



*Primo concorso nazionale per giovani Chef
con la passione della birra in cucina*

DEL:	concorso di abilità a premi promosso da HEINEKEN ITALIA S.p.A. Viale Monza, 347 - 20126 MILANO P. I.V.A.: 00610140071 Codice Fiscale: 00869580159 Telefono: 02/ 27076.1 Fax : 02/27076501 E-MAIL: dued@dued.mi.it
DENOMINATO:	BIRRA MORETTI – PREMIO GRAND CRU
AREA :	territorio nazionale.
PERIODO:	dal 25 maggio 2011 al 14 novembre 2011.
DESTINATARI:	Chef o sous chef residenti in Italia che abbiano un'età non superiore a 35 anni al momento dell'invio della prima ricetta. Se, al momento dell'invio della seconda ricetta o della finale, il partecipante avrà nel frattempo compiuto 36 anni la partecipazione è da ritenersi valida.
PUBBLICITA':	il concorso sarà reclamizzato tramite internet.

La presente iniziativa è riservata agli chef o sous chef di età non superiore a 35 anni all'atto della prima partecipazione. I partecipanti dovranno essere residenti in Italia, lavorare stabilmente in Italia, e avere una documentata esperienza lavorativa. Dovranno realizzare due ricette, una a tema obbligatorio e – se passeranno la prima selezione – una ricetta a tema di libera interpretazione che prevedano entrambe l'utilizzo di Birra Moretti tra gli ingredienti e in abbinamento. Le birre, da utilizzare per la realizzazione delle ricette e la creazione degli abbinamenti, dovranno far parte della famiglia Birra Moretti, composta da:

- Birra Moretti Zero
- Birra Moretti Baffo d'Oro
- Birra Moretti
- Birra Moretti La Rossa
- Birra Moretti Doppio Malto
- Birra Moretti Grand Cru

Il concorso prevede due selezioni preliminari e una selezione finale:

PRIMA SELEZIONE

I partecipanti dovranno inviare :

- la ricetta a tema obbligatorio;
- la documentazione tecnica riportante gli ingredienti necessari alla realizzazione di ogni ricetta
- la descrizione delle varie fasi e dei processi di preparazione della ricetta
- l'abbinamento piatto/birra
- la fotografia del piatto



- la scheda con i dati personali, comprendenti recapito telefonico e indirizzo e-mail, unitamente a una propria foto identificativa
- il curriculum vitae riportante l'esperienza professionale e i titoli di studio conseguiti

entro e non oltre il **20 luglio 2011**:

- via posta elettronica all'indirizzo claudia.identitagolose@magentabureau.it
oppure, in alternativa

-tramite posta ordinaria. Il concorrente, predisposta la ricetta in forma anonima, la dovrà imbustare unitamente alla documentazione tecnica riportante gli ingredienti necessari alla realizzazione di ogni ricetta, alla descrizione della preparazione della ricetta, all'abbinamento piatto/birra e alla fotografia del piatto in un plico entro cui dovrà inserire un'altra busta contenente la scheda con i suoi dati personali, comprensivi di recapito telefonico e indirizzo e-mail, una propria foto identificativa e il curriculum vitae riportante l'esperienza professionale e i titoli di studio conseguiti.

Il plico, regolarmente affrancato dovrà essere spedito, con posta ordinaria a: Magenta Srl, Concorso BIRRA MORETTI – PREMIO GRAND CRU, Corso Magenta 46, 20123 Milano.

Il partecipante dovrà inviare una sola ricetta tra le seguenti a tema obbligatorio:

Spaghetti all'Amatriciana

Risotto alla milanese

Pasta e fagioli

Parmigiana di melanzane

Baccalà

Pollo arrosto

Bollito misto

Carne cruda/Carpaccio/Tartara

Vitello tonnato

Tiramisù

Zuppa inglese

Il piatto dovrà essere reinterpretato inserendo la birra – a scelta tra le referenze della famiglia Birra Moretti - tra i suoi ingredienti e in abbinamento al piatto stesso.

Entro il 25 luglio 2011 si riunirà presso Magenta Srl, Corso Magenta 46, 20123 Milano una giuria composta da tre persone.

