OLIMPIADI DEL GELATO MEDITERRANEO 2023

Premessa

1. ORGANIZZAZIONE E SPONSOR

1.1. Eventi Marketing & Communication con sede legale a Lecce società organizzatrice della Fiera Agro.Ge.Pa.Ciok. ha ideato e gestirà la manifestazione denominata "Olimpiadi del Gelato Mediterraneo" per l'anno 2023.

1.2. I.S.O.L.P. SRL, MEC3 - Optima S.p.A., Valmar Global e Hiber saranno sponsor della manifestazione indicata nel punto 1.1.

2. GARA

2.1. TEMA: l'edizione 2023 delle Olimpiadi del Gelato Mediterraneo avrà come argomento "I DOLCI DELLA TRADIZIONE ITALIANA". Il concorrente dovrà realizzare un gusto gelato che identifichi un dolce o una torta, tipici della tradizione Italiana. Il concorrente dovrà utilizzare solo materie prime e/o prodotti semilavorati Mec3.

2.2. Saranno ammessi alla competizione solo 5 (cinque) partecipanti.

2.3. DATA E ORA DELL'EVENTO: l'evento si svolgerà durante la manifestazione Agrogepaciok (a Lecce Fiere, in Piazza Palio) il giorno Lunedì 6 Novembre 2023 ai seguenti orari: ore 11.00 inizio dei lavori - ore 14.00 consegna dei lavori - ore 18.00 premiazione

3. DOCUMENTI

3.1. Regolamento d'iscrizione

3.2. Domanda d'iscrizione

3.3. Regolamento di svolgimento della gara

3.4. Consenso informato

Regolamento d'iscrizione

1. ISCRIZIONE

1.1. L'iscrizione si esegue mediante compilazione e sottoscrizione in ogni pagina dei seguenti documenti:

1.1.1. Domanda di iscrizione alla competizione

1.1.2. Regolamento di iscrizione alla competizione

1.1.3. Regolamento di svolgimento della gara

1.1.4. Consenso informato

1.2. E' inoltre necessario inviare i seguenti documenti:

1.2.1. Curriculum Vitae

1.2.2. n. 1 (una) foto del concorrente

2. INVIO DOCUMENTI

2.1. Tutti i documenti menzionati al punto 3 (allegati qui di seguito) devono essere inviati tramite e-mail all'indirizzo segreteria@agenziaeventi.com.

2.2. Verranno prese in considerazione solo le domande d'iscrizione pervenute entro il 19/10/2023

2.3. L'organizzazione non risponderà in alcun modo per la mancata ricezione nei termini di e-mail per qualsiasi ragione o causa.

3. CRITERI DI ACCETTAZIONE DELLA DOMANDA

3.1. Essendo la competizione riservata a soli 5 (cinque) partecipanti l'organizzazione valuterà l'accettazione delle domande seguendo i seguenti criteri:

3.1.1. Curriculum Vitae

3.1.2. Particolarità del gusto gelato proposto

3.1.3. Data di arrivo della domanda

4. CRITERI DI NON ACCETTAZIONE DELLA DOMANDA

4.1. Costituiscono causa di non accettazione della domanda:

4.1.1. La mancata compilazione e sottoscrizione della domanda d'iscrizione

4.1.2. La mancata compilazione e sottoscrizione del regolamento d'iscrizione alla competizione

4.1.3. La mancata compilazione e sottoscrizione del regolamento di svolgimento della gara

4.1.4. La mancata sottoscrizione del consenso informato

4.1.5. La mancanza di anche un solo requisito richiesto dal regolamento

4.1.6. Aver fornito informazioni scorrette

4.1.7. La ricezione della documentazione di cui al punto 1. oltre la data indicata al punto 2.2 del regolamento di iscrizione.

5. **CONFERMA PARTECIPAZIONE**

5.1. L'elenco dei concorrenti selezionati dall'organizzazione sarà pubblicato sul sito ***www.agrogepaciok.it***

5.2. Entro 3 (tre) giorni dalla data di pubblicazione sul sito di cui al punto 5.1 dei concorrenti selezionati gli stessi dovranno confermare la loro partecipazione tramite e-mail all'indirizzo segreteria@agenziaeventi.com pena l'esclusione dalla gara.

5.3. Solo i concorrenti che confermano la partecipazione alla competizione sono definitivamente e ufficialmente ammessi

5.4. L'elenco definitivo dei concorrenti ammessi sarà pubblicato sul sito ***www.agrogepaciok.it***

6. INFO

6.1. Per ogni informazione concernente la gara in oggetto è possibile contattare la segreteria organizzativa al numero (+39) 0832-457864 o tramite e-mail all'indirizzo ***segreteria@agenziaeventi.com***

Data_____**Firma**_____(letto e sottoscritto)

OLIMPIADI DEL GELATO MEDITERRANEO 2023

Domanda d'iscrizione

Si prega di compilare con cura tutta la scheda. In caso contrario la domanda non sarà presa in considerazione ed il concorrente sarà automaticamente escluso.

Il Gelatiere:

Nome_____Cognome_____

S	M	L	XL	XXL	

Taglia giacca da pasticciere Mec3

e-mail_____Telefono_____

CHIEDE

Di partecipare alla competizione denominata OLIMPIADI DEL GELATO MEDITERRANEO 2023 che si terrà il giorno 06/11/2023 durante la Fiera AgroGePaCioK di Lecce

E PROPONE

1. Gusto gelato da proporre

Descrizione sintetica del gusto gelato da proporre alla giuria

AGROGEPACIOK® MEC3 The Genuine Company hiber VALMAR ISOLP Professional center

Elenco dei semilavorati MEC3 occorrenti per la realizzazione dei prodotti:

Prodotti Mec3

Si ricorda che tutte le materie prime, le piccole attrezzature, gli utensili e tutto quanto non espressamente indicato nel punto 5 del regolamento della gara dovrà essere portato direttamente dal concorrente.

E DICHIARA

- Di aver letto il regolamento della competizione e il consenso informativo e di accettarli in ogni loro parte
- Di non essere personalmente sottoposto a procedimenti o condanne per frodi e/o sofisticazioni
- Di non essere soggetto a fallimento o altre procedure concorsuali e di non essere mai stato dichiarato fallito

Data_____**Firma**_____(letto e sottoscritto)

OLIMPIADI DEL GELATO MEDITERRANEO 2023

Regolamento di svolgimento della gara

1. PARTECIPAZIONE ALLA GARA

1.1. La gara è riservata ai gelatieri selezionati dall'organizzazione dell'evento

1.2. SEDE: la sede della gara sarà Lecce presso Lecce Fiere in P.zza Palio

1.3. DATA: Lunedì 6 novembre 2023: ore 11.00 inizio dei lavori - ore 14.00 consegna dei lavori - ore 18.00 premiazione

2. GARA

2.1. La gara consiste nel realizzare un gusto gelato in vaschetta (dim. 33x25), frutto dell'estro e della fantasia del concorrente, un gusto gelato che identifichi un dolce o una torta, tipici della tradizione Italiana.

2.2. Il concorrente dovrà portare a propria cura e spese tutto ciò che non è espressamente fornito dagli organizzatori come indicato nel punto 5 del presente regolamento

2.3. Ogni concorrente dovrà realizzare n. 1 (una) vaschetta di gelato. A tal fine dovrà organizzare l'occorrente in proporzione alla quantità da produrre.

3. GIURIA

3.1. Sarà nominata dall'organizzazione una giuria tecnica composta da professionisti di settore e giornalisti

3.2. La giuria esprimerà le proprie valutazioni in merito a:

3.2.1. Gusto

3.2.2. Struttura

3.2.3. Presentazione

4. PREMI

4.1. Tutti i concorrenti riceveranno l'attestato di partecipazione alla gara

4.2. Il primo classificato secondo le valutazioni della giuria tecnica riceverà come premio un Monopattino elettrico Ninebot KickScooter

4.3. Il secondo classificato secondo le valutazioni della giuria tecnica riceverà come premio un Corso presso Casa Optima World School of Sweet Arts & Innovation, a scelta del vincitore, presso la sede di San Clemente (RN). Utilizzabile entro il 12/2024. Sono esclusi costi di trasporto, vitto e alloggio.

4.4. Il terzo classificato secondo le valutazioni della giuria tecnica riceverà come premio una friggitrice ad aria Philips Airfry Essential.

5. ATTREZZATURE, MATERIE PRIME

5.1. L'organizzazione mette a disposizione, per i concorrenti, la seguente attrezzatura all'interno del laboratorio di produzione:

5.1.1. N. 3 (tre) mantecatori/pastorizzatori Valmar

5.1.2. N. 3 (tre) abbattitori

5.1.3. N. 1 (uno) armadio frigo positivo

5.1.4. N. 1 (uno) armadio frigo negativo

6. INGREDIENTI

6.1. In occasione della manifestazione MEC3 mette a disposizione dei concorrenti basi, paste, etc. come da elenco concordato fra organizzazione e concorrenti.

6.2. Tutto quanto non incluso nei prodotti semilavorati MEC3 dev'essere portato a cura e spese del concorrente

7. LABORATORIO

7.1. L'uso del laboratorio è disciplinato dall'organizzazione che comunicherà ai concorrenti gli orari e i tempi per l'utilizzo dello stesso.

8. ABBIGLIAMENTO

8.1. Tutti i concorrenti devono dotarsi autonomamente di:

8.1.1. Pantaloni da lavoro

8.1.2. Calzature idonee per il laboratorio

8.1.3. Pantaloni e calzature non devono avere alcun marchio pubblicitario pena la squalifica dalla gara

8.2. Tutti i concorrenti riceveranno una giacca da pasticcere Mec3 della taglia indicata nella domanda di iscrizione offerta da MEC3

8.3. I concorrenti dovranno indossare la divisa fornita per tutta la durata della gara.

9. DISCIPLINARE

9.1. L'igiene e la cura dei luoghi affidati costituiscono aspetto essenziale per l'evento

9.2. I concorrenti sono responsabili (pena l'esclusione dalla gara) della pulizia e dell'igiene delle attrezzature, dei materiali e del luogo di lavoro nel tempo stabilito

9.3. L'area di produzione dovrà essere accuratamente ripulita dal concorrente al termine di ciascun ciclo di produzione

9.4. Eventuali danni per negligenza o alterazioni causati alle attrezzature e strutture dell'evento sono posti a carico del concorrente

9.5. Durante la fase di produzione i concorrenti sono soggetti ad ispezioni da parte dell'organizzazione e/o della giuria tecnica che nel ravvisare violazioni potrà applicare le sanzioni previste dal presente regolamento

10. RINUNCE

10.1. Il concorrente selezionato per la gara che ritenesse di non poter partecipare alla stessa deve tempestivamente inoltrare comunicazione scritta alla e-mail segreteria@agenziaeventi.com indicando i motivi della rinuncia e della non adesione.

11. CANCELLAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE

11.1. Per eccezionali circostanze sopravvenute l'organizzazione si riserva il diritto, in qualsiasi momento, di rinviare o annullare la manifestazione senza obbligo di risarcire nessuno dei partecipanti per nessuna ragione, titolo o causa

12. RESPONSABILITÀ

12.1. Ogni responsabilità in ordine ad eventuali infortuni occorsi ai concorrenti, a terzi o a visitatori, derivanti dall'improprio, errato, negligente o imprudente utilizzo degli strumenti, delle strutture, degli arredi e dei macchinari (sia forniti dall'organizzazione sia portati dai concorrenti) ricade esclusivamente sui concorrenti stessi. I concorrenti rispondono altresì di tutti i danni causati dall'improprio utilizzo degli ingredienti forniti da Mec3 e dall'organizzazione o portati direttamente dal concorrente e/o per il mancato rispetto delle norme igieniche. In tal senso i concorrenti con la sottoscrizione del presente regolamento dichiarano di manlevare I.S.O.L.P. SRL, MEC3 - Optima S.p.A., Valmar Global, Hiber, da ogni e qualsiasi domanda, istanza, richiesta, ecc. a qualsiasi titolo presentata.

13. FORO COMPETENTE. Qualunque controversia concernente il presente regolamento, comprese quelle relative alla sua validità, interpretazione ed esecuzione è di competenza esclusiva del Foro di Lecce, escludendo concordemente le parti la competenza di qualunque altro Foro

14. Sottoscrivendo questo documento, il sottoscritto dichiara anche di non essere personalmente sottoposto a procedimenti o condanne per frodi e/o sofisticazioni. Dichiara inoltre di non essere soggetto a fallimento o ad altre procedure concorsuali.

Luogo e data_____**Firma**_____(letto e sottoscritto)

OLIMPIADI DEL GELATO MEDITERRANEO

2023

CONSENSO INFORMATO

Alla domanda d'iscrizione, al Regolamento d'iscrizione ed al Regolamento di svolgimento della gara:

Io sottoscritto, Nome_____Cognome_____
Nato a_____il_____

DICHIARO

1. Di essere in possesso di tutti i requisiti necessari alla partecipazione alla gara

2. Di essere stato adeguatamente informato sui possibili rischi derivanti dall'utilizzo degli arredi, dei macchinari e degli strumenti messi a disposizione per la gara. Esonero, dunque, tutti gli organizzatori, sponsor ed il personale addetto alla manifestazione da ogni responsabilità in ordine ad eventuali infortuni a me occorsi nello svolgimento della manifestazione

3. Di essere consapevole e di assumermi ogni responsabilità in merito al materiale da me inoltrato negli spazi dell'evento

4. Di essere consapevole e di assumermi ogni responsabilità per qualsiasi danno, sinistro o altro evento pregiudizievole occorso a terzi e/o a cose durante la manifestazione

5. Di assumermi ogni responsabilità in merito ai prodotti utilizzati qualora questi pregiudichino la salute delle persone

6. Di autorizzare Eventi di Carmine Notaro, MEC3 - Optima spa, Isolp srl, Valmar Global e Hiber ad effettuare interviste, riprese audiovisive e/o fotografie al fine di promuovere l'evento senza aver diritto ad alcun compenso e/o rimborso di qualsiasi natura

7. Che i dati da me forniti nella domanda d'iscrizione corrispondono a verità e di assumermi ogni responsabilità al riguardo.

Dichiaro, infine, di aver letto attentamente ogni singola clausola del presente Consenso Informato, di confermarlo ed accettarlo punto per punto e nella sua interezza.

Data e luogo_____**Firma**_____(letto e sottoscritto)

INFORMATIVA PER IL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI - ex art. 13 D.lgs n. 196/2003 e dell'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 (GDPR)

AGROGEPACIOK® MEC3 The Genuine Company hiber VALMAR ISOLP Professional center