



MISTER ALBERTO AWARDS

Una Selezione di Panettone

1^ Edizione

REGOLAMENTO GENERALE

Cesarin Spa, in collaborazione con AROMACADEMY del Maestro Davide Malizia, organizza il 1° **Mister Alberto Awards** con l'obiettivo di selezionare il miglior panettone artigianale italiano realizzato con l'uso della frutta candita e semicandita della Linea Selezione Cesarin. L'attività è esclusa dalla normativa delle manifestazioni a premio, come previsto da Dpr 430/2001.

Durata

Il Concorso durerà complessivamente dal 15 Luglio al 25 novembre 2022

Requisiti

Il Concorso è rivolto esclusivamente ai professionisti del settore: titolare di pasticceria, panetteria e/o attività artigianale legata alla produzione di lievitati.

Modalità di Partecipazione

Per partecipare a Mister Alberto Awards è necessario:

- Compilare la scheda di partecipazione che troverete all'indirizzo: www.cesarin.it

- Effettuare un versamento della quota di iscrizione di € 100 + IVA

da versare a AP FORMAZIONE E CONSULENZE SRL

IBAN: IT46R0103003207000002984873

BIC: PASCITM1RM7

CAUSALE: CESARIN AWARDS + nome e cognome partecipante

Saranno accettate tutte le **domande di iscrizione** accompagnate da copia del bonifico **pervenute entro il 3 settembre 2022** all'indirizzo: amministrazione@aromacademy.eu

Saranno ammessi solo le prime 100 iscrizioni (con un tolleranza di 10 unità).

L'avvenuta iscrizione sarà confermata via e-mail previo controllo dei dati.

Le domande di iscrizione eccedenti il numero massimo consentito saranno rimborsate.

Al raggiungimento del numero massimo di partecipanti, sui canali social cesarin (facebook, Instagram) sarà comunicato il termine delle iscrizioni.

Saranno ammessi al concorso i panettoni che rispettano il disciplinare di legge Decreto 22 luglio 2005 Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno GU n. 177 del 1-8-2005).

A sorteggio potranno essere fatte analisi di laboratorio dei panettoni in concorso per stabilire se le regole sono state rispettate.

La trasgressione di queste regole implica l'esclusione immediata dal concorso e non prevede alcun tipo di rimborso.



DOLCESALATO



MISTER ALBERTO AWARDS

Una Selezione di Panettone

1^ Edizione

PRIMA SELEZIONE PER ACCESSO ALLA FINALE

I 100 candidati ammessi dovranno inviare

n. 3 Panettoni (senza glassa), bassi o alto è facoltativo del peso di 1 Kg.
È prevista una tolleranza compresa tra 980 gr e 1.030 gr.
Nel calcolare il peso si deve comprendere anche il pirottino.

In questa prima fase è consigliato ma non obbligatorio l'utilizzo dei prodotti Cesarin.

Ogni panettone dovrà essere accompagnato dalla **lista degli ingredienti utilizzati** e dalla **scheda del partecipante riportante**

- nome e cognome del candidato,
- nome dell'attività commerciale
- indirizzo della sede;
- indirizzo, cap e paese di residenza del candidato
- recapito telefonico diretto
- email.

I panettoni dovranno essere in perfette condizioni, confezionati in pirottini e sacchetti ANONIMI.

TERMINE DI CONSEGNA DEI PRODOTTI E INDIRIZZO DI SPEDIZIONE

La ricezione dei panettoni sarà possibile **dal 12 settembre ed entro e non oltre il 19 settembre 2022** al seguente indirizzo

AROMACADEMY - Piazza di Cinecittà, 42 - 00174 - ROMA (RM)

All'attenzione del Maestro Davide Malizia

Data di Selezione:

23 settembre 2022.

La selezione avverrà in Aromacademy con diretta su canali social.

La Giuria selezionerà i 10 migliori panettoni per la finalissima a Verona.

I vincitori della selezione saranno pubblicati sulle pagine social Cesarin

Facebook di Cesarin - <https://www.facebook.com/cesarin.spa> alla fine della selezione.

Sarà inoltre inviata comunicazione tramite email.

I finalisti accedono di diritto alle attività previste nella giornata di premiazione finale del 25 Novembre a Montecchia di Crosara (VR) e alla cena di gala che si terrà la stessa sera.



DOLCESALATO



MISTER ALBERTO AWARDS

Una Selezione di Panettone

1[^] Edizione

SELEZIONE FINALE

La selezione finale prevede due categorie di panettone.

I finalisti potranno decidere se partecipare a una o a entrambe le prove in gara e la scelta non influirà sulla valutazione finale.

I finalisti si impegnano a pubblicare sui propri canali social

- la comunicazione del superamento della prima selezione del Mister Alberto Awards
- uno o più contenuti sull'avanzamento dei lavori per la creazione del panettone che sarà presentato alla finale
- di menzionare in tutti i contenuti inerenti la manifestazione l'azienda Cesarin Spa (@cesarin.spa)

CATEGORIA MISTER ALBERTO AWARD - PANETTONE TRADIZIONALE

I finalisti dovranno inviare

n. 5 panettoni (glassato tradizionale, basso o alto è facoltativo)
realizzati con **Arancio Academy Cesarin**, uvetta, a scelta la possibilità di aggiungere le **Paste di agrumi**

Cesarin: Arancio, Limone o Mandarino.

