

## REGOLAMENTO E SCHEDA D'ISCRIZIONE AL CONCORSO PER GRANITIERI e GELATIERI NELL'AMBITO DELLA "NIVARATA"

### ART.1 - APPLICABILITA'

Il presente regolamento viene predisposto dall'Associazione Progetti Collaterali al fine di regolarizzare lo svolgimento del concorso per granitieri e gelatieri nell'ambito della "Nivarata 2018" sia all'interno dei laboratori allestiti per l'evento sia all'esterno di esso per la somministrazione del prodotto finale.

### ART. 2 - SVOLGIMENTO E PARTECIPAZIONE

Il presente regolamento disciplina le modalità di ammissione e partecipazione ai concorsi, di seguito descritti, che si terranno durante la "Nivarata" 2018, ad Acireale nei giorni 25-26-27 maggio 2018. La partecipazione è subordinata all'iscrizione che dovrà essere effettuata compilando l'apposita scheda di iscrizione e con l'accettazione del presente regolamento. Le ricette pervenute con la domanda di partecipazione saranno selezionate dallo staff tecnico e, nel caso in cui vi siano ricette molto simili tra un concorrente e un altro, si terrà conto dell'ordine di arrivo delle stesse.

### ART. 3 - CRITERI DI AMMISSIONE ED ESCLUSIONE

- a) Sono ammessi a partecipare i maestri Granitieri/Gelatieri, e professionisti operanti in Italia e all'estero. Nel caso di partecipazione richiesta da attività commerciali o di produzione, il richiedente ed i propri collaboratori devono essere in regola con le normative vigenti in tema di lavoro ed infortuni.
- b) La richiesta di adesione deve pervenire all'Organizzazione mediante la compilazione e sottoscrizione dei seguenti moduli, e l'invio dei seguenti materiali:
  - 1) Regolamento (Doc. A);
  - 2) "Scheda di iscrizione" (Doc. B - B1 - B2);
  - 3) Testo di presentazione (breve biografia) del gelatiere, con un massimo di 400 battute (inclusi gli spazi) e tradotta anche in inglese (per la stampa);
  - 4) "Schede tecniche" con proposta delle due granite speciali (Doc. C, C1);
  - 5) Copia del documento attestante il versamento;
  - 6) Documento di Identità e Codice Fiscale del Legale Rappresentante e del gelatiere partecipante;
  - 7) n. 1 foto in primo piano del granitiere iscritto formato jpg in alta risoluzione (per la stampa);
  - 8) Logo attività commerciale iscritta, in formato jpg ad alta risoluzione e in vettoriale (in assenza del logo l'attività verrà citata solo con l'inserimento del nome);
- c) **La richiesta di adesione, insieme ai documenti e ai materiali richiesti, deve pervenire all'Organizzazione entro e non oltre il 15 febbraio 2018.**
- d) Tutte le richieste di adesione pervenute fuori il termine di cui sopra sono da considerarsi nulle;
- e) **La partecipazione del richiedente è subordinata all'invio di quanto sopra e all'importo da versare di € 220,00** di cui: € 70,00 come quota forfettaria di iscrizione e € 150,00 a titolo di cauzione. La somma sarà versata e attestata tramite invio dell'apposito documento bancario attestante il bonifico, **entro la data sopra indicata, con bonifico bancario intestato a: Associazione Progetti Collaterali - Banca Prossima - IBAN IT43C0335967684510700269441 - Causale "concorsi Nivarata 2018"**;
- f) A fine evento, dopo il regolare svolgimento della competizione da parte degli iscritti, sarà restituita la cauzione della somma di € 150,00. Qualora il partecipante non rispettasse il presente Regolamento e il corretto svolgimento della gara, la cauzione sarà trattenuta dall'Organizzazione a titolo di risarcimento;
- g) L'accoglimento della domanda d'iscrizione, ad insindacabile giudizio dello Staff Tecnico e dell'Organizzazione, sarà confermata e resa nota dopo la ricezione di tutto quanto richiesto;
- h) In caso di non accettazione della domanda da parte dello Staff Tecnico, la quota versata all'atto della richiesta di partecipazione, verrà restituita per intero.