Tutela dell'anonimato del concorrente : le ricette inviate dai partecipanti, la documentazione tecnica riportante gli ingredienti necessari alla realizzazione di ogni ricetta, la descrizione della preparazione della ricetta, l'abbinamento piatto/birra e alla fotografia del piatto saranno state precedentemente separate dai dati dei rispettivi concorrenti, quindi l'elaborato verrà reso anonimo prima della selezione da parte della giuria.



La giuria effettuerà una selezione delle ricette pervenute secondo le modalità sopra indicate e sceglierà CINQUANTA concorrenti che potranno accedere alla seconda fase del concorso e DIECI riserve da contattare nel caso in cui un concorrente selezionato non fosse reperibile.

I criteri di valutazione saranno i seguenti:

- abbinamento ricetta/birra in accompagnamento*: voto da 0 a 2
- presentazione attraverso fotografia*, voto da 0 a 3, sarà valutato l'impatto estetico che si può cogliere dalla fotografia che accompagnerà la descrizione della ricetta
- originalità*, voto da 0 a 4, la giuria valuterà la spinta creativa nella elaborazione della ricetta
- utilizzo dell'ingrediente birra*, voto da 0 a 5, sarà valutato l'utilizzo e l'ottimizzazione dell'ingrediente nella preparazione della portata
- dinamica di realizzazione*, voto da 0 a 6, saranno valutate le varie fasi e i processi di preparazione della ricetta, che dovranno giungere in forma scritta

La selezione sarà effettuata alla presenza di un notaio oppure di un funzionario della Camera di Commercio di Milano.

Al termine della selezione verranno comunicati al funzionario camerale/notaio i dati personali, indicati all'atto della partecipazione, dai concorrenti selezionati e dalle riserve. Ogni concorrente potrà essere indicato a verbale una sola volta; nel caso in cui fosse stato selezionato lo stesso concorrente per più ricette verrà tenuta in considerazione solo la prima ricetta selezionata e si procederà a selezionare un altro concorrente.

I suddetti n.50 concorrenti non avranno diritto ad alcun premio ma accederanno alla seconda selezione del concorso

SECONDA SELEZIONE : i 50 partecipanti che passeranno la prima selezione verranno contattati con tempestività dalla società Magenta Srl, in forma scritta e telefonicamente, utilizzando i recapiti indicati all'atto della partecipazione. Dovranno inviare la seconda ricetta (ricetta a tema libero) attraverso le medesime modalità sopraelencate (e-mail oppure posta) **entro il 25 settembre 2011**.

Per ricetta a tema libero si intende un piatto, a scelta del partecipante, che comprenda una birra presente tra le referenze della famiglia Birra Moretti tra gli ingredienti e in abbinamento al piatto.

Entro il 30 settembre 2011 si riunirà presso Magenta Srl, Corso Magenta 46, 20123 Milano una giuria composta da tre persone alla presenza di un funzionario della Camera di Commercio di Milano o di un Notaio.

Le ricette saranno state precedentemente rese anonime, come per la prima fase.

I criteri di valutazione saranno i medesimi adottati nella prima fase.



*Primo concorso nazionale per giovani Chef
con la passione della birra in cucina*

La giuria effettuerà una selezione delle ricette pervenute secondo le modalità sopra indicate e sceglierà DIECI concorrenti che potranno accedere alla finale del concorso e CINQUE riserve da contattare nel caso in cui un concorrente selezionato non fosse reperibile. Al termine della selezione verranno comunicati, come per la prima fase, al notaio/funziionario i dati dei 10 concorrenti selezionati e delle cinque riserve. Ogni concorrente potrà essere selezionato una sola volta, come per la prima fase.

La selezione dei 10 finalisti verrà comunicata entro il 30 settembre 2011. Successivamente verranno comunicate ai finalisti, le dinamiche di svolgimento della prova finale. Anche per questa seconda selezione si precisa che i finalisti non avranno diritto ad alcun premio ma potranno accedere alla finale.

FINALE: assegnazione dei premi e contestuale chiusura del concorso. La finale si svolgerà a Roma, presso “La Città del Gusto del Gambero Rosso” – Via E. Fermi, 161 - 00146 Roma, **il giorno 14 novembre 2011** alla presenza di un Notaio/ funzionario della Camera di Commercio di Roma. Le spese di trasferimento a/r per raggiungere la location dove si terrà la finale a Roma sono a carico esclusivo dei partecipanti, così come ogni altra spesa in cui dovessero incorrere per partecipare alla finale stessa.

