

CONTEST A PREMI “IDF AWARDS DIGITAL”

“ANCHE LA BIODIVERSITA’ ALIMENTARE SALVA IL PIANETA”

1. SOGGETTO PROMOTORE

Istituto De Filippi srl, con sede in via L. Brambilla, 15 - Varese - C.F. 03398080121 (di seguito “Promotore”).

2. DESTINATARI

Il contest è rivolto a tutti gli appassionati di cucina e ospitalità **non professionisti**, di età indicativamente compresa tra i 18 ed i 30 anni che sono già in possesso di un diploma di scuola secondaria superiore o che frequentano il quinto anno di scuola superiore. Chi non dovesse soddisfare a pieno questi criteri potrà contattare il promotore attraverso l’email info@istitutodefilippi.it per una specifica valutazione di ammissibilità.

3. FINALITÀ

La presente iniziativa ha l’obiettivo di incoraggiare il proseguimento della formazione in ambito professionale non accademico attraverso l’acquisizione e la valorizzazione di competenze tecniche e trasversali in un contesto di Alta Specializzazione con importanti professionisti del settore enogastronomico.

Lo scopo dell’iniziativa premiale e del premio è quello di gratificare i migliori elaborati nell’ambito d’interesse scientifico-didattico in materia di ristorazione.

Finalità del presente contest è quella di perseguire l’ **interesse generale della collettività** riguardante la promozione dell’uso di prodotti a Km 0, di prodotti biologici, con la contestuale identificazione delle diverse provenienze degli ingredienti elencati ed usati, individuando la biodiversità negli ingredienti stessi e nel rispetto della salvaguardia ambientale.

Il conferimento del premio all’autore rappresenta il riconoscimento del merito personale da parte dell’Istituto De Filippi, scuola alberghiera di lunga tradizione, oltre alla visibilità nazionale all’evento TUTTOFOOD ed anche un titolo d’incoraggiamento nell’interesse della collettività riguardante la promozione dell’uso di prodotti a Km 0, di prodotti biologici, per una professione improntata al rispetto della biodiversità e dell’ambiente.

4. MODALITA’ DI PARTECIPAZIONE

Iscrizione al contest ed apertura fase selettiva

Per poter prendere parte al contest, i Concorrenti dovranno iscriversi ed inviare il video al Promotore entro le ore 23.59’.59” del 31 marzo 2023.

Tutti i video prodotti dovranno essere inviati preferibilmente tramite piattaforma “WeTransfer” o tramite un link (a mero titolo esemplificativo e non esaustivo YouTube, Vimeo) senza vincoli di visione e che non abbia

scadenza, al seguente indirizzo: info@istitutodefilippi.it, scrivendo nell'oggetto "Candidatura IDF Awards digital" e NOME E COGNOME .

Sarà a disposizione dei concorrenti interessati il supporto tecnico per l'assistenza nella compilazione della domanda all'indirizzo info@istitutodefilippi.it.

5. PERIODO DI SVOLGIMENTO

Il contest sarà composto da 2 parti, fase selettiva e fase finale.

La fase finale del contest avverrà entro il 14 aprile 2023.

La premiazione si svolgerà durante la manifestazione Tuttofood dall' 8 -11 maggio 2023.

6. MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Il contest si svolgerà in due categorie: la prima di **cucina** e la seconda di **ospitalità ed accoglienza**.

Per entrambe le categorie è prevista una **fase di selezione** ed una **fase finale**.

La fase di selezione: consisterà nella produzione di un video della durata massima di 3 minuti.

Per la categoria di cucina il **video** dovrà contenere

- Titolo del video o della ricetta. E' possibile scegliere tra l'esecuzione di un piatto dolce o salato. Il piatto scelto dovrà contenere almeno due dei seguenti ingredienti, che rispettano le caratteristiche elencate all'art 3 del presente regolamento:

- **Olio extravergine d'oliva**
- **Parmigiano Reggiano**
- **Mascarpone**
- **Frutti di Bosco**

- Descrizione delle lavorazioni e dei passaggi principali della ricetta/piatto.

- Racconto del partecipante sulle motivazioni che lo hanno spinto a preparare il piatto presentato.

Per quanto riguarda la categoria ospitalità ed accoglienza, per il video il partecipante potrà scegliere tra uno dei seguenti argomenti:

1. Quali sono le prime domande importanti che si ritiene opportuno porre all'arrivo al tavolo dei clienti.
2. Abbinamento cibo vino: creare gli abbinamenti che si ritengono opportuni tra le portate elencate di seguito e i vini scelti (dal partecipante) indicandone le ragioni che rispettano le caratteristiche

elencate nell'art 3 del presente regolamento. Le portate sono le seguenti:

- **Tagliolini all'astice con la sua bisque e polvere di corallo**
- **Tournedos di manzo alla Rossini con indivia belga brasata, spinaci e uvetta**
- **Tortino al cioccolato con salsa vaniglia**

3. Ipotizzare una situazione di difficile gestione che potrebbe accadere in un hotel (in qualsiasi ambito: sala, cucina, accoglienza) spiegare nel video com'è possibile affrontarla e gestirla al meglio.