#### ART. 4 - DISCIPLINARE DI PARTECIPAZIONE

Con la seguente iscrizione il partecipante accede automaticamente a tutti e tre i concorsi (n. 2 concorsi granite e n. 1 concorso gelato artigianale):

- **CONCORSI GRANITE**

PER ENTRAMBI I DUE CONCORSI GRANITA “Granita dell’anno” e “premio Don Angelino”:

- a) Le materie prime caratterizzanti sono a carico esclusivo dei partecipanti che, eventualmente, possono usufruire di sponsor ricercati da loro stessi;
- b) Per la produzione delle granite, i partecipanti dovranno utilizzare materie prime naturali, genuine e di ottima qualità, preferibilmente fresche, identificative del territorio siciliano o di quello di provenienza del prodotto con predilezione per quelle a marchio d.o.p., d.o.c., i.g.p., i.g.t., presidi slow food, etc.. Non è ammesso utilizzare: elementi non commestibili, coloranti, sciroppi, aromi artificiali, essenze e prodotti OGM. La mancata osservanza di ciò comporterà una penalità a carico del partecipante ;
- c) E' consentito l'utilizzo di ingredienti semi - lavorati non industriali, preventivamente realizzati ad opera del partecipante (come per esempio frutta secca già raffinata qualora l'Organizzazione non disponesse della raffinatrice o nel caso di sciroppi da realizzarsi con infusione di fiori da realizzare in proprio, e/o prodotti non di stagione o di non facile reperibilità in quanto si trovano solo in un determinato periodo dell'anno o provenienti da lontano), previa comunicazione scritta, verifica ed esplicita approvazione da parte dello Staff Tecnico;
- d) E' severamente vietato l'utilizzo di latte, panna e derivati del latte nella realizzazione delle Granite;
- e) Non son consentiti nella preparazione dei prodotti in concorso l'utilizzo di semi-preparati industriali, sciroppi artificiali, conservanti e additivi, l'uso di addensanti, stabilizzanti, **l'uso di destrosio, glucosio, fruttosio**. La mancata osservanza di ciò comporterà l'immediata esclusione del partecipante da questo concorso;
- f) E' consentito l'uso di miele, zucchero semolato raffinato o grezzo, di canna o barbabietola;
- g) L'Organizzazione metterà a disposizione dei gelatieri lo zucchero saccarosio.

#### 1. Concorso granita speciale “Granita dell’anno”:

**Questo premio sarà decretato dalla somma dei voti espressi dalla Giuria Tecnica e dal Pubblico.**

Quest'ultimo avverrà attraverso un sondaggio di gradimento il cui punteggio si sommerà a quello della Giuria Tecnica. I lavori della Giuria Tecnica saranno seguiti da un addetto dell'Organizzazione, escluso dalla votazione.

- a) I richiedenti dovranno proporre all'atto della richiesta di partecipazione: n. 2 ricette di granite innovative e **speciali, dal gusto nuovo, originale, e fantasioso**; dare **un nome caratteristico alla granita** e motivare la scelta degli ingredienti e dei nomi.
- b) Le ricette saranno perfezionabili entro giorno 1 marzo 2018, entro cui andranno fornite come definitive all'Organizzazione. Dopo tale data non sarà possibile modificare la ricetta.
- c) Lo staff tecnico dell'Organizzazione, sceglierà una delle due ricette proposte, inviando allo stesso una mail sulla indicazione della granita scelta e che il partecipante dovrà produrre per la somministrazione al pubblico e alla Giuria Tecnica durante la manifestazione.
- d) Una volta che lo Staff Tecnico avrà scelto e assegnato il gusto, non sarà più possibile effettuare cambiamenti da parte del partecipante. Si richiede, quindi, la massima attenzione nell'inserimento degli ingredienti da proporre nella ricetta.
- e) **Per questo concorso si dovranno produrre kg 50 di granita speciale al giorno, con una tolleranza fino 70 kg, in base all'andamento della richiesta del pubblico e al numero totale di partecipanti. Pertanto si chiede di premunirsi comunque delle quantità di materiali necessari per la produzione di 70kg di granita in modo da garantire la somministrazione al pubblico per tutta la durata della manifestazione.**  
La produzione di granita giornaliera sarà flessibile in base alla presenza di pubblico rilevata. Il quantitativo prodotto dovrà essere consegnato per la conservazione all'Organizzazione, il quale sarà registrato in un apposito modulo e successivamente sarà esposto per la somministrazione al pubblico.
- f) Durante la presentazione alla Giuria Tecnica, la granita speciale dovrà essere presentata dal partecipante in una coppa di vetro fornita dall'Organizzazione e la stessa potrà essere decorata a fantasia del partecipante con ingredienti esclusivamente commestibili.

