



|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| DEL:                               | concorso di abilità e ad estrazione promosso da HEINEKEN ITALIA S.p.A. Viale Edison, 110 – 20099 Sesto San Giovanni (MI)<br>P. I.V.A.: 00610140071<br>Codice Fiscale: 00869580159<br>Telefono: 02/ 27076.1<br>Fax: 02/27076501<br>E-MAIL: dued@dued.mi.it   |
| In associazione con:               | IDENTITA' WEB SRL<br>Corso Magenta 46 – 20123 MILANO<br>P.IVA 07845670962<br>Codice Fiscale 07845670962<br>Telefono: 0248011841<br>Fax: 0248193536  |
| <b>DENOMINATO:</b>                 | <b>PREMIO BIRRA MORETTI GRAND CRU 2017</b>  |
| AREA:                              | territorio nazionale  |
| PERIODO:                           | dal 10 aprile 2017 al 6 novembre 2017   |
| DESTINATARI                        | Chef o sous chef residenti in Italia che abbiano un'età non superiore a 35 anni al momento dell'invio della ricetta. Se, al momento della finale, il partecipante avrà nel frattempo compiuto 36 anni la partecipazione è da ritenersi valida.<br>Per quanto attiene i visitatori del sito potranno partecipare solo coloro che sono già iscritti, alla data di inizio del presente concorso, a Facebook. |
| Sono esclusi dalla partecipazione: | i dipendenti di HEINEKEN ITALIA S.p.A., delle società delegate nonché il coniuge, il convivente, i parenti e gli affini, entro il quarto grado, dei dipendenti delle predette società.  |
| PUBBLICITA':                       | il concorso sarà reclamizzato tramite siti internet, canali social, attività di comunicazione e attività di ufficio stampa.   |

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.

I partecipanti dovranno realizzare una ricetta con il seguente tema: **"CREATIVITÀ E BIRRA A TAVOLA"**.

La ricetta deve prevedere 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 Ricetta Originale
- Birra Moretti Baffo d'Oro

## REGOLAMENTO redatto ai sensi del DPR 26/10/01, N. 430

- Birra Moretti La Rossa
- Birra Moretti Doppio Malto
- Birra Moretti La Bianca
- Birra Moretti Grand Cru
- Birra Moretti Lunga Maturazione
- Birra Moretti Grani Antichi
- Birra Moretti Zero
- Birra Moretti Radler Limone
- Birra Moretti Radler Chinotto
- Birra Moretti Radler Gazzosa
- Birra Moretti alla Siciliana
- Birra Moretti alla Toscana
- Birra Moretti alla Piemontese
- Birra Moretti alla Friulana
- Birra Moretti alla Pugliese
- Birra Moretti alla Lucana

### **PRIMA FASE - SELEZIONE CON GIURIA**

I partecipanti dovranno inviare, **entro e non oltre il 10 luglio 2017**, la ricetta (che dovrà rispettare il tema indicato) come segue:

- la documentazione tecnica riportante gli ingredienti necessari alla realizzazione della ricetta **(in formato word o pdf)**
- la descrizione delle varie fasi e dei processi di preparazione della ricetta **(in formato word o pdf)**
- l'utilizzo della birra come ingrediente e l'abbinamento con una delle birre facenti parte della famiglia Birra Moretti in accompagnamento al piatto motivandone le scelte **(in formato word o pdf)**
- un massimo di n°3 fotografie del piatto realizzato **(in formato jpg)**
- la scheda con i dati personali **(in formato word o pdf)**, comprendenti nome del ristorante/luogo di lavoro, incarico ricoperto, recapito telefonico personale e indirizzo e-mail, unitamente a una propria foto identificativa
- il curriculum vitae riportante l'esperienza professionale e i titoli di studio conseguiti

Potranno utilizzare le seguenti modalità di invio:

- via posta elettronica all'indirizzo **claudia.orlandi@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 della ricetta, alla descrizione della preparazione della ricetta, alla motivazione della scelta delle birre in ricetta e in abbinamento, 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 email, 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 PREMIO BIRRA MORETTI GRAND CRU 2017, Corso Magenta 46, 20123 Milano.

Entro il 18 luglio 2017 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, la scelta delle birre come ingredienti e in abbinamento e la fotografia del piatto saranno state

## REGOLAMENTO redatto ai sensi del DPR 26/10/01, N. 430

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 DIECI concorrenti che potranno accedere alla seconda fase del concorso e DIECI riserve da contattare nel caso in cui un concorrente selezionato non fosse reperibile o decadde dal diritto ad accedere alla seconda fase del concorso.

I criteri di valutazione saranno i seguenti:

- *presentazione attraverso fotografia*, sarà valutato l'impatto estetico che si può cogliere dalla fotografia che accompagnerà la descrizione della ricetta;
- *originalità*, la giuria valuterà la spinta creativa nella elaborazione della ricetta;
- *utilizzo dell'ingrediente birra*, sarà valutato l'utilizzo e l'ottimizzazione dell'ingrediente nella preparazione della portata;
- *abbinamento piatto/birra*, sarà valutata la motivazione scritta della scelta dell'abbinamento;
- *dinamica di realizzazione*, 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.10 concorrenti non avranno diritto ad alcun premio ma accederanno alla seconda fase del concorso.

### **SECONDA FASE – VOTAZIONE ON LINE DELLE DIECI RICETTE SELEZIONATE DALLA GIURIA**

I dieci 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 confermare, via e-mail, all'indirizzo [claudia.orlandi@magentabureau.it](mailto:claudia.orlandi@magentabureau.it) entro il 24 luglio 2017 la loro intenzione di partecipazione alla seconda fase del concorso. In caso di mancata conferma scritta, nei termini indicati, il partecipante decadrà dal diritto a proseguire e sarà contattata una riserva.

Entro il 07 settembre 2017 verrà effettuato l'upload delle 10 ricette su un minisito dedicato sulla piattaforma [www.identitagolose.it](http://www.identitagolose.it). Le ricette saranno promosse da ciascun candidato con un video realizzato da ognuno di loro e la cui durata sarà indicata dall'organizzazione (da 1' a un massimo 1' 30").

Le ricette, che non saranno anonime ma riporteranno i dati personali dei loro realizzatori, **potranno essere votate dagli utenti del sito dalle ