperibile o decadesse/rinunciasse a proseguire con il concorso.

I criteri di valutazione saranno i seguenti: abbinamento degli ingredienti, originalità della ricetta, estetica, velocità di preparazione (massimo 10 minuti); presentazione della ricetta in video.

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 alle successive fasi del concorso (votazione on line popolare e votazione da parte di una giuria)

3.VOTAZIONE DELLE RICETTE EFFETTUATA DAI VISITATORI DEL SITO WWW.ARTISTADELPANINO.IT

I venti partecipanti selezionati verranno contattati con tempestività dalla società New Business Media Srl utilizzando i recapiti indicati all'atto della partecipazione. Dovranno confermare, via e-mail, all'indirizzo infohoreca@newbusinessmedia.it entro il 05 NOVEMBRE 2020 la loro intenzione di partecipazione alla seconda fase del concorso. In caso di mancata conferma scritta, nei termini indicati, il partecipante decadrà dal diritto a proseguire e sarà contattata una riserva.

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

Entro il 15 novembre 2020 verrà effettuato l'upload delle 20 ricette sul sito www.artistadelpanino.it di proprietà del promotore Vandermoortele **e con SERVER UBICATO IN ITALIA**. Verrà creato, per ognuno dei 20 partecipanti, uno spazio dedicato contenente: foto del concorrente, video della ricetta, nome e descrizione della ricetta.

Le 20 ricette saranno votate:

-dagli utenti del sito internet www.artistadelpanino.it che dovranno essere maggiorenni e residenti in Italia;

-da una giuria composta dai quattro vincitori delle passate edizioni del concorso artista del panino: Giorgio Borrelli, Gianpietro Sartori, Marco Carrieri e Giacomo Dini oltre a un esponente del partner New Business media, un esponente del partner Accademia del panino Italiano e chef dello scenario italiano Fabrizio Rivaroli.

I giurati e i visitatori dovranno valutare le ricette secondo i seguenti criteri: abbinamento ingredienti, originalità della ricetta, estetica, velocità di preparazione (massimo 10 minuti), presentazione della ricetta in video.

Gli utenti, maggiorenni e residenti in Italia, dal 15 novembre 2020 al 15 dicembre 2020, dovranno registrarsi al sito www.artistadelpanino.it di proprietà del promotore, completare l'apposito form on line con tutti i dati personali richiesti (nome, cognome ed indirizzo e-mail). Una volta avvenuta la registrazione l'utente riceverà una mail con un link per confermare l'iscrizione e per consentire la verifica dell'esistenza dell'e-mail; potrà poi votare la propria ricetta preferita.

Gli utenti non potranno visualizzare i voti ricevuti dalle singole ricette.

Gli utenti potranno registrarsi una sola volta per ogni account di posta valido ed esprimere massimo un voto per account per tutta la durata della promozione.

Un software appositamente predisposto ed **ubicato in Italia** registrerà i voti degli utenti che verranno così tracciati e memorizzati.

La società promotrice si riserva di effettuare, anche per mezzo di aziende appositamente incaricate, ogni tipo di controllo ritenuto opportuno per verificare la veridicità e correttezza delle votazioni. Potrà richiedere copia del documento di identità dei votanti. La mancata o incompleta trasmissione della documentazione richiesta entro il termine di 5 giorni comporterà l'esclusione delle votazioni. Qualora si dovessero riscontrare votazioni dubbie, a titolo esemplificativo ma non esaustivo: indirizzi e-mail temporanei, utilizzo di software per aumentare artificialmente il numero di voti, flussi di numeriche sospette di email provenienti dallo stesso ip in determinate fasce orarie, ip falsi ecc. la società incaricata dalla promotrice provvederà a sospendere tali votazioni e a eliminarle dalla classifica.

4.VOTAZIONE DELLE N.20 RICETTE DA PARTE DI UNA GIURIA TECNICA QUALIFICATA e individuazione degli otto finalisti che parteciperanno alla FINALE E FINALISSIMA.

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

Entro il 18 DICEMBRE 2020 le n.20 ricette verranno sottoposte ad una giuria composta da diversi giurati: i quattro vincitori delle precedenti edizioni del concorso PREMIO ARTISTA DEL PANINO e dagli altri componenti la giuria tecnica precedentemente elencata. La selezione avverrà alla presenza di un funzionario della Camera di Commercio di Milano presso la sede della società associata New Business a Milano oppure la selezione potrà avvenire in videoconferenza. Nel caso in cui un giurato fosse impossibilitato a partecipare potrà delegare un'altra persona.

Il Funzionario della Camera di Commercio avrà a disposizione le risultanze registrate dal software con i voti on line complessivamente ottenuti da ogni singola ricetta e la specifica dei voti non validi. Il Funzionario della Camera di Commercio avrà, quindi, a disposizione i dati che sono presenti nel sistema informatico che determineranno la graduatoria degli "utenti del sito" che elencherà, in ordine decrescente, i punteggi ottenuti da ciascuna delle venti ricette.