## 2. Concorso granita classica “Premio Don Angelino”:

**Questo premio sarà decretato dalla Giuria Tecnica.**

**Il gusto da realizzare sarà un gusto classico indicato dall’Organizzazione.**

- a) I partecipanti dovranno produrre: n. 1 pozzetto da kg 6, del gusto di granita classica indicato dall’Organizzazione.
- b) Per la competizione potrebbe essere richiesto di realizzare una granita “in purezza”, senza quindi altre materie prime caratterizzanti o aromi o ingredienti oltre quelli indicati dall’Organizzazione, oppure “personalizzata” utilizzando esclusivamente gli ingredienti indicati e forniti dall’Organizzazione. L’Organizzazione comunicherà ai partecipanti quale tra le due modalità si dovrà eseguire per l’anno in corso.
- c) Qualora la materia prima venga esplicitamente fornita dall’Organizzazione, il partecipante dovrà utilizzare esclusivamente la materia prima fornita.
- d) Diversamente, le materie prime caratterizzanti la granita in purezza o personalizzata (in base a quanto comunicato dall’Organizzazione), saranno a carico esclusivo dei partecipanti.
- e) Questa granita NON dovrà essere decorata, e sarà presentato esclusivamente al pubblico in sala e sottoposto alla valutazione della giuria tecnica.
- f) Alcuni ingredienti potranno essere forniti dall’Organizzazione.

### • CONCORSO GELATO

Per il concorso gelato “Premio Caviezel”:

**Questo premio sarà decretato dalla Giuria Tecnica.**

**Il gusto da realizzare sarà un gusto classico indicato dall’Organizzazione.**

- a) I partecipanti dovranno produrre: n. 1 pozzetto da kg 6, del gusto di gelato artigianale o sorbetto indicato dall’Organizzazione, da realizzarsi utilizzando esclusivamente gli ingredienti indicati dall’Organizzazione. Nel caso del gelato artigianale, fa eccezione il neutro che dovrà essere portato dal partecipante.
- b) Per la competizione potrebbe essere richiesto di realizzare un gelato artigianale o sorbetto “in purezza”, senza quindi altre materie prime caratterizzanti oltre quelle indicate dall’Organizzazione oppure “personalizzato”. L’Organizzazione comunicherà ai partecipanti quale tra le due modalità si dovrà eseguire per l’anno in corso.
- c) Qualora la materia prima venga esplicitamente fornita dall’Organizzazione, il partecipante dovrà utilizzare esclusivamente la materia prima fornita. La mancata osservanza di ciò comporterà l’immediata esclusione del partecipante da questo concorso.
- d) Diversamente, le materie prime caratterizzanti il gelato/sorbetto in purezza o personalizzato (in base a quanto comunicato dall’Organizzazione), saranno a carico esclusivo dei partecipanti.
- e) I gelatieri partecipanti dovranno utilizzare, per la produzione del proprio gelato artigianale, materie prime naturali e di ottima qualità preferibilmente fresche, identificative del territorio di provenienza con predilezione per quelle a marchio d.o.p., d.o.c., i.g.p., i.g.t., presidi slow food, etc.;
- f) Gli zuccheri ammessi sono: destrosio, fruttosio da uva, sciroppo di glucosio anidro (tra 28 e 38 DE) magari da coltivazione bio, zucchero semolato saccarosio cristallino (da barbabietola), zucchero di canna bio (o integrale);
- g) Gli ingredienti quali spezie o altri aromi, sono espressamente a carico del gelatiere;
- h) Non sono ammessi nel processo di produzione del gelato grassi vegetali idrogenati, prodotti liofilizzati, coloranti artificiali, aromi artificiali, basi pronte e prodotti OGM;
- i) Ingredienti ammessi sono: mix di fibre, proteine e amidi nativi (senza E) stabilizzanti uso frutta e creme a 2-5 gli, stabilizzanti uso frutta e creme a 2-5 g/l, fibre vegetali;
- l) In caso di concorso con gelato a base latte: uova bio, latte magro in polvere, latte fresco intero, panna fresca 35%;
- m) Questo gelato NON dovrà essere decorato, e sarà presentato esclusivamente al pubblico in sala e sottoposto alla valutazione della giuria tecnica.
- n) Alcuni prodotti potranno essere forniti dall’Organizzazione e saranno comunicati ai concorrenti per tempo.