I dieci Chefs ammessi alla finale dovranno elaborare le due ricette precedentemente inviate e selezionate: la ricetta a tema obbligatorio e la ricetta a tema libero.

Durante la prova finale, la valutazione dei candidati sarà effettuata da una giuria composta da 8 grandi chef interpreti della cucina d'autore, da un esperto in rappresentanza di Heineken Italia, da un sommelier e da Paolo Marchi, giornalista enogastronomico e ideatore di *Identità Golose*, *The International Chef Congress*. Nel caso in cui un componente della giuria non potesse, per impossibilità sopravvenuta, essere presente potrà delegare un altro soggetto.

Per una migliore valutazione dei concorrenti, la finale del concorso sarà suddivisa in due sessioni: una sessione mattutina per l'esecuzione della ricetta a tema obbligatorio e una pomeridiana per la ricetta a tema libero, rispettando l'ordine prestabilito dalla giuria. La valutazione della seconda ricetta (a tema libero) sarà equivalente al 40% del giudizio finale. I concorrenti saranno valutati attraverso dei punteggi assegnati da ogni membro della giuria a ogni singola ricetta e riportati su apposite schede. Il risultato deriverà dalla somma dei punteggi attribuiti da ogni membro di giuria secondo i seguenti parametri: abbinamento ricetta/birra in accompagnamento, gusto, presentazione del piatto, originalità, utilizzo dell'ingrediente birra e equilibrio generale.

Per notizia si comunica che la commissione giudicatrice potrà assegnare menzioni speciali ai finalisti.



Al termine della selezione verrà decretato il VINCITORE che avrà ottenuto il punteggio maggiore.

Il vincitore avrà diritto ad uno solo tra i seguenti premi, a scelta del vincitore stesso:

PREMIO A)

N°1 viaggio per due persone destinazione Copenhagen

N°1 viaggio per due persone destinazione Barcellona

N°1 viaggio per due persone destinazione Parigi

Ogni viaggio comprenderà:

- alloggio per due persone per n°3 notti in hotel 4 stelle (vitto e bevande escluse)
- una cena per due persone (bevande incluse) presso i seguenti ristoranti:
 - viaggio a Copenhagen, ristorante Noma
 - viaggio a Barcellona, ristorante El Cellar de Can Roca
 - viaggio a Parigi, ristorante Astrance
- trasferimento andata/ritorno per e dall'hotel
- tasse aeroportuali

Periodo di fruizione : entro il 14/11/2012.

PREMIO B) Fornitura di attrezzature professionali per la cucina Sirman: Pacojet + affettatrice Palladio 35 Top, + SoftcookerY09.

PREMIO C) Fornitura d'arredo tavola da scegliere tra i marchi distribuiti da Caraiba Luxury. La fornitura potrà comprendere unicamente i prodotti disponibili al momento della scelta da parte del vincitore del premio.

PREMIO D) Fornitura di prodotti alimentari per l'alta ristorazione. La fornitura potrà comprendere unicamente i prodotti disponibili al momento della scelta da parte del vincitore del premio.

Il valore complessivo, IVA esclusa, di ciascun premio è di Euro 8.333,33, ovvero Euro 10.000,00 IVA compresa.

PRECISAZIONI FINALI

CAUZIONE: a garanzia del premio promesso la società Magenta S.r.l. - Corso Magenta, 46 - 20123 MILANO, avente titolo perché appositamente incaricata dalla promotrice per tale incombenza, ha costituito apposita fidejussione a favore del Ministero dello Sviluppo Economico, di importo pari al 100% del montepremi messo in palio.

ONLUS : il premio non richiesto o non assegnato, diverso da quello rifiutato, sarà devoluto alla seguente ONLUS Fondazione Opera San Francesco per i Poveri ONLUS - Viale Piave 2 – 20129 Milano. C.F.: 97176630156



Per partecipare al concorso non è necessario effettuare alcun acquisto.

PROCURATORE DELLA PROMOTRICE : delegata a rappresentare Heineken Italia S.p.A. è la dott.ssa Cinzia DE FILIPPIS, giusta procura speciale – Repertorio n. 1117, Raccolta n. 653 – del 23 febbraio 2005, Notaio Dottoressa Giuliana GRUMETTO – notaio in Milano.