Esempio:

Ricetta A: n.7856 voti
Ricetta B: n.6856 voti
Ricetta C: n.5236 voti.
Ecc.

La graduatoria "utenti del sito" sarà normalizzata dal Funzionario della Camera di Commercio/notaio come descritto più avanti.

Successivamente, ogni ricetta dovrà essere votata dai componenti della giuria attribuendo un punteggio da 1 a 10.

Le risultanze della votazione effettuate dalla giuria determineranno una "graduatoria giuria", che verrà redatta dal Funzionario della Camera di Commercio; la "graduatoria giuria" elencherà in ordine decrescente i punteggi ottenuti da ciascuna delle 20 ricette.

Esempio:

Ricetta B: n.40 voti
Ricetta C: n.32 voti
Ricetta A: n.23 voti.
Ecc.

Le due graduatorie verranno "normalizzate" a livello di "peso" delle votazioni ricevute assegnando, in entrambe i casi, un punteggio da 1 a 20 alle ricette (20 alla prima classificata, 19 alla seconda, 18 alla terza e così di seguito fino all'ultima classificata).

Esempio:

Graduatoria utenti del sito

Ricetta A: 20

Ricetta B: 19

Ricetta C: 18

Ecc.

Graduatoria giuria:

Ricetta A: 18

Ricetta B: 20

Ricetta C: 19

La sommatoria "graduatoria utenti" + "graduatoria giuria" determinerà una **graduatoria finale** che elencherà, in ordine decrescente, i punteggi complessivamente ottenuti da ciascun partecipante.

La graduatoria utenti avrà un peso del 50%

La graduatoria giuria avrà un peso del 50%

Esempio:

Ricetta A = 20 + 18 = 38

Ricetta B = 19 + 20 = 39

Ricetta C = 18 + 19 = 37

Ecc..

Gli autori delle OTTO ricette che hanno ricevuto il maggior numero di voti e risultanti dalla graduatoria finale parteciperanno alla FINALE E FINALISSIMA.

Tutte le ricette con pari punteggio in classifica andranno a scalare nella lista, quindi verranno conteggiati i primi otto anche a parità di punteggio (esempio: n.1 = 100 punti; n.2 = 100 punti; n.3 = 90 punti; n.4 = 90 punti; n.5 = 80 punti).

Solo in caso di parità di punteggio di più ricette nell'ottava posizione in classifica il notaio/funziionario camerale procederà ad effettuare un'estrazione che determinerà l'8° classificato. Le restanti ricette in graduatoria saranno considerate come riserve e subentreranno nel caso di irreperibilità, decadenza, o rinuncia.

5. FINALE E FINALISSIMA

La finale (e la finalissima) si svolgerà a Milano entro il mese di GIUGNO 2021 alla presenza di un Notaio/funziionario della Camera di Commercio territorialmente competente.

Le spese di trasferimento a/r, dalla residenza/domicilio degli otto 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 gli 8 partecipanti per raggiungere la sede dove si terrà la finale.

Per i residenti in città o provincia di Milano non verranno pagati i trasferimenti.

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

La società promotrice si farà carico, per i finalisti non residenti nella città o provincia di Milano 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 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.

Gli otto finalisti dovranno elaborare, alla presenza di una giuria qualificata e del notaio/funzionario camerale, il panino seguendo la ricetta con la quale hanno partecipato e che gli ha consentito di accedere alla finale.

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 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 degli ingredienti; originalità della ricetta; estetica; gusto; velocità di preparazione (10 minuti); facilità di consumo senza posate; 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.

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 degli ingredienti; originalità della ricetta; estetica; gusto; velocità di preparazione (20 minuti); facilità di consumo senza posate; spiegazione della ricetta.

La giuria selezionerà i vincitori nei modi e termini che riterrà più opportuni. Al termine della prova la giuria decreterà l'Artista del Panino 2020.

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: anno 2021 esclusi i mesi di agosto e dicembre (previa conferma disponibilità)

Durata: 5 giorni – 4 notti

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

Sono comprese le tasse aeroportuali e assicurazione medico/bagaglio.

Destinazione: Dubai

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

Il vincitore del viaggio a Dubai 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: buoni spesa scelti discrezionalmente dal promotore del valore in comune commercio di € 1000 (IVA esente art.2/ DPR 633/72).

I Buoni Acquisto sono validi fino alla data di scadenza in caso di mancato utilizzo entro la data di scadenza indicata non saranno più utilizzabili né sostituibili con altro buono acquisto.

I Buoni Acquisto sono cumulabili tra loro.

I Buoni Acquisto non sono cedibili, né commerciabili, né convertibili in denaro e non danno diritto a resto (nel caso di acquisto per un valore inferiore a quello dei Buoni stessi). Qualora l'acquisto fosse superiore al valore dei Buoni, il possessore potrà integrare l'importo dovuto con le altre forme di pagamento accettate dall'esercizio commerciale.

