



#### **CHI PROMUOVE LA COMPETIZIONE:**

MOLINO DALLAGIOVANNA GRV SRL – GRAGNANO TREBBIENSE, Località Pilastro 2 – 29010 (Piacenza), Codice Fiscale e Partita IVA IT00112590336 (il “Promotore” o la “Società Promotrice”).

#### **QUAL È LO SCOPO DELLA COMPETITION:**

Una Competition che si snoda in tutta Italia, da Nord a Sud, che possa coinvolgere lungo tutto lo Stivale i migliori Pizzaioli italiani per **eleggere il Dallagiovanna Pizza Ambassador 2025**, ossia il Pizzaiolo che meglio riuscirà a raccontare attraverso la sua pizza le sue capacità e il suo BIT per aggiudicarsi la «scena», diventando il **volto ufficiale** di Molino Dallagiovanna per la pizza **in Italia e nel Mondo**.

**Un’occasione Unica che segnerà la carriera del vincitore!**

#### **CHI PUÒ PARTECIPARE**

La manifestazione è rivolta agli utenti **maggiorenni** e residenti sul territorio italiano e della Repubblica di San Marino, **titolari o dipendenti di Pizzerie/ Ristoranti pizzerie**.

**La partecipazione alla Competition è consentita anche a tutti coloro che hanno partecipato a tutte le fasi della 1° e 2° Edizione, vincitori esclusi.**

#### **ESCLUSIONI**

Sono esclusi dalla partecipazione coloro che intrattengono un rapporto di collaborazione e/o dipendenza con la Società Promotrice. Sono altresì esclusi i soggetti coinvolti nell’organizzazione e nella gestione del concorso. È altresì escluso il vincitore della 1° e 2° Edizione.

#### **QUAL E’ IL PRODOTTO RICHIESTO:**

La Competition verterà sulla realizzazione della **PIZZA CLASSICA AL PIATTO**.

**Si precisa che i candidati, in caso passassero le Fasi successive di selezione, non sono obbligati a presentare sempre il medesimo prodotto finito.**

#### **IN QUALE AREA SI PUÒ PARTECIPARE:**

Territorio della Repubblica Italiana e della Repubblica di San Marino.

#### **COME SI ARTICOLA LA COMPETITION:**

### **FASE 1: ISCRIZIONE**

#### **PERIODO DI ISCRIZIONE:**

le iscrizioni sono aperte dalle ore **00:00 del 01 Ottobre 2023 alle ore 23:59 del 30 Novembre 2023** per un periodo totale di 61 (sessantuno) giorni.

#### **COME ISCRIVERSI:**

Per partecipare alla Competition è necessario:

- accedere al sito <https://www.dallagiovanna.it/pizzabitcompetition3>
- compilare l’apposito *form* di iscrizione rispondendo a tutte le domande richieste e indicando le 3 Tappe Regionali dove, in caso di passaggio alla Fase Successiva, il pizzaiolo preferirebbe effettuare la prova pratica.
- Una volta completate tutte le domande e completato il *form*, l’utente riceverà una mail di conferma di avvenuta iscrizione

**L’iscrizione alla Competition è gratuita**



## PERIODO DI SELEZIONE DEI CANDIDATI ALLA FASE 2, DI GARA REGIONALE:

Dalle ore 00:00 del 01 Dicembre 2023 alle ore 23:59 del 12 Dicembre 2023 per un periodo totale di 12 (dodici) giorni, a seguito della valutazione del Test Tecnico e Personale **effettuato sulla pagina ufficiale della Competition, verranno selezionati 135 professionisti pizzaioli** (15/cad 9 tappe regionali) e un **totale di 27 riserve** (3/cad 9 tappe regionali)

Le riserve verranno utilizzate in caso di:

- mancata conferma e/o pagamento della caparra da parte del professionista di partecipare alla fase 2, di Gara Regionale;
- irreperibilità del partecipante;
- dati del partecipante non corrispondenti a quanto dichiarato in fase di iscrizione;
- per qualsiasi altro motivo che renda irregolare la partecipazione/convalida del partecipante.

**Entro il giorno 15 Dicembre 2023, via mail**, verrà comunicato ai partecipanti e alle riserve se sono stati **ammessi alla fase 2 di GARA REGIONALE, il luogo, la data, l'ora in cui si dovranno presentare, un elenco di tutte le attrezzature** che verranno messe a disposizione per effettuare la prova pratica nella sede a loro assegnata e da loro precedentemente opzionata e la **Documentazione richiesta per accedere alla Struttura** assegnata dove si svolgerà la fase 2 di Gara Regionale.

