

CONTEST “IL RE DEL RISOTTO”

EDIZIONE 2024

Il sottoscritto/a _____ Residente in via _____ N° _____

CAP _____ Città _____ Prov _____

Tel _____ FAX _____ Cell _____

Email _____

CHIEDE

Di poter partecipare al contest “Il Re del Risotto” che si svolgerà presso la sede degli Alpini di Dorno il giorno mercoledì 16 ottobre 2024 alle ore 21.00

DICHIARA

di rispettare i requisiti di ammissibilità descritti nel regolamento allegato al presente modulo di iscrizione, e di accettarne senza riserva tutti i termini elencati, pena l’inammissibilità o esclusione dalla competizione.

Data e luogo

Firma candidato

Contest “Il re del Risotto” REGOLAMENTO 2024

Art. 1 Il contest denominato “Il Re del Risotto” è organizzato da Pro Loco Dorno.

Art. 2 Il contest si terrà nella giornata di mercoledì 16 ottobre 2024.

Art. 3 Le domande di ammissione al contest devono pervenire alla Pro Loco Dorno entro il 15 ottobre 2024 tramite l'invio del presente modulo via e-mail a info@prolocodorno.it comprensivo di tutti gli allegati richiesti e sottoscritti.

Art. 4 Il numero massimo di partecipanti e di n. 9 persone o gruppi di massimo 3 persone. Verranno accettate le domande di ammissione ricevute in ordine di data e ora. Un posto viene automaticamente assegnato al vincitore dell'ultimo contest “Il re del Risotto” nella formula aperta a tutti.

Art. 5 Per poter partecipare al contest ciascun candidato deve aver compiuto 18 anni alla data dell'invio del modulo di ammissione.

Art. 6 Non possono partecipare al Contest (i) gli chef professionisti, intendendosi come tale chi svolge o ha svolto come attività lavorativa principale e remunerata quella di chef, aiuto cuoco o apprendista cuoco in proprio o a favore di terzi; (ii) chi abbia preso parte a programmi televisivi dedicati alla cucina (c.d. cooking show) di qualsivoglia natura negli ultimi 10 (dieci) anni; (iii) chi abbia maturato esperienze anche semi professionali, in qualsiasi ruolo, per le quali sia stato remunerato, che potrebbero alterare le regole di correttezza nella partecipazione al contest (quali a titolo meramente esemplificativo, esperienze come: Personal Chef e Chef a domicilio, Home Restaurant, Catering, Docente di corsi di cucina, Cuoco dimostratore per aziende o marchi) ed infine (iv) tutti coloro i quali abbiano percepito compensi o remunerazioni a seguito della preparazione di cibi e/o dall'aver cucinato cibi freschi in una cucina, in settori professionali e non (quali a titolo meramente esemplificativo ristoranti, trattorie, pizzerie, agriturismi, hotel, mense, bar, servizi di catering, cucine di ricerca o test per aziende del settore alimentare e non, scuole alberghiere, etc.) a tempo pieno o part time.

Art. 7 Il contest si svolgerà presso la sede degli Alpini di Dorno in via Marconi 71 – 27020 – Dorno (PV)

Art. 8 Sono previste n. 3 manche con n. 3 candidati in contemporanea. Ogni manche avrà una durata 20 minuti (tempo di cottura del risotto). Il tempo verrà conteggiato tramite timer elettronico. Al termine del tempo consentito il candidato dovrà aver terminato la cottura del risotto. Verranno concessi pochi istanti ulteriore per l'impiattamento del risotto cucinato.

Pro Loco Dorno si riserva la possibilità di non ammettere a votazione il candidato che nei tempi massimi consentiti non abbia terminato la preparazione e l'impiattamento del risotto.

I risotti verranno assaggiati dalla giuria che assegnerà un voto da 1 a 10 per le seguenti categorie: Presentazione/impiattamento; Gusto; Creatività. Al termine delle tre manche verranno premiati i tre candidati che avranno totalizzato il maggior punteggio. Il candidato che totalizzerà il punteggio più alto verrà proclamato vincitore del contest.

Art. 9 Pro Loco Dorno fornirà strumenti e alimenti di base per la preparazione del risotto. I candidati sono autorizzati a portare uno o più ingredienti ingrediente a proprie spese per la preparazione del risotto. L'utilizzo della zucca Bertagnina di Dorno è obbligatorio.

Elenco forniture:

- Piastra a induzione professionale
- Pentolino
- Attrezzature varie da cucine, mestoli, cucchiaini, coltelli, ecc.
- Elenco beni alimentari
- Brodo Vegetale (caldo)
- Riso
- Formaggio grattugiato
- Zucca Bertagnina di Dorno cruda e cotta
- Olio
- Sale
- Burro
- Vino

Art. 10 Ogni partecipante accetta senza riserve, con la domanda di ammissione, il presente Regolamento e le norme di legge indicate.

Art. 11 Pro Loco Dorno si riserva comunque la possibilità di valutare l'ammissibilità del candidato anche sulla base di qualsiasi pregressa esperienza professionale nell'ambito della ristorazione o partecipazione a programmi televisivi dedicati alla cucina e di escluderlo o di ammetterlo a suo insindacabile giudizio

Art. 12 Durante la serata verranno realizzati contenuti multimediali (foto/video). Il candidato presta il consenso all'utilizzo di tali contenuti sui canali social della Pro Loco Dorno.

Art. 13 Informativa sul trattamento dei dati personali. Ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (GDPR), ed in relazione ai dati personali riguardanti persone fisiche oggetto di trattamento, la Pro Loco Dorno informa che il titolare del trattamento dei dati è Pro Loco Dorno con sede presso Palazzo Municipale – 27020 Dorno (PV). Con la sottoscrizione del presente regolamento il sottoscritto esprime il consenso al trattamento dei dati come da informativa privacy allegata al presente modulo di adesione.

Art. 13 Per qualsiasi controversia sarà competente il Foro di Pavia.

Per accettazione

Data _____

Firma _____

Informativa ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 e della normativa vigente in materia di trattamento dei dati personali. (GDPR)

Con riferimento ai dati personali conferiti con la domanda di partecipazione, si forniscono le seguenti informazioni:

1. Titolare e Responsabile della protezione dei dati

Titolare del trattamento dei dati è Pro Loco Dorno con sede presso Palazzo Municipale – 27020 Dorno (PV).

2. Finalità del trattamento

I dati forniti sono trattati a fini istituzionali per gli scopi per i quali sono raccolti e specificamente per tutte le attività relative all'organizzazione delle manifestazioni da parte del titolare del trattamento.

Inoltre i dati forniti saranno trattati per l'invio di informazioni relative ad attività, servizi, eventi ed iniziative istituzionali promosse dal Titolare del trattamento.

3. Modalità del trattamento

I dati personali verranno trattati in forma cartacea, informatizzata e telematica ed inseriti nelle pertinenti banche dati cui potranno accedere gli incaricati al trattamento dei dati.

Il trattamento potrà anche essere effettuato da terzi che forniscono specifici servizi elaborativi, amministrativi o strumentali necessari per il raggiungimento delle finalità di cui sopra.

Tutte le operazioni di trattamento dei dati sono attuate in modo da garantire l'integrità, la riservatezza e la disponibilità dei dati personali.

4. Periodo di conservazione dei dati

I dati forniti verranno conservati per la durata necessaria alla realizzazione dell'evento/manifestazione/fiera/sagra a cui è stata inoltrata domanda di partecipazione, e comunque entro massimo 60gg dalla fine dell'evento stesso.

5. Conferimento dei dati

Il conferimento dei dati è di carattere volontario. Il mancato conferimento comporterà l'impossibilità di procedere con l'ammissione all'evento/manifestazione/fiera/sagra a cui è stata inoltrata domanda di partecipazione.

6. Comunicazione e diffusione

I dati conferiti possono essere comunicati a terzi per le finalità relative alle attività di realizzazione dell'evento/manifestazione/fiera/sagra a cui è stata inoltrata domanda di partecipazione.

7. Diritti dell'interessato e forme di tutela

All'interessato è garantito l'esercizio dei diritti riconosciuti dagli artt. 12 e ss. del Reg. (UE) 2016/679 e dalla normativa vigente in materia. In particolare, gli è riconosciuto il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica, l'aggiornamento o la cancellazione se incompleti, erronei o raccolti in violazione di legge, l'opposizione al loro trattamento, la trasformazione in forma anonima o la limitazione del trattamento. All'interessato è inoltre riconosciuto il diritto di proporre segnalazione, reclamo e ricorso presso l'Autorità Garante per la Protezione dei Dati Personali, secondo le modalità previste dall'Autorità stessa. Per l'esercizio dei diritti è possibile rivolgersi al Titolare/Responsabile del trattamento, eventualmente segnalando contestualmente la richiesta al Responsabile della protezione dei dati.