Totale complessivo valore in comune commercio secondo premio: Euro 1.000 IVA esente

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, successivamente all'individuazione dei primi DUE classificati.

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

TOTALE MONTEPREMI, IVA ESCLUSA:

-Euro 1.600,00 importo forfettariamente stimato, per gli 8 finalisti, per raggiungere la città della finale e finalissima

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

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

- Euro 1.000,00 IVA esclusa del secondo premio finale assegnato dalla giuria.
- Euro 100 IVA esclusa, del premio di consolazione (premio ad estrazione).

Totale : Euro 4.700,00 IVA esclusa.

CAUZIONE: viene prestata fideiussione a favore del Ministero dello Sviluppo Economico, per un importo di Euro 4.700,00 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.**

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 iniziativa, a figurare gratuitamente nelle riprese video che verranno effettuate nel corso della finale. Dovrà, quindi, obbligatoriamente, rilasciare idonea liberatoria alla società promotrice.

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

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 richiama 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 -

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

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, 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.

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

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 Regolamento UE 679/2016 ("GDPR") 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 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..

New Business Media ha nominato un Responsabile per la Protezione dei Dati contattabile all'indirizzo dpo@ecoconsult.it

Ai sensi degli articoli da 15 a 22 del GDPR, 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.

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

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

trattamento per fini di invio di materiale pubblicitario o per comunicazioni commerciali inviando un'e-mail a privacy@tecnichenuove.com.

Acconsento Non acconsento alla finalità di invio di comunicazioni commerciali relativi VANDEMOORTELE ITALIA S.p.A.

Acconsento Non acconsento alla finalità di invio di comunicazioni commerciali relativi ai marchi del gruppo Tecniche Nuove

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.

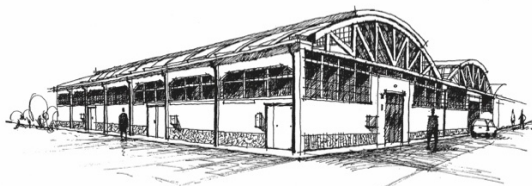
I nomi italiani dei panini, con eventuale o relativa traduzione, saranno uno degli aspetti dell’autenticità e della provenienza, soggetta a controllo, e costituiranno il risultato, il timbro di questa certificazione che ha il fine di descrivere non solo la produzione e la creazione di un artefatto italiano, 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.

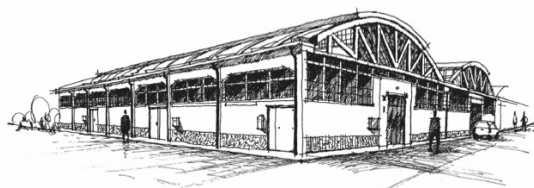
4.1 INGREDIENTI DEL PANINO ITALIANO

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

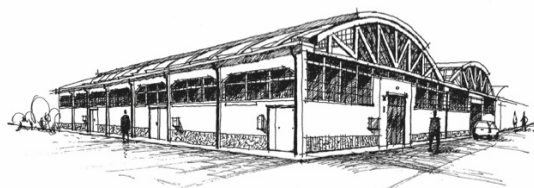
All'origine del panino c'è il pane, principio di tutto il sistema alimentare italiano, accostato ad ogni tipo di alimenti. Il pane italiano è fatto con farina, o miscele di farine, la cui provenienza è imputabile sia ad una coltivazione locale che d'importazione; il frumento ne è il principale referente. 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

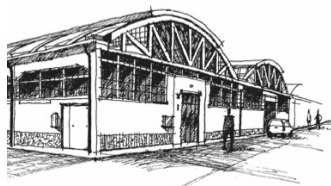
I salumi sono, con i formaggi, il primo ingrediente storico e attuale del Panino Italiano. A fette vengono consumati con il pane, o entrano in esso, dopo il taglio del pane. Rappresentano la prima immagine, con marchi e tutele nazionali ed europee, dell'Italia dei prodotti gastronomici. La loro sostituzione 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.

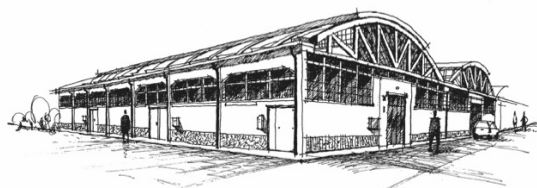
4.1.6. VERDURE

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.

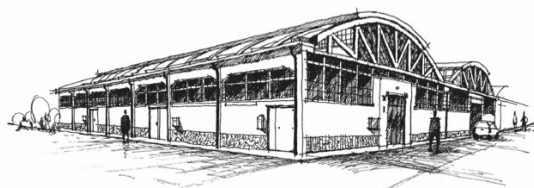
Panino Italiano

- 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

