

Regolamento di "Maccheroni d'Autore"

Partecipanti aventi diritto

La partecipazione al concorso è riservata ad un massimo di 100 persone fisiche maggiorenni impiegate come Chef nei ristoranti ubicati in Italia.

Per richiedere di partecipare al contest è necessario compilare il form pubblicato nella pagina web www.eccellenzeitaliane.com/maccheroni. Il form sarà disponibile **fino al 15 settembre**.

Non è richiesto il pagamento di una quota di partecipazione per i ristoranti aderenti al circuito di Eccellenze Italiane.

Per i ristoranti non aderenti al circuito di Eccellenze Italiane la quota di partecipazione è pari a €150 + iva.

Selezione dei partecipanti

La **selezione dei partecipanti** avverrà entro il 22 settembre e sarà dettata da logiche di rappresentatività geografica e di interesse per il piatto proposto.

Al termine della selezione tutti i partecipanti selezionati saranno avvisati a mezzo mail.

La partecipazione deve essere confermata tramite risposta alla mail e ciascun partecipante dovrà sottoscrivere la **liberatoria** per garantire che il piatto presentato è stato dal medesimo direttamente realizzato.

Coloro che non sono stati selezionati per la partecipazione riceveranno una mail di avviso.

Requisiti per la partecipazione

I partecipanti si sfideranno nella preparazione di un primo piatto realizzato con la pasta a marchio **Pastificio Gentile** fornita e recapitata gratuitamente da Eccellenze Italiane.

I ristoranti partecipanti lavoreranno con un formato di pasta a loro scelta, tra quelli resi disponibili da Pastificio Gentile.

Sarà fornita una campionatura di pasta pari a 1kg a ristorante per le prove e la realizzazione. Non sarà possibile ricevere un'ulteriore campionatura.

Requisito fondamentale per la partecipazione al contest è la realizzazione di una ricetta strettamente legata alle **tradizioni gastronomiche regionali**, pur lasciando spazio a slanci innovativi.

E' requisito essenziale che almeno uno degli ingredienti utilizzati sia un **Prodotto Agroalimentare Tradizionale** o un prodotto tipico locale con o senza certificazione.

Al fine di promuovere al meglio i ristoranti partecipanti è richiesto l'invio di:

- Una foto con primo piano o mezzobusto dello Chef in formato verticale
- Il logo del Ristorante

Modalità di svolgimento

Il contest si articola in più fasi che sono di seguito descritte.

1° Fase: presentazione delle creazioni e pubblicazione online delle ricette

I partecipanti dovranno realizzare un primo piatto utilizzando la fornitura di pasta del Pastificio Gentile da loro scelta, nel rispetto dei requisiti per la partecipazione sopra indicati.

La foto e la descrizione del piatto realizzato verranno pubblicate e promosse nella pagina web

dedicata all'evento. Ogni partecipante disporrà inoltre di una **propria personale pagina** con ulteriori dettagli relativi alla ricetta. Ogni ricetta disporrà di pulsanti di condivisione sui social e di visualizzazione dei like ricevuti.

Entro e non oltre il **22 ottobre 2017** i partecipanti devono inviare a eventi@eccellenzeitaliane.com il materiale necessario a comporre la pagina per dare avvio alla gara. Il materiale da inviare è il seguente:

1. Una, massimo due, foto del piatto. La foto dovrà essere quanto più possibile professionale poiché la prima fase di valutazione è costituita esclusivamente da un'analisi visiva. La foto, rigorosamente non ritoccata e in formato .jpg, non deve superare i 3MB.
2. Descrizione del piatto: potete inviarci un testo descrittivo oppure un video per raccontare la vostra ricetta. Il testo dovrà essere di massimo 1000 caratteri, mentre il video della durata massima di 30 secondi, ben visibile e la descrizione ben udibile.
3. La lista completa degli ingredienti utilizzati (non la ricetta) mettendo in evidenza l'origine dei prodotti tipici locali ed eventuale certificazione (ad es. Caciocavallo Silano D.O.P.)
4. Una foto a mezzobusto dello/degli Chef

Sponsorizzazione del piatto

In merito al punto 3, il partecipante avrà l'opportunità di valorizzare maggiormente la propria pagina personale creando una collaborazione con i propri fornitori, attraverso l'inserimento del nome dell'azienda fornitrice con recapiti e breve descrizione.

Questo arricchimento permette ulteriori opportunità di divulgazione della pagina sui social, maggiore impatto mediatico e un incentivo all'incremento del punteggio dato dai Like.

Il servizio è consentito ad un massimo di 3 sponsor ed è a pagamento per un importo di €80,00 + iva cad.

2° Fase: organizzazione calendario delle sfide

A- Giudizio preliminare dei 5 giudici

La prima fase della gara è strutturata in gironi.

Per assicurare un'equa distribuzione degli sfidanti all'interno dei vari gironi, ogni piatto, in forma anonima, sarà giudicato dalla nostra giuria qualificata.

I criteri di valutazione dei giudici sono descritti nel dettaglio nel capitolo successivo "3° fase: le sfide".

B- composizione dei gironi

Gli Chef saranno organizzati in gironi da 3 partecipanti.

Dal 13 novembre tutte le creazioni saranno pubblicate nel sito www.eccellenzeitaliane.com, nella pagina dedicata all'evento e nei social di Eccellenze Italiane.