## COME ACCETTARE DI PARTECIPARE ALLA FASE 2, DI GARA REGIONALE

**Entro il giorno 18 Dicembre 2023 i selezionati dovranno rispondere alla mail**, confermando di passare alla fase 2 di GARA REGIONALE e dovranno **pagare tramite sito ecommerce** al link: <https://www.shopdallagiovanna.it/cms/category/439-corsi-ed-eventi.html> presente nella sezione *Corsi ed Eventi*, una caparra di **100€+Iva (22%)**, somma che verrà restituita al partecipante in farina, non appena terminerà il suo percorso di Pizza Bit Competition. Qualora il Molino non ricevesse una risposta e/o il pagamento della suddetta caparra, si riserverà il diritto di convocare le riserve.

Nel caso di comunicazione via e-mail, l'azienda Molino Dallagiovanna non si assume alcuna responsabilità qualora:

- la casella di posta elettronica del destinatario risulti piena;
- l'e-mail indicata in fase di iscrizione fosse errata o incompleta;
- non vi fosse risposta dall'host collegato all'indirizzo e-mail del vincitore utilizzato dopo l'invio dell'e-mail di notifica;
- la mailbox risulti disabilitata/irraggiungibile in qualsiasi momento durante il periodo della Competition (a titolo esemplificativo e non esaustivo: casella e-mail inattiva in fase di iscrizione o in fasi successive ecc.);
- l'e-mail indicata in fase di iscrizione fosse inserita in una blacklist.



## PRECISAZIONI

Il Promotore si riserva di verificare l'effettiva appartenenza del partecipante alla categoria dei destinatari.

Ogni partecipante **può iscriversi una sola volta** alla Competition utilizzando dati reali, che devono corrispondere a quelli indicati sul proprio documento di identità: eventuali registrazioni plurime riconducibili alla stessa persona fisica (utilizzando per esempio indirizzi e-mail differenti) invalidano la partecipazione alla Competition e determinano l'annullamento delle eventuali vincite maturate. In qualsiasi fase della Competition, il Promotore può richiedere una copia del documento di identità al concorrente a verifica dell'univocità dell'iscrizione.

In qualsiasi momento il Promotore verificasse il mancato rispetto di questa condizione, l'utente e tutti gli account a lui collegati verranno eliminati dalla Competition. Questo controllo può avvenire in qualsiasi momento, dalla fase di Iscrizione alle fasi Finali.

Non saranno considerate valide accettazioni provenienti da indirizzi e-mail diversi da quelli riportati nel form di Iscrizione.

La corrispondenza e veridicità dei dati forniti all'atto dell'iscrizione sono condizioni imprescindibili di partecipazione.

## FASE 2:

### PERIODO DI GARA REGIONALE:

Superata la Fase 1, il candidato potrà accedere alla Fase 2 che avverrà **in una** delle 9 tappe regionali italiane selezionate, nel luogo, nel giorno prestabilito come segue:

#### TAPPE REGIONALI SUD:

- **(CAMPANIA) – Pozzuoli (NA) – Mepa Alimentari:** Strada Provinciale per Pianura, 11, 80078 Pozzuoli NA

Martedì 30 Gennaio 2024

- **(PUGLIA) – Capurso (BA) - Lavermicocca Arredamenti:** Via Casamassima, km11, 800, 70010 Capurso BA

Martedì 06 Febbraio 2024

- **(CALABRIA) – Corigliano Calabro (CS) – Frigo Arreda:** Via Santa Lucia, 87064 Corigliano Calabro CS

Martedì 27 Febbraio 2024



### **TAPPE REGIONALI CENTRO:**

- **(ABRUZZO) – Pineto (TE) – Elle&Elle Group:** Contrada Solagnone, Zona Artigianale Borgo Santa Maria, 64025 Pineto TE

Martedì 5 MARZO 2024

- **(LAZIO) – Roma (RM) - A Tavola Con Lo Chef:** Via della Pineta Sacchetti, 263, 00168 Roma RM

Martedì 26 MARZO 2024

- **(TOSCANA) – Nencioni Service Srl:** Via Liguria, 30, 53014 Monteroni d'Arbia (SI)

Martedì 23 APRILE 2024

### **TAPPE REGIONALI NORD**

- **(VENETO) – Padova, (PD) – LmAlimentari:** Via Conselvana 33, Due Carrare (PD)

Martedì 30 APRILE 2024

- **(LOMBARDIA) – Brescia (BS) - Cast Alimenti:** Via Serenissima 5, 25135 (BS)

Lunedì 6 MAGGIO 2024

- **(PIEMONTE) – Centallo, (CN) –Vita Academy:** Regione Madonna Prati, 308/B, 12044 CN

Lunedì 13 MAGGIO 2024

**NB: Le date, gli orari e le location indicate potrebbero subire variazioni.**



## COME SI SVOLGE LA FASE 2, di GARA REGIONALE

I selezionati che avranno confermato la partecipazione e depositato la caparra alla fase 2, di GARA REGIONALE, muniti di documento d'identità in corso di validità dal quale risultino i dati personali indicati in sede di registrazione, con la Documentazione richiesta per accedere alla struttura secondo la Normativa Vigente del Periodo, si dovranno presentare nella sede assegnata e precedentemente opzionata dal candidato, il giorno e negli orari prestabiliti così come anche comunicati nell' e-mail di notifica dell'avvenuta designazione e convocazione.

Le spese di trasferta sostenute per il viaggio, il vitto e l'alloggio per raggiungere il luogo della fase 2, di Gara Regionale saranno di sola spettanza del partecipante.

Questa fase si svolgerà come di seguito elencato:

- I partecipanti dovranno registrarsi nel luogo di gara regionale e consegnare al personale del Promotore il documento di identità in corso di validità, dal quale risultino i dati personali indicati in sede di iscrizione al fine di verificare la correttezza della partecipazione e la Documentazione necessaria per accedere alla struttura prestabilita
- I partecipanti potranno utilizzare le attrezzature messe a disposizione dal Promotore, così come comunicate nell' e-mail di notifica dell'avvenuta designazione e convocazione, seguendo strettamente le modalità di utilizzo e le norme di sicurezza indicate dal personale tecnico del Promotore.
- I partecipanti dovranno portare **n. 2 (due) copie stampate della ricetta** che andranno a realizzare e consegnare alla giuria.
- I partecipanti **dovranno portare l'impasto già realizzato e tutti gli ingredienti necessari per la preparazione del piatto finale.**



**Non vige l'obbligo dell'utilizzo del prodotto promosso dal Promotore. Il partecipante è libero di utilizzare la materia prima più consona per la realizzazione della sua pizza.**

- I partecipanti dovranno portare gli strumenti, le attrezzature (fatta eccezione per quelle messe a disposizione dal Promotore) e la minuteria (ad es. taglieri, ciotole, piatti particolari, ecc.) necessari per la preparazione e la presentazione del piatto finale alla giuria.
- I partecipanti avranno un massimo di **20 (venti) minuti** per la preparazione del piatto finale.
- La propria postazione di lavoro dovrà essere **riconsegnata in ordine e pulita**.
- I partecipanti dovranno preparare **n. 1 (uno) piatto finale** da consegnare a personale tecnico di Molino Dallagiovanna per la presentazione, da dividere e da far degustare alla giuria in 8 spicchi.

**Il giorno stesso verranno valutati i contributi** dei partecipanti attribuendo a proprio insindacabile giudizio, a seguito dell'assaggio un punteggio a ciascuno di essi secondo i criteri di seguito elencati.

#### **VALUTAZIONE RICETTA DELL'IMPASTO:**

Per ogni contributo finalista esaminato, la ricetta dell'IMPASTO sarà valutata per:

- conoscenza base delle tecniche di impasto, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- metodo di esecuzione, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- creatività, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);

Per ogni contributo finalista esaminato, la ricetta dell'impasto potrà ottenere un punteggio complessivo compreso tra 3 (tre) e 300 (trecento).

#### **VALUTAZIONE DEL PIATTO FINALE:**

Per ogni contributo finalista esaminato, il PIATTO FINALE sarà valutato per:

- impiattamento, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- armonicità, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- creatività, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento).

Per ogni contributo finalista esaminato, la presentazione del piatto finale potrà ottenere un punteggio complessivo compreso tra 3 (tre) e 300 (trecento).

#### **VALUTAZIONE ASSAGGIO:**

Per ogni contributo finalista esaminato, l'ASSAGGIO della porzione del piatto finale sarà valutato per:



- masticabilità, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- armonicità dei sapori e degli abbinamenti, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- cottura, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento).

Per ogni contributo finalista esaminato, l'assaggio della porzione del piatto finale potrà ottenere un punteggio complessivo compreso tra 3 (tre) e 300 (trecento).