## ART 5 - REGOLE GENERALI

- a) Nel laboratorio, i partecipanti ed i loro collaboratori iscritti sono tenuti ad indossare il proprio abbigliamento da lavoro, ivi incluso il proprio copricapo, e guanti in lattice.

b) Nei momenti istituzionali (conferenze, visite guidate all'interno del laboratorio, foto di gruppo, premiazioni finali, ecc.) il partecipante dovrà indossare l'abbigliamento fornito dall'Organizzazione con il logo della Nivarata (es. grembiule), e la propria divisa ufficiale personale (priva di loghi aziendali di imprese terze). Si consiglia quindi ad ogni concorrente di tenere una divisa pulita a disposizione per le necessità richiamate sopra.

c) Ai fini della valutazione da parte della Giuria Tecnica è richiesto ad ogni partecipante di fornire l'elenco delle materie prime utilizzate, delle ricette, dei valori nutrizionali e delle altre informazioni richieste, tramite la compilazione delle "schede tecniche" fornite dall'Organizzazione. Tutto ciò serve per consentire al Supervisore di effettuare a priori una valutazione qualitativa del prodotto finale.

#### **A) LABORATORIO**

L'Organizzazione, per lo svolgimento dei concorsi, allestirà un magazzino ed un laboratorio attrezzato a disposizione dei partecipanti. Il laboratorio sarà messo a disposizione dei partecipanti. Nel rispetto della trasparenza delle competizioni e dei gelatieri ospiti, durante le tre giornate di lavoro, si invitano tutti i gelatieri a produrre le proprie granite in concorso nel laboratorio messo a disposizione dall'Organizzazione, e non presso le proprie attività commerciali. Si invita, inoltre, i partecipanti a rispettare i turni di produzione assegnati dall'Organizzazione. Lo staff tecnico vigilerà durante il processo di produzione delle granite e gelati. In particolare tutti i partecipanti saranno obbligati a realizzare presso il laboratorio comune: il pozzetto di granita classica per il "premio Don Angelino" e il pozzetto di gelato per il "premio Caviezel", pena l'esclusione dai suddetti concorsi.

a) Durante le fasi di produzione e somministrazione, i partecipanti potranno essere soggetti ad ispezioni da parte dell'Organizzazione e/o di eventuali controlli delle autorità competenti per verificare il rispetto del presente Regolamento e delle normative in materia di prodotti alimentari e igienico-sanitarie. Pertanto è necessario che tutto il personale addetto alla somministrazione ed alla produzione, i cui nomi saranno resi noti sul sito [www.nivarata.it](http://www.nivarata.it).

d) La Giuria Tecnica determinerà una classifica di merito valutando i prodotti finali elaborati dai partecipanti, con un giudizio, insindacabile e inappellabile, che sarà espresso compilando un'apposita scheda di valutazione basata sulla compilazione di parametri tecnici stabiliti.

e) La Giuria Tecnica di Qualità esprimerà i voti, basandosi sulle "schede tecniche" compilate con le ricette e i valori richiesti, e su criteri di valutazione di cui a titolo esemplificativo:

gusto, aspetto visivo, struttura e palatabilità, valutazione complessiva, genuinità delle materie prime, organizzazione, gestione e pulizia della postazione di lavoro.

f) Il risultato del conteggio delle votazioni rilevato dall'Organizzazione è inconfutabile e definitivo.

g) Eventuali reclami da parte dei partecipanti, potranno essere presentati solamente prima della proclamazione del vincitore.

h) In caso di accoglimento, verranno effettuate dall'Organizzazione le dovute verifiche e presi gli eventuali provvedimenti. In caso di diniego verrà comunicato al concorrente il motivo del rifiuto.