Per quanto attiene le ricette inviate si precisa che :

-il concorrente dovrà essere l'effettivo ideatore della ricetta con la quale partecipa; nel caso in cui la società promotrice verificasse che la ricetta è ideata da un altro soggetto, la partecipazione del concorrente sarà annullata.

-la società promotrice non assume alcuna responsabilità in merito alle ricette inviate dai partecipanti; il concorrente è edotto che, partecipando alla presente iniziativa a premi, manleva Heineken Italia S.p.A. da qualunque eventuale contestazione gli venisse avanzata, da chiunque e a qualsiasi titolo.

-se venissero inviate due ricette identiche, sarà annullata la partecipazione del secondo concorrente che, in ordine temporale, ha partecipato.

-il partecipante non riceverà alcun tipo di compenso per la ricetta inviata. Il concorrente è edotto all'atto della partecipazione che cede ad Heineken Italia S.p.A. ogni diritto sulla ricetta con il quale ha partecipato; a titolo esemplificativo : il diritto all'utilizzo, la pubblicazione, la realizzazione, o reclamizzazione della stessa.

- le ricette non saranno rese agli autori e potranno essere utilizzate dalla Società promotrice per fini promozionali, senza limiti di mezzi, tempo e spazio

Heineken Italia S.p.A. si riserva, in caso di indisponibilità - sopravvenuta e alla stessa non imputabile – di uno o più premi di sostituirli con altri della stessa natura e di pari o maggior valore.

Se, durante le prime due selezioni preliminari, i dati inseriti dal concorrente scelto dalla giuria dovessero risultare incomprensibili, incompleti o palesemente non veritieri lo stesso decadrà dalla possibilità di proseguire nella partecipazione all'iniziativa e si procederà a selezionare un altro finalista.

Nel caso in cui due o più concorrenti ottenessero lo stesso punteggio, si procederà come segue:

- per le due selezioni preliminari si procederà ad effettuare un'estrazione a sorte tra i due o più concorrenti con pari punteggio;

- per la selezione finale i giurati dovranno ripetere, esclusivamente per i concorrenti pari merito, la votazione utilizzando anche i decimali fino a quando un solo concorrente otterrà il punteggio più alto.

Se il vincitore sceglierà, come premio, i viaggi gli verrà consegnata tempestivamente la documentazione utile per la fruizione degli stessi; se sceglierà uno dei restanti premi, la



spedizione verrà effettuata entro 180 giorni dalla data riportata nel verbale di assegnazione finale.

Al vincitore sarà richiesto di firmare una dichiarazione liberatoria.

I premi non saranno, né totalmente né parzialmente, convertibili in gettoni d'oro o in qualsivoglia altra moneta o valuta.

La Società promotrice si riserva la facoltà di verificare la veridicità dei dati utilizzati per la partecipazione. Nel caso in cui, a seguito dei controlli effettuati, venisse rilevata una partecipazione non conforme al regolamento, il concorrente non potrà partecipare al concorso; se selezionato verrà eliminato.

Qualora i dati o la documentazione eventualmente richiesta dovesse risultare incompleta, illeggibile e/o contraffatta, verrà ritenuta non valida ai fini della partecipazione al concorso.

Le decisioni prese dalla giuria, in qualunque fase del concorso, sono definitive, inappellabili ed inoppugnabili in qualunque sede.

La società promotrice assume l'impegno di versare le imposte dovute per la presente manifestazione.

La chiusura del concorso verrà effettuata presso la sede della Camera di Commercio/del notaio a Milano.

Per questo concorso si rinuncia ai diritti di rivalsa di cui all'art. 30 D.P.R. 29/09/1973 n. 600.

Il regolamento completo della manifestazione a premi sarà a disposizione dei concorrenti presso la sede della società promotrice, in Viale Monza, 347 – Milano e presso la sede di Magenta S.r.l. - Corso Magenta, 46 - 20123 MILANO. Sarà a disposizione dei concorrenti un numero verde gratuito (800 825 144) nel caso in cui volessero maggiori delucidazioni sull'iniziativa.

HEINEKEN ITALIA S.p.A.
Un procuratore
Dott.ssa Cinzia DE FILIPPIS