

premio maculan

MIGLIOR ABBINAMENTO SALATO-DOLCE

REGOLAMENTO PREMIO MACULAN 2018

Maculan S.r.l. con sede legale in Via Castelletto 3 a Breganze (partita iva 00385540240) legalmente rappresentata da Fausto Maculan, nato a Breganze il 13/12/1950, indice il concorso: **Premio Maculan – Miglior Abbinamento Salato-Dolce**.

Art. 1 - FINALITÀ DEL CONCORSO

Il presente concorso viene indetto allo scopo di realizzare un ricettario delle migliori Ricette di un piatto salato abbinato ad un vino dolce. Non costituisce in alcun modo sollecitazione all'acquisto di un prodotto dell'azienda banditrice, in quanto il piatto proposto potrà prevedere un qualsiasi vino dolce in abbinamento. Il concorso non è soggetto ad autorizzazione ministeriale ai sensi del D.P.R. n. 430 del 26/10/2001, articolo 6, lettera A.

Art. 2 – MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Il concorso si compone di una prima fase nella quale verranno esaminate ricette pervenute a mezzo posta elettronica corredate da foto o video. Sarà discrezione del comitato tecnico del concorso selezionare quattro ricette finaliste i cui proponenti saranno chiamati a preparare di fronte al pubblico e ad una giuria di critici gastronomici in una serata conclusiva organizzata presso la sede dell'azienda. Tutte le ricette potranno essere incluse nel ricettario pubblicato a seguito del concorso.

Art. 3 – LIMITAZIONI ALL'ACCESSO

Il concorso è aperto a cuochi professionisti o non professionisti purché alla data del 20/02/2018 non abbiano ancora compiuto 40 anni.

Art. 4 – PRESENTAZIONE CANDIDATURE

Per presentare la propria candidatura ed accedere alla seconda fase del concorso è necessario inviare una ricetta all'indirizzo: candidature@premiomaculan.net entro il 28/02/2018. La ricetta dovrà essere in lingua italiana e scritta su file formato PDF o word e corredata da un numero compreso tra 1 e 10 foto del piatto finale e/o di fasi di preparazione oppure di un video (dimensione massima: 20 mega). Foto e video possono essere inviati anche via wetransfer.

Art. 5 - SERATA FINALE

La serata finale è prevista per lunedì 26 marzo 2018 con inizio alle ore 19 presso la sede della Cantina Maculan, in via Castelletto a Breganze (Vicenza). In quella sede i proponenti delle ricette selezionate saranno chiamati a realizzare la loro proposta di fronte alla giuria che esaminerà i piatti e decreterà la migliore ricetta attribuendo il “Premio Maculan”. I partecipanti si sfideranno contemporaneamente e avranno a disposizione 45 minuti per per la preparazione dei piatti da servire alla giuria. Ogni finalista avrà a disposizione una dotazione professionale: 2 piastre e 1 forno fornito da Extra Cooking Systems srl, partner tecnico dell’iniziativa. Bisognerà invece portare con sé pentole, strumenti e quanto necessario alla preparazione del suo piatto, mentre gli ingredienti saranno forniti dall’azienda.

Art. 6 - GIURIE

Il comitato tecnico che esaminerà le ricette pervenute sarà composto da tre persone: un rappresentante dell'azienda Maculan, uno chef e un giornalista. La giuria che esaminerà le ricette finaliste sarà presieduta da Fausto Maculan e sarà composta da un comitato di critici gastronomici, giornalisti di primario livello e uno chef. Ogni ricetta sarà esaminata attraverso quattro parametri: difficoltà di preparazione, presentazione del piatto, abbinamento al vino, creatività della ricetta. Il giudizio di entrambe le giurie sarà insindacabile.

Art. 7 - PREMIO

Alla migliore ricetta sarà consegnato il Premio Maculan, costituito da un'opera figurativa di Pino Guzzonato. Ai partecipanti alla fase finale sarà consegnata una campionatura di vini dell'azienda. Ai sensi del richiamato D.P.R. n. 430 del 26/10/2001, i premi devono considerarsi corrispettivo di prestazione d'opera e riconoscimento del merito personale.

ART. 8 – ACCETTAZIONE DEL REGOLAMENTO E DELLE SUE CONDIZIONI.

La partecipazione al concorso implica l'accettazione incondizionata delle norme contenute nel presente regolamento.

Art. 9 – INFORMATIVA D.Lgs 196/2003 SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Si informa che in conformità a quanto deliberato dall'art. 10 della legge 675/96, "Tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali" e successiva modifica con D.Lgs. 30 giugno 2003 n.196, i dati personali forniti dai concorrenti con la compilazione della scheda di iscrizione o raccolti e trattati con strumenti informatici, saranno utilizzati per individuare i vincitori e per identificare gli autori delle fotografie nelle varie occasioni in cui queste saranno esposte o pubblicate e per le comunicazioni relative al concorso stesso. Il concorrente ha il diritto di accedere ai dati che lo riguardano e di esercitare i diritti di integrazione, rettifica, cancellazione ecc. garantiti dall'art. 13 della sopra citata legge, al titolare del trattamento.

Il conferimento dei dati ed il consenso al relativo trattamento sono condizioni necessarie e automatiche per la partecipazione al concorso.

Art. 10 – MODIFICHE AL CONCORSO

Gli organizzatori si riservano di apportare modifiche al presente regolamento se volte ad una migliore realizzazione del Concorso. Tali modifiche saranno puntualmente segnalate sul sito www.premiomaculan.net.