#### **ART. 7 - PREMI e RICONOSCIMENTI**

*La cerimonia di premiazione si svolgerà la domenica sera presso la piazza Duomo di Acireale. I premi assegnati ai vincitori saranno per le seguenti categorie:*

##### "Granita dell'anno"

- primo classificato;
- secondo e il terzo classificato;

##### "Don Angelino"

- primo classificato;
- secondo e il terzo classificato;

##### "Premio Caviezel"

- primo classificato;
- secondo e il terzo classificato;

A tutti i concorrenti verrà rilasciato l'attestato di partecipazione e eventuali doni messi a disposizione dagli sponsor.

#### **ART. 8 – CONSENSO INFORMATO, INFORMAZIONI, IMMAGINI, LOGHI, RIPRESE AUDIO E VIDEO**

a) I partecipanti autorizzano e concedono all'Organizzazione l'utilizzo e diffusione di informazioni, loghi, immagini, interviste e video e audiovisive realizzate prima, durante e dopo l'evento, per scopi promozionali, mostre, pubblicazioni, brochure, locandine, diffusione televisiva, internet, ecc. relativamente alle attività legate alla Progetti Collaterali e ai progetti Nivarata.

b) L'utilizzo da parte dei partecipanti di immagini, riprese video e fotografie legate alla manifestazione, deve essere effettuato indicando il nome dell'evento *Nivarata* e, ove possibile, con l'indicazione del sito di riferimento [www.nivarata.it](http://www.nivarata.it) in contesti che non pregiudichino la dignità personale ed il decoro.

#### **ART. 9 - RINUNCE**

I candidati selezionati ed accettati come partecipanti che ritenessero di non poter partecipare all'iniziativa, devono tempestivamente inoltrare comunicazione scritta inviando un FAX al numero 0039 095 601002 o una e-mail a [segreteria@nivarata.it](mailto:segreteria@nivarata.it), indicando i motivi della rinuncia. In ogni caso, l'Organizzazione tratterà la quota versata a titolo di cauzione, come risarcimento per le spese già sostenute dallo staff per il partecipante rinunciario. I partecipanti che intendono rinunciare successivamente alla pubblicazione dell'elenco dei partecipanti sul sito web dell'evento, all'atto della rinuncia dovranno provvedere a portare all'Organizzazione un sostituto che realizzi il gusto di granita speciale, che fornisca tutta la documentazione richiesta come da regolamento e scheda iscrizione. Diversamente l'Organizzazione provvederà a richiedere al partecipante iscritto che intende ritirarsi, un importo forfettario della somma di € 500,00 a titolo di risarcimento del danno causato, oltre la cauzione versata.

#### **ART. 10 – MODIFICA DATA e/o CANCELLAZIONE DELLA MANIFESTAZIONE**

In caso di circostanze sopravvenute, l'Organizzazione della Nivarata si riserva il diritto, in qualsiasi momento, di modificare la data o annullare la partecipazione all'evento, senza obbligo di risarcire alcuno per le spese eventualmente sostenute per la partecipazione, quali (solo a titolo esemplificativo): spese per l'acquisto di materiali da impiegare per l'allestimento degli stand, spese per l'acquisto di qualsiasi altro bene o servizio sostenute dal partecipante.

In caso di modifica della data per esigenze tecniche-organizzative l'Organizzazione si impegna a dare tempestiva comunicazione ai partecipanti. La quota versata come cauzione non sarà restituita in caso di annullamento della manifestazione per cause di forza maggiore esterne all'Organizzazione.