### **VALUTAZIONE PROFESSIONALE DELL'ESAMINATO**

Ogni candidato sarà valutato professionalmente per:

- abbigliamento e presenza del candidato, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- capacità comunicative, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- gestione e pulizia della postazione di lavoro, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);

Per ogni contributo finalista esaminato, la ricetta dell'impasto potrà ottenere un punteggio complessivo compreso tra 3 (tre) e 300 (trecento).

Ogni contributo finalista esaminato potrà ottenere un punteggio totale compreso tra 12 (dodici) e 1200 (milleduecento), dato dalla somma del punteggio complessivo ottenuto dalla ricetta dell'impasto, del punteggio complessivo ottenuto dalla valutazione del piatto finale, del punteggio complessivo ottenuto dall'assaggio del piatto finale e del punteggio complessivo ottenuto dalla valutazione professionale.

In base al punteggio raggiunto da ciascun contributo partecipante esaminato, verrà stilata una classifica, in ordine decrescente di punteggio totale, così da far accedere alla fase successiva:

- n. 3 partecipanti + 1 riserva per ogni singola Tappa Regionale Sud (Campania-Sardegna - Calabria)
- n. 3 partecipanti + 1 riserva per ogni singola Tappa Regionale Centro (Marche – Abruzzo – Lazio);
- n. 3 partecipanti + 1 riserva per ogni singola Tappa Regionale Nord (Lombardia – Veneto - Piemonte);

Accederanno quindi alla Fase 3, di Semi-Finale un totale di:

- n. 9 partecipanti + 3 riserve delle Tappe Regionali Nord gareggeranno alla fase 3, di Semi-Finale nella spiaggia del Nord (Emilia-Romagna);
- n. 9 partecipanti + 3 riserve delle Tappe Regionali Centro gareggeranno alla fase 3, di Semi-Finale nella spiaggia del Centro (Toscana);
- n. 9 partecipanti + 3 riserve delle Tappe Regionali Sud gareggeranno alla fase 3, di Semi-Finale nella spiaggia del Sud (Puglia).



Le riserve verranno utilizzate in caso di:

- mancata conferma da parte del professionista di partecipare alla fase 3, di Semi-Finale;
- irreperibilità del partecipante;
- dati del partecipante non corrispondenti a quanto dichiarato in fase di iscrizione;
- per qualsiasi altro motivo che renda irregolare la partecipazione/convalida del professionista.

### **PERIODO DI SELEZIONE DEI CANDIDATI ALLA FASE 3, DI SEMI- FINALE:**

I partecipanti riceveranno una comunicazione **entro il giorno successivo della prova pratica (Fase 2, gara regionale)** all'indirizzo e-mail indicato in fase 1, di iscrizione , **il luogo, la data, l'ora in cui si dovranno presentare per effettuare la prova pratica della Fase 3, le Semi-Finali, un elenco di tutte le attrezzature** che verranno messe a disposizione per effettuare la prova pratica nella sede a loro assegnata e da loro precedentemente opzionata e la **Documentazione richiesta per accedere alla Struttura** assegnata dove si svolgerà la fase 2 di Gara Regionale, in base alle Politiche Vigenti del periodo (es: *Green Pass*).

### **COME ACCETTARE DI PARTECIPARE ALLA FASE 3, DI SEMI-FINALE**

Per avere diritto di partecipazione alla fase 3, di semi-finale, i vincitori dovranno spedire via e-mail (all'indirizzo indicato sulla comunicazione di vincita ed **entro il terzo giorno successivo alla data di comunicazione**):

- conferma di partecipazione;

Si precisa che **la risposta di conferma o rifiuto di partecipazione è indispensabile** per la procedura di convalida della partecipazione alla fase 3, di Semi-Finale e che **in caso di mancata risposta, la partecipazione non potrà essere confermata.**

La Società Promotrice si riserva il diritto di modificare, anche parzialmente ed in qualunque momento, le modalità di partecipazione alla competizione, dandone adeguata comunicazione, non introducendo modifiche peggiorative e salvaguardando i diritti già acquisiti dai partecipanti.

La Società Promotrice non si assume alcuna responsabilità per le iscrizioni e/o i messaggi persi o ricevuti danneggiati nell'ambito della trasmissione online, pervenuti oltre il tempo stabilito o con dati non corretti.