Peso: 1 Kg. , tollerabile tra 980g. e 1.030g.

Ogni candidato finalista riceverà in omaggio 10 Kg. di Arancio cubetti 10x10 Academy Cesarin e una pasta di agrumi Cesarin a scelta.

CATEGORIA MISTER ALBERTO AWARD - PANETTONE INNOVATIVO AL POMPELMO ROSA CESARIN

I finalisti dovranno inviare

n. 5 panettoni (glassato innovativo, basso o alto è facoltativo)
realizzati con **Pompelmo Rosa Academy Cesarin**, un altro ingrediente a scelta (**Frutta Candita Cesarin**, frutta secca, spezie, **Paste di Frutta Cesarin**, cioccolato).

Peso: 1kg , tollerabile tra 980g. e 1.030g.

Ogni candidato finalista riceverà 10 Kg. di Pompelmo Rosa cubetti 10x10 Academy Cesarin e una Pasta di Agrumi Cesarin a scelta.

Ogni panettone dovrà essere accompagnato dalla **lista degli ingredienti utilizzati** e dalla **scheda del partecipante riportante**

- nome e cognome del candidato,
- nome dell'attività commerciale
- indirizzo della sede;
- indirizzo, cap e paese di residenza del candidato
- recapito telefonico diretto
- email.

I panettoni dovranno essere in perfette condizioni, confezionati in pirottini e sacchetti ANONIMI



DOLCESALATO



TERMINE DI CONSEGNA DEI PRODOTTI E INDIRIZZO DI SPEDIZIONE

I Panettoni una volta giunti a destinazione, saranno presi in carico da un delegato il quale provvederà a numerarli per garantire il completo anonimato.

La ricezione dei prodotti sarà possibile **dal 14 novembre ed entro e non oltre il 21 novembre 2022** al seguente indirizzo

CESARIN SPA - via Moschina, 3 - 37030 Montecchia di Crosara (VR)

All'attenzione del Sig. Marco Scarozza.

GIURIA

I Panettoni verranno giudicati in forma anonima e soltanto il delegato sarà a conoscenza della corrispondenza tra candidato e prodotto.

La Giuria tecnica sarà rappresentativa delle maggiori **Associazioni italiane del settore.**

PREMIAZIONI

La giuria tecnica si riunirà per decretare i vincitori il giorno **25 novembre dalle ore 9.00 alle 12.00** presso **Mister Alberto Lab c/o Cesarin Spa** via Moschina, 3 37030 Montecchia di Crosara (Verona).

La premiazione sarà annunciata in tarda mattinata alla fine dei lavori, in diretta sui canali social Cesarin e Aromacademy.

PREMI IN CONCORSO

1° classificato (Cat. Panettone Innovativo e Academy)

75 kg. di Frutta Candita Selezione Cesarin
25 kg. di Frutta Semi Candita Selezione Cesarin
Corso Luxury Aromacademy
Trofeo e Diploma Incorniciato

2° classificato (Cat. Panettone Innovativo e Academy)

60 kg. di Frutta Candita Selezione Cesarin
15 kg. di Frutta Semi Candita Selezione Cesarin
Trofeo e Diploma Incorniciato

3° classificato (Cat. Panettone Innovativo e Academy)

40 kg. di Frutta Candita Selezione Cesarin
10 kg. di Frutta Semi Candita Selezione Cesarin
Trofeo e Diploma Incorniciato



DOLCESALATO



***Responsabilità del Concorrente:**

Ogni partecipante dichiara e garantisce

- di essere consapevole che la responsabilità della ricetta e del Panettone inviato è a proprio carico e di manlevare conseguentemente la società organizzatrice da qualsiasi conseguenza dannosa e da qualunque richiesta risarcitoria, incluse le spese legali, in relazione al mancato rispetto delle condizioni previste dal presente regolamento;

- di essere consapevole che il materiale fornito, potrà essere utilizzato dalla Società organizzatrice per i fini pubblicitari e di marketing consentiti dalla Legge senza dover riconoscere alcun compenso agli autori;

Note Generali

Gli organizzatori non possono in nessun modo essere ritenuti responsabili per la mancata ricezione o eventuali danni subiti durante il trasporto dei Panettoni inviati dai Concorrenti.

Il giudizio della giuria è insindacabile e, a posteriori, non sarà rilasciata nessuna valutazione o altro merito di giudizio alcuno ai concorrenti, ma solo il passaggio o meno alla finale.

Trattamento dei dati personali:

La raccolta dei dati dei Concorrenti avverrà in ottemperanza al Decreto Legislativo 196/03 e successive modifiche ed interazioni, per le finalità strettamente connesse con la gestione del concorso.