#### **ART. 11 - MODIFICHE AL REGOLAMENTO**

L'Organizzazione del Concorso Nivarata 2018 si riserva il diritto di modificare il presente regolamento, la modalità di svolgimento dello stesso, le date dell'evento e il luogo delle premiazioni. Le eventuali variazioni saranno rese note per tempo ai singoli partecipanti.

#### **ART. 12 – RESPONSABILITA'**

Il partecipante che sottoscrive il presente regolamento dichiara sotto la sua responsabilità:

- a) Di essere in possesso di tutti i requisiti e rischi (professionali, tecnici, ecc.) necessari per partecipare;
- b) Di essere consapevole che ogni responsabilità in ordine ad eventuali infortuni occorsi ai partecipanti, a terzi o a visitatori, derivanti dall'errato, negligente o imprudente utilizzo delle materie prime, degli strumenti, delle strutture, degli arredi, dei macchinari (sia per quelli forniti dall'Organizzazione sia per quelli portati dai concorrenti) e delle norme igieniche nella fornitura, preparazione e somministrazione di alimenti da parte del partecipante, ricadrà esclusivamente sul concorrente stesso.

Infatti con la sottoscrizione del presente regolamento i partecipanti dichiarano di manlevare ed esonerare le persone o entità di cui l'Organizzazione, tutto il personale addetto all'area ospitante la manifestazione, da ogni responsabilità, da qualsiasi pretesa o azione, domanda, istanza, richiesta, chiamata a rispondere per qualsiasi danno, sinistro e per ogni altro tipo di evento pregiudizievole occorso a terzi in genere e/o a cose durante lo svolgimento della manifestazione, qualunque siano le cause che possono insorgere in qualsiasi momento, direttamente o indirettamente connesse alla propria partecipazione all'evento e nei confronti di qualsiasi terzo che durante l'evento subisce danni a causa della propria partecipazione;

- c) Di essere consapevole e di assumersi ogni responsabilità relativamente al contenuto che inserirà all'interno dei bancali, così come all'interno degli alimenti da lui realizzati per il concorso, con esonero di ogni responsabilità in

capo agli organizzatori dell'evento nel caso in cui le materie prime fornite dal partecipante pregiudichino la salute delle persone

#### **ART. 13 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

Il partecipante dichiara che i dati forniti dal partecipante nella domanda d'iscrizione corrispondono a verità, assumendosi ogni responsabilità al riguardo e di aver letto tutte le clausole di cui al Regolamento. Sarà possibile richiederne la modifica in qualsiasi momento scrivendo all'Associazione Progetti Collaterali, via Roma n. 25, 95024 Acireale (CT). I dati vengono raccolti in base al D.lgs 196 del 30.06.2003. Tali dati verranno trattati manualmente e/o elettronicamente a fini organizzativi, amministrativi e di marketing, e per l'aggiornamento sulle iniziative degli Organizzatori, con invio di materiale informativo anche tramite terzi. Si autorizza pertanto il trattamento e la comunicazione dei dati come indicato.

I partecipanti godono di tutti i diritti in base alle Leggi, al D.lgs. citati, e alla Legge in vigore in Italia all'atto della firma.

#### **ART. 14 - FORO COMPETENTE**

Prima, durante e dopo l'evento, non si accettano rimostranze orali di nessun tipo. E' fatto obbligo inviare qualsiasi comunicazione tramite FAX al numero +39 095 601002 o tramite raccomandata A/R alla Associazione Progetti COLLaterali, all'indirizzo di Via Roma n. 25, 95024 Acireale.

Tutte le controversie derivanti dal presente Regolamento saranno di competenza del Foro di Catania.

#### **ART.15 - ALTRE NORME**

**La partecipazione al concorso implica l'accettazione integrale del bando di concorso e del presente Regolamento, senza alcuna condizione o riserva. La mancanza di una sola delle condizioni che regolano la validità dell'iscrizione determineranno delle penalità a carico del concorrente che saranno stabilite dall'Organizzazione. Firmando il presente regolamento viene accettato espressamente in ogni sua parte.**