



UN GUSTO per ARTUSI - Il Gelato ARTUSI200

REGOLAMENTO

1. ORGANIZZATORE

Il Comune di Forlimpopoli, in occasione del Bicentenario di Pellegrino Artusi, indice un concorso per la creazione di un gusto di gelato artigianale dedicato all'evento - Artusi 200.

2. OGGETTO

L'iniziativa è rivolta ai gelatieri artigiani, regolarmente iscritti alla Camera di Commercio, che svolgono la propria attività sul territorio italiano con la duplice finalità:

- far conoscere l'opera di Pellegrino Artusi e la sua influenza nell'ambito del mondo gastronomico anche sotto questo aspetto ("La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" raccoglie più di 20 ricette dedicate al gelato)
- valorizzare la produzione di gelati realizzati con ingredienti naturali e nel rispetto della tradizione.

3. MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Ogni gelatiere dovrà elaborare e realizzare una ricetta originale di un gusto dedicato al Bicentenario di Pellegrino Artusi utilizzando ingredienti naturali, biologici, senza grassi idrogenati e prodotti – ove possibile – a km zero.

Non dovranno essere utilizzati ingredienti con marchio E (additivi e coloranti).

La ricetta potrà ispirarsi a quelle raccolte da Artusi (dalla n.753 alla n.775, per un totale di 23) nel suo manuale.

La partecipazione è gratuita.

4. MODALITÀ E TERMINI DI CONSEGNA DEL MATERIALE

I partecipanti dovranno inviare una mail, con oggetto "UN GUSTO PER ARTUSI" al seguente indirizzo di posta elettronica artusi200@gmail.com entro il 30/06/2021 con in allegato:

ALLEGATO A – debitamente compilato e firmato

ALLEGATO B – debitamente compilato e firmato

Nello specifico l'email dovrà contenere:

OGGETTO: "UN GUSTO PER ARTUSI"

TESTO: Indicare le proprie generalità, compreso un contatto telefono.

ALLEGATI: A e B



5. GIURIA

Una giuria tecnica nominata, dopo la scadenza del bando, dalla Giunta Comunale di Forlimpopoli, visionerà tutte le ricette pervenute, senza conoscerne gli autori, ed esprimerà il proprio giudizio con un punteggio da 1 a 10, valutando i seguenti parametri:

- 1) originalità del prodotto con riferimento anche alla qualità degli ingredienti utilizzati
- 2) illustrazione del suo processo produttivo.

Il giudizio della giuria tecnica sarà insindacabile.

A seguito della valutazione di tutte le ricette pervenute, verrà elaborata una classifica e le prime tre ricette classificate dovranno poi essere realizzate presso il laboratorio artigianale del gelatiere o in loco a Forlimpopoli in occasione della Festa Artusiana.

Nel caso la realizzazione del gusto avvenisse in loco a Forlimpopoli, gli organizzatori metteranno a disposizione il luogo e la strumentazione necessaria per la lavorazione. Gli ingredienti dovranno essere forniti dall'autore della ricetta. L'organizzazione, su richiesta dell'autore e se disponibili, potrà mettere a disposizione una parte degli ingredienti.

Una seconda giuria individuata dall'Amministrazione comunale e composta da 5 persone assaggerà i gusti, attribuendo un punteggio da 1 a 10 tenendo conto dei criteri del sapore (gusto) e dell'originalità.

Qualora ci fosse parità nelle votazioni sarà dichiarato ex aequo.

Il giudizio della giuria è inappellabile.

6. PREMI E PREMIAZIONE

Il primo gelatiere classificato si aggiudicherà una fornitura pari a € 500,00 di prodotti e materie prime, offerte da Granarolo S.p.A. - main sponsor del concorso - utilizzabili nella produzione del gelato. In caso di parimerito, il premio verrà equamente suddiviso.

A tutti i gelatieri sarà rilasciato un attestato di partecipazione mediante invio per posta elettronica.

7. PREMIAZIONE

La proclamazione ufficiale del vincitore avverrà nel corso della Festa Artusiana. Nell'ambito delle celebrazioni dedicate al bicentenario artusiano.

8. ADESIONE, DIRITTI DI IMMAGINE, PRIVACY

Viste le tempistiche della ricorrenza, al fine di procedere più speditamente, si specifica quanto segue: l'invio della ricetta costituirà domanda formale di adesione dei partecipanti all'iniziativa, la cui accettazione sarà subordinata al parere della giuria tecnica che verificherà l'attinenza dei contenuti con il presente regolamento. Tutte le ricette inviate verranno pubblicate attraverso i canali di cui al prossimo paragrafo 9. Le informazioni fornite dai gelatieri attraverso le ricette vengono acquisite dall'Organizzatore che sarà libero di pubblicarle durante e dopo la Manifestazione.

I gelatieri cedono al Comune di Forlimpopoli, irrevocabilmente e in via esclusiva, il diritto di utilizzare le ricette e le informazioni contenute e/o allegate ivi inclusi il nome, le dichiarazioni nonché i loro eventuali contributi autoriali e/o artistici, dilettantistici o meno e tutti i connessi diritti di sfruttamento economico (di cui agli artt. 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 18-bis della L. n.633/1941 e



successive modifiche e integrazioni).

Con la partecipazione al concorso ciascun partecipante dichiara e garantisce di essere il proprietario esclusivo di ogni diritto, titolo e interesse della propria “immagine”, firma, voce e ritratto, storie di vita e informazioni biografiche, dei diritti d’autore sull’immagine e comunicazione relativi al proprio nome, soprannome o pseudonimo, immagine, ritratto, voce, firma, fotografia e altri elementi o attributi della sua persona, identità o personalità (congiuntamente, la “Proprietà”).

Il gelatiere che partecipa al concorso si impegna a rispettare quanto previsto nel presente regolamento e conferisce all’Organizzatore, e ad eventuali terze parti coinvolte nella realizzazione della presente iniziativa, il diritto di utilizzare la proprietà del materiale fornito e/o informativo.

9. PROMOZIONE E VISIBILITÀ

Tutti i gelatieri che invieranno una ricetta, in linea con il presente regolamento, avranno la possibilità di farsi conoscere ed aumentare la propria notorietà attraverso:

- pubblicazione della ricetta sul sito web ufficiale del bicentenario artusiano
- pubblicazione della ricetta sulla pagina facebook della Festa Artusiana
- promozione attraverso l’Ufficio Stampa della Festa Artusiana

10. CONTATTI

Per qualsiasi informazione e/o delucidazione puoi contattarci al seguente recapito di posta elettronica: artusi200@gmail.com