Il video da presentare dovrà attenersi ai seguenti parametri:

- Titolo del video
- Racconto dell'argomento nel modo più creativo e chiaro possibile
- Racconto personale sulle motivazioni che hanno spinto a scegliere l'argomento trattato.

Il video sarà valutato da una giuria di esperti del settore enogastronomico e dell'ospitalità, unitamente a esperti di comunicazione e produzione video.

La **fase finale**, per entrambe le categorie, si svolgerà attraverso una video intervista individuale dei concorrenti finalisti di ciascuna categoria. L'intervista sarà svolta da una commissione di professionisti nominati dal Promotore.

Avranno accesso alla fase finale i migliori video per ogni categoria del contest. I finalisti verranno contattati direttamente dal Promotore.

7. PREMIAZIONE

Durante la manifestazione TUTTOFOOD i vincitori delle due categorie del contest riceveranno **una borsa di studio a copertura totale** del Mastery in " **La Grande Cucina Italiana**" o Mastery in " **La Grande Ospitalità Italiana**".

I secondi classificati delle due categorie riceveranno una borsa di studio del valore di 7.500 Euro mentre i terzi classificati di ciascuna categoria riceveranno una borsa di studio del valore di 3.750 Euro.

Le borse di studio non prevedono la copertura del costo di iscrizione pari a 500,00 Euro, comunque dovuti.

Tutti i premiati di questo contest, **saranno anche tra i protagonisti di workshop ed eventi** inseriti durante la manifestazione TUTTOFOOD dove è prevista la partecipazione di aziende leader del settore dall' 8 -11 maggio 2023.

L'eventuale riscossione del premio dovrà avvenire entro e non oltre il 31 maggio 2023.

I premi vinti attraverso la partecipazione a questo contest **non potranno essere cumulati** con altri premi o borse di studio erogate dal Promotore.

8. PUBBLICITÀ DELL'INIZIATIVA

Il presente contest sarà pubblicizzato principalmente, ma non esclusivamente attraverso apposita comunicazione agli Istituti Professionali Alberghieri, attività fieristiche, sul sito www.istitutodefilippi.com e sui principali canali social.

9. OBBLIGHI GENERALI E OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI

La manifestazione oggetto del presente regolamento rientra nelle ipotesi di esclusione elencate nell'art. 6 comma 1 lett. a) del d.P.R. 26 ottobre 2001 n. 430.

La partecipazione all'iniziativa è completamente gratuita; non è richiesto nessun acquisto di prodotti e/o servizi del soggetto promotore.

Il contributo artistico del concorrente viene ceduto al promotore e lo potrà utilizzare per successive iniziative commerciali.

Tutti i partecipanti al contest sono tenuti ad accettare il presente regolamento. I premi saranno resi disponibili a cura del Promotore per l'iscrizione ai percorsi di Alta Specializzazione denominati "Mastery in" promossi dall'Istituto De Filippi nel corso dell'anno 2023.

10. SOSPENSIONI, PROROGHE

Il Promotore si riserva di sospendere e/o spostare il termine delle iscrizioni in modo da rispettare il numero minimo/massimo di iscritti per ciascuna sessione, eventualmente modificando le date di svolgimento del contest dandone tempestiva comunicazione agli interessati.

Qualora non dovesse essere raggiunto il numero minimo di adesioni, sarà tempestivamente comunicato dal Promotore agli iscritti e l'eventuale materiale già inviato non sarà reso né pubblico né verrà utilizzato per scopi diversi.

11. VERIFICHE

Il Promotore si riserva di effettuare in qualsiasi momento tutte le opportune verifiche, richiedere integrazioni documentali e/o informazioni, a mera richiesta, al fine di garantire la regolarità della partecipazione.

12. ESCLUSIONI

Il Promotore si riserva il diritto di escludere un Partecipante se:

- non è in possesso dei requisiti previsti dal presente regolamento
- il Partecipante ha fornito dati personali non integrali e/o informazioni non veritiere, e/o imprecisi e/o fuorvianti



ISTITUTO DE FILIPPI

Alimenta il Tuo Potenziale

- il Partecipante ha violato in tutto e/o in parte il presente regolamento
- Non vengono rispettate le norme in materia sanitaria in accordo alle normative vigenti il giorno dell'evento.

13. PRIVACY

L'Istituto De Filippi dichiara che la partecipazione al presente contest presuppone il trattamento dei dati personali dei partecipanti nel rispetto del Regolamento UE 2016/679 (GDPR) e successive modifiche. Il partecipante dichiara di aver letto l'informativa privacy (Art. 13 del D .Lgs.30 giugno 2003 n. 196) e acconsente al trattamento dei dati personali per comunicazioni inerenti al contest, per l'invio di e-mail informative nonché newsletter da parte di Istituto De Filippi, in relazione alle proprie iniziative. L'informativa sulla privacy è consultabile anche sul sito www.istitutodefilippi.it.

14. CONTATTI

info@istitutodefilippi.it

Istituto De Filippi

Via L. Brambilla, 15

21100 Varese