3° Fase: Le sfide - dal 13 al 26 novembre

Dal 13 al 26 novembre tutti i piatti saranno valutati dal pubblico del web che esprimerà le sue preferenze cliccando il pulsante "Like" posto accanto alla foto del piatto nella pagina del sito Eccellenzeitaliane.com

Anche i 5 giudici saranno chiamati a valutare i piatti, attribuendo un punteggio da 1 a 10 (dove 1 è il minimo e 10 il massimo livello) ai seguenti parametri:

- Rispetto per la ricetta tradizionale
- Ricerca e selezione delle materie prime utilizzate
- Creatività
- Impiattamento

Il massimo dei punti raggiungibile è **40 punti Chef**.

I punti Chef saranno resi noti al termine della prima fase per non influenzare il giudizio del pubblico.

Punti Like e Punti Chef

Dopo il 26 novembre il totale dei like verrà convertito in "punti Like" per un massimo di **30 punti Like**.

Il criterio di calcolo adottato consiste nell'assegnare 30 punti a colui che ha ricevuto il maggior numero di Like. Il rapporto tra il suo numero di Like raggiunti e il valore 30 determina quindi quanti Like equivalgono ad ogni singolo punto.

Ad esempio:

Ristorante A: numero di like ricevuti 150

Ristorante B: numero di like ricevuti 120

Ristorante C: numero di like ricevuti 90

il Ristorante A ha ricevuto il maggior numero di Like, ottenendone 150

Valore di ogni singolo punto Like è $150/30 = 5$

Ristorante A: punti like ottenuti 30

Ristorante B: punti like ottenuti 24

Ristorante C: punti like ottenuti 18

Il punteggio finale sarà composto dai **punti Chef** (assegnati dallo Chef) sommati ai punti Like (assegnati dal pubblico).

Incentivare i punti Like

Per incentivare i voti del pubblico abbiamo fatto in modo che le foto dei primi piatti pubblicate nel nostro sito possano essere facilmente condivisibili sui social. Questo efficace meccanismo di divulgazione consente di invitare i follower a sostenere con un voto le creazioni.

Le votazioni termineranno il 26 novembre e accederanno alle fasi successive le 2 creazioni per ogni girone che hanno ottenuto maggiore punteggio.

Calcolo dei punteggi

A parità di punteggio, sarà ammessa in finale la ricetta che ha ottenuto più punti Chef. A parità di punti Chef sarà ammessa in finale la ricetta che ha ottenuto più punti Like. A parità di punti Chef e di punti Like, sarà ammessa in finale la ricetta che ha ottenuto più numero di Like.

4° Fase - Sfide dirette - dal 27 novembre al 6 dicembre

La sfida sul web prosegue dal 27 novembre al 6 dicembre con una serie di confronti diretti che si concluderanno con la selezione di una ristretta rosa di nomi e di grandi creazioni.

Questa volta concorrerà solo il giudizio del pubblico con i punti Like secondo il criterio di calcolo già esposto sopra. I nuovi punti Like saranno aggiunti al punteggio di partenza.

5° Fase - La semifinale - dal 7 al 17 dicembre

I migliori Chef si misurano un'ultima volta sul web in una sfida "tutti contro tutti" dal 7 al 17 dicembre.

Accederanno alla finale i 6 Chef che avranno ottenuto più punti.

6° Fase - La finale - 22 gennaio 2018

I 6 Chef finalisti si sfideranno in una replica della propria creazione nel corso di un evento che si svolgerà il 22 gennaio 2018 presso l'Università dei Sapori di Perugia.

Le creazioni saranno valutate da una giuria esperta che considererà la creatività, la abilità tecnica e naturalmente il gusto del piatto proposto.

Tutti i prodotti alimentari per l'esecuzione del piatto e per il servizio dello stesso,

nonché attrezzatura particolare, devono essere portati dai partecipanti.

Al termine dell'evento sarà conclamato lo Chef vincitrice.

Pubblicità del Concorso e del Regolamento

La manifestazione sarà pubblicizzata tramite web e tramite attività di mailing verso i clienti facenti parte del Circuito di Eccellenze Italiane.

Il regolamento completo sarà pubblicato su www.eccellenzeitaliane.com

Gli organizzatori si riservano il diritto di apportare modifiche al presente regolamento che si rendessero necessarie, per varie ragioni, fino al suo annullamento in caso di forza maggiore. Si riservano altresì il diritto all'esclusione a proprio insindacabile giudizio, di partecipanti la cui attività dovesse apparire in palese contrasto con lo spirito dell'iniziativa.

Eventuali modifiche o aggiornamenti del programma della manifestazione saranno comunicate a tutti i partecipanti con la massima tempestività.

Trattamento dati personali

Ai sensi del D.Lgs 196/2003 la società REI Srl informa che i dati raccolti in occasione della presente iniziativa

Durante l'evento saranno realizzate fotografie e riprese video che potrebbero essere pubblicate sul sito www.eccellenzeitaliane.com e sui social network aziendali.

La partecipazione all'esibizione implica automaticamente l'accettazione del presente regolamento in ogni sua parte e l'autorizzazione alla pubblicazione della propria immagine nelle foto e nelle riprese effettuate durante l'evento finale.