La Società Promotrice non si assume responsabilità per qualsiasi problema di accesso, impedimento, disfunzione o difficoltà riguardante gli strumenti tecnici utilizzati dall'utente per partecipare alla Competition. A titolo esemplificativo: computer, cellulare, smartphone, tablet, hardware e cavi in generale, software, linea telefonica per la connettività Internet.





## FASE 3: LE SEMI-FINALI

### PERIODO DI SEMI-FINALE

**3 tappe di evento sulle spiagge** che vedranno **PER OGNUNA 9 pizzaioli** che si sfideranno in una cornice molto suggestiva, dove non solo una **giuria di esperti e giornalisti**, ma anche la **giuria popolare** presente nelle spiagge potrà eleggere il miglior pizzaiolo assaggiando la pizza.

Avverranno nel luogo, giorno e orario prestabilito come segue:

**1. SPIAGGIA DEL SUD**  
**9 LUGLIO 2024**

**2. SPIAGGIA DEL CENTRO**  
**16 LUGLIO 2024**

**3. SPIAGGIA DEL NORD**  
**23 LUGLIO 2024**

**NB: Le date, gli orari e le location indicate potrebbero subire variazioni.**

### **COME PARTECIPARE ALLA FASE 3, DI SEMI-FINALE:**

I selezionati che avranno confermato la partecipazione alla fase 3, di SEMI-FINALE, muniti di documento d'identità in corso di validità dal quale risultino i dati personali indicati in sede di registrazione, si dovranno presentare nella sede assegnata, il giorno e negli orari prestabiliti così come anche comunicati nel messaggio e-mail di notifica dell'avvenuta designazione e convocazione.

Le spese di trasferta sostenute per il viaggio, il vitto e l'alloggio per raggiungere il luogo della fase di assaggio saranno di sola spettanza dell'autore del contributo finalista.

Questa fase si svolgerà come di seguito elencato:

- I partecipanti dovranno registrarsi nel luogo di semi-finale e consegnare al personale del Promotore il documento di identità in corso di validità, dal quale risultino i dati personali indicati in sede di registrazione al fine di verificare la correttezza della partecipazione e la Documentazione necessaria per accedere alla struttura prestabilita
- I finalisti potranno utilizzare le attrezzature messe a disposizione dal Promotore, così come comunicate nel messaggio e-mail di notifica dell'avvenuta designazione e convocazione, seguendo strettamente le modalità di utilizzo e le norme di sicurezza indicate dal personale tecnico del Promotore.



- I partecipanti dovranno portare n. **2 (due) copie della ricetta** che andranno a realizzare e consegnarle alla giuria.
- I partecipanti dovranno **portare l'impasto già realizzato e tutti gli ingredienti necessari per la preparazione del piatto finale.**  
**Non vige l'obbligo dell'utilizzo del prodotto promosso dal Promotore. Il partecipante è libero di utilizzare la materia prima più consona per la realizzazione della sua pizza.**
- I partecipanti dovranno portare gli strumenti, le attrezzature (fatta eccezione per quelle messe a disposizione dal Promotore) e la minuteria (ad es. taglieri, ciotole, piatti particolari, ecc.) necessari per la preparazione e la presentazione del piatto finale alla giuria.
- I partecipanti avranno un massimo di **30 (trenta) minuti** per la preparazione del piatto finale, avendo la cura di mantenere la propria postazione in ordine e pulita.
- I partecipanti dovranno preparare **n. 3 (tre) piatti finali** da consegnare a personale tecnico di Molino Dallagiovanna per la presentazione. **N.1 andrà alla giuria Tecnica** da dividere e da far degustare in 8 spicchi, **n.1 andrà alla giuria Popolare** da dividere e da far degustare in 8 spicchi e **n.1 verrà utilizzata per le foto** di reportage.

Il giorno stesso verranno valutati i contributi dei partecipanti attribuendo a proprio insindacabile giudizio, a seguito dell'assaggio un punteggio a ciascuno di essi secondo i criteri di seguito elencati.

#### **VALUTAZIONE RICETTA DELL'IMPASTO:**

Per ogni contributo finalista esaminato, la ricetta dell'IMPASTO sarà valutata per:

- conoscenza base delle tecniche di impasto, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- metodo di esecuzione, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- creatività, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);

Per ogni contributo finalista esaminato, la ricetta dell'impasto potrà ottenere un punteggio complessivo compreso tra 3 (tre) e 300 (trecento).

#### **VALUTAZIONE DEL PIATTO FINALE:**

Per ogni contributo finalista esaminato, il PIATTO FINALE sarà valutato per:

- impiattamento, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- armonicità, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- creatività, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento).

Per ogni contributo finalista esaminato, la presentazione del piatto finale potrà ottenere un punteggio complessivo compreso tra 3 (tre) e 300 (trecento).

#### **VALUTAZIONE ASSAGGIO:**



Per ogni contributo finalista esaminato, l'ASSAGGIO della porzione del piatto finale sarà valutato per:

- masticabilità, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- armonicità dei sapori e degli abbinamenti, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- cottura, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento).

Per ogni contributo finalista esaminato, l'assaggio della porzione stile finger food del piatto finale potrà ottenere un punteggio complessivo compreso tra 3 (tre) e 300 (trecento).

#### **VALUTAZIONE PROFESSIONALE:**

Ogni candidato sarà valutato professionalmente per:

- abbigliamento e presenza del candidato, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- capacità comunicative, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- gestione e pulizia della postazione di lavoro, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);

Per ogni contributo finalista esaminato, l'assaggio della porzione del piatto finale potrà ottenere un punteggio complessivo compreso tra 3 (tre) e 300 (trecento).

#### **VALUTAZIONE GIURIA POPOLARE:**

Ogni candidato riceverà un giudizio dalla giuria popolare.

Per ogni contributo esaminato, sarà valutato:

- impiattamento, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- masticabilità, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- armonicità dei sapori e degli abbinamenti, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);

Per ogni contributo finalista esaminato, l'assaggio della porzione del piatto finale potrà ottenere un punteggio complessivo compreso tra 3 (tre) e 300 (trecento).

Ogni contributo finalista esaminato potrà ottenere un punteggio totale compreso tra 15 (quindici) e 1500 (millecinquecento), dato dalla somma del punteggio complessivo ottenuto dalla ricetta dell'impasto, del punteggio complessivo ottenuto dalla valutazione del piatto finale, del punteggio complessivo ottenuto dall'assaggio del piatto finale, del punteggio complessivo ottenuto dalla valutazione professionale e del punteggio complessivo ottenuto dal voto della giuria popolare.



In base al punteggio raggiunto da ciascun contributo partecipante esaminato nelle 3 spiagge, verrà stilata una classifica, in ordine decrescente di punteggio totale, così da nominare i partecipanti che accederanno alla fase 4, di Finale come di seguito:

- n. 3 partecipanti/cad provenienti dalla fase di Selezione nella spiaggia del Nord + 1 riserva;
- n. 3 partecipanti/cad provenienti dalla fase di Selezione nella spiaggia del Centro + 1 riserva;
- n. 3 partecipanti/cad provenienti dalla fase di Selezione nella spiaggia del Sud+ 1 riserva.

**Parteciperanno alla Fase 4, di Finale presso il Molino Dallagiovanna un Totale di 9 partecipanti e un totale di 3 riserve.**

Riserve: Per la fase 4, di Finale, verranno selezionate n. 3 riserve in caso di:

- mancata conferma da parte del partecipante di partecipare alla fase 4, di Finale;
- irreperibilità del partecipante;
- dati del partecipante non corrispondenti a quanto dichiarato in fase 1, di Iscrizione;
- per qualsiasi altro motivo che renda irregolare la partecipazione/convalida del partecipante.

#### **PERIODO DI SELEZIONE DEI CANDIDATI ALLA FASE 4, DI FINALE:**

I partecipanti, **il medesimo giorno della prova pratica sulle spiagge**, riceveranno comunicazione della selezione alla fase 4, di Finale **sia fisicamente, che attraverso notifica via e-mail** all'indirizzo indicato in fase 1, di Iscrizione, **il luogo, la data, l'ora in cui si dovranno presentare per effettuare la prova pratica della Fase 4, la Finale, un elenco di tutte le attrezzature** che verranno messe a disposizione per effettuare la prova pratica e la **Documentazione richiesta per accedere alla Struttura** assegnata dove si svolgerà la fase 2 di Gara Regionale, in base alle Politiche Vigenti del periodo.

#### **COME ACCETTARE DI PARTECIPARE ALLA FASE 4, DI FINALE:**

Per avere diritto di partecipazione alla fase 4, di Finale, i candidati dovranno rispondere via e-mail (all'indirizzo indicato ed **entro il terzo giorno successivo** alla data di comunicazione):

- conferma di partecipazione;

Si precisa che **la risposta di conferma o rifiuto di partecipazione è indispensabile** per la procedura di convalida della partecipazione alla fase 4, di Finale e che **in caso di mancata risposta, la partecipazione non potrà essere confermata.**

La Società Promotrice si riserva il diritto di modificare, anche parzialmente ed in qualunque momento, le modalità di partecipazione alla competizione, dandone adeguata comunicazione, non introducendo modifiche peggiorative e salvaguardando i diritti già acquisiti dai partecipanti.



La Società Promotrice non si assume alcuna responsabilità per le iscrizioni e/o i messaggi persi o ricevuti danneggiati nell'ambito della trasmissione online, pervenuti oltre il tempo stabilito o con dati non corretti.

La Società Promotrice non si assume responsabilità per qualsiasi problema di accesso, impedimento, disfunzione o difficoltà riguardante gli strumenti tecnici utilizzati dall'utente per partecipare al concorso. A titolo esemplificativo: computer, cellulare, smartphone, tablet, hardware e cavi in generale, software, linea telefonica per la connettività Internet.

## **FASE 4: LA FINALE**

### **PERIODO FINALE:**

la finale avverrà **presso la sede di Molino Dallagiovanna:**

**SETTEMBRE 2024**

**NB: Le date, gli orari e le location indicate potrebbero subire variazioni.**

### **COME PARTECIPARE ALLA FASE 4, DI FINALE:**

I selezionati che avranno confermato la partecipazione alla fase 4, di FINALE, muniti di documento d'identità in corso di validità dal quale risultino i dati personali indicati in sede di Iscrizione, si dovranno presentare nella sede assegnata, il giorno e negli orari prestabiliti così come anche comunicati nel messaggio e-mail di notifica dell'avvenuta designazione e convocazione.

Le spese di trasferta sostenute per il viaggio, il vitto e l'alloggio per raggiungere il luogo della fase di assaggio saranno di sola spettanza dell'autore del contributo finalista.

Questa fase si svolgerà come di seguito elencato:

- I partecipanti dovranno registrarsi nel luogo di Finale e consegnare al personale del Promotore il documento di identità in corso di validità, dal quale risultino i dati personali indicati in sede di registrazione al fine di verificare la correttezza della partecipazione e la Documentazione necessaria per accedere alla struttura prestabilita
- I finalisti potranno utilizzare le attrezzature messe a disposizione dal Promotore, così come comunicate nel messaggio e-mail di notifica dell'avvenuta designazione e convocazione, seguendo strettamente le modalità di utilizzo e le norme di sicurezza indicate dal personale tecnico del Promotore.
- I partecipanti dovranno portare **n. 2 (due) copie della ricetta** che andranno a realizzare e consegnare alla giuria.



- I partecipanti dovranno portare l'impasto già realizzato e tutti gli ingredienti necessari per la preparazione del piatto finale.  
**Non vige l'obbligo dell'utilizzo del prodotto promosso dal Promotore. Il partecipante è libero di utilizzare la materia prima più consona per la realizzazione della sua pizza.**
- I partecipanti dovranno portare gli strumenti, le attrezzature (fatta eccezione per quelle messe a disposizione dal Promotore) e la minuteria (ad es. taglieri, ciotole, piatti particolari, ecc.) necessari per la preparazione e la presentazione del piatto finale alla giuria.
- I partecipanti si sfideranno sulla realizzazione della **pizza margherita**.
- I partecipanti avranno un massimo di **20 (venti) minuti** per la preparazione del piatto finale, avendo la cura di mantenere la propria postazione in ordine e pulita.
- I partecipanti dovranno preparare **n. 3 (tre) piatti finali** da consegnare a personale tecnico di Molino Dallagiovanna per la presentazione. **N.2 andrà alla giuria Tecnica** da dividere e da far degustare in 8 spicchi e **n.1 verrà utilizzata per le foto** di reportage.
- Il giorno stesso verranno valutati i contributi dei partecipanti attribuendo a proprio insindacabile giudizio, a seguito dell'assaggio un punteggio a ciascuno di essi secondo i criteri di seguito elencati.

### **VALUTAZIONE RICETTA DELL'IMPASTO:**

Per ogni contributo finalista esaminato, la ricetta dell'IMPASTO sarà valutata per:

- conoscenza base delle tecniche di impasto, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- metodo di esecuzione, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- creatività, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);

Per ogni contributo finalista esaminato, la ricetta dell'impasto potrà ottenere un punteggio complessivo compreso tra 3 (tre) e 300 (trecento).

### **VALUTAZIONE DEL PIATTO FINALE:**

Per ogni contributo finalista esaminato, il PIATTO FINALE sarà valutato per:

- impiattamento, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- armonicità, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- creatività, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento).

Per ogni contributo finalista esaminato, la presentazione del piatto finale potrà ottenere un punteggio complessivo compreso tra 3 (tre) e 300 (trecento).



### **VALUTAZIONE ASSAGGIO:**

Per ogni contributo finalista esaminato, l'ASSAGGIO della porzione del piatto finale sarà valutato per:

- masticabilità, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- armonicità dei sapori e degli abbinamenti, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- cottura, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento).

Per ogni contributo finalista esaminato, l'assaggio della porzione stile finger food del piatto finale potrà ottenere un punteggio complessivo compreso tra 3 (tre) e 300 (trecento).

### **VALUTAZIONE PROFESSIONALE**

Ogni candidato sarà valutato professionalmente per:

- abbigliamento e presenza del candidato, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- capacità comunicative, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- gestione banco e forno, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);

Per ogni contributo finalista esaminato, la ricetta dell'impasto potrà ottenere un punteggio complessivo compreso tra 3 (tre) e 300 (trecento).

Ogni contributo finalista esaminato potrà ottenere un punteggio totale compreso tra 12 (dodici) e 1200 (milleduecento), dato dalla somma del punteggio complessivo ottenuto dalla ricetta dell'impasto, del punteggio complessivo ottenuto dalla valutazione del piatto finale, del punteggio complessivo ottenuto dall'assaggio del piatto finale e della valutazione professionale.

In base al punteggio raggiunto da ciascun contributo finalista esaminato, verrà decretato il **Dallagiovanna Pizza Ambassador**.

### **PERIODO DI SELEZIONE DEL VINCITORE:**

Il partecipante, oltre all'elezione fisica durante l'evento di finale, riceverà una comunicazione di vincita all'indirizzo e-mail indicato in fase 1, di Iscrizione

### **COME ACCETTARE LA VITTORIA**

Per avere diritto, il vincitore dovrà rispondere via e-mail (all'indirizzo indicato sulla comunicazione di vincita ed entro **il terzo giorno successivo alla data di vincita**) la seguente documentazione:

- conferma di accettazione compilata e firmata



## PREMIO IN PALIO

Il titolo di **Dallagiovanna Pizza Ambassador 2024**, ossia il Pizzaiolo che meglio riuscirà a raccontare attraverso la sua pizza, la «storia» e le caratteristiche delle farine di Molino Dallagiovanna aggiudicandosi la «scena», diventando il volto ufficiale per la pizza in Italia e nel Mondo. Un'occasione Unica che segnerà la carriera del vincitore!

## COM'È PUBBLICIZZATO LA COMPETITION:

La comunicazione e la pubblicità saranno effettuate tramite:

- sito web dedicato alla promozione <https://www.dallagiovanna.it/pizza-bit-competition>
- pagine social di Molino Dallagiovanna
- campagna DEM
- Attività di Comunicazione da parte del Media Partner Gambero Rosso
- Attività di Comunicazione da parte di Ufficio Stampa

Eventuali ulteriori forme di comunicazione potranno essere previste e risulteranno conformi al presente regolamento.

Il regolamento sarà a disposizione dei partecipanti sul sito <https://www.dallagiovanna.it/pizza-bit-competition> sulla pagina dedicata all'iniziativa.

## COME VENGONO TRATTATI I DATI (PRIVACY)

### INFORMATIVA SUL TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

In occasione della partecipazione al concorso, attraverso il modulo di registrazione online, verrà richiesto il consenso al trattamento dei dati personali per le finalità espressamente indicate nella relativa informativa preventivamente consultabile.

I dati anagrafici richiesti saranno trattati a norma del Regolamento UE 2016/679 (GDPR).

Il conferimento dei dati personali è necessario per la partecipazione alla Competition. L'eventuale rifiuto, anche parziale, di fornire tali dati comporterà infatti la semplice impossibilità di partecipare.

Il conferimento dei dati personali è invece facoltativo per tutte le finalità commerciali, promozionali e di marketing, con la conseguenza che l'eventuale rifiuto di conferire i dati personali comporterà la semplice impossibilità di informare l'interessato sui prodotti o i servizi offerti, sulle iniziative promozionali di vendita, e di poter effettuare indagini di mercato o di rilevazione del grado di consenso.

## ESCLUSIONE CONCORSO:

La presente competizione non si considera rientrante tra i concorsi e le operazioni a premi in base all'art. 6, comma 1, lett. a) del d.P.R. n. 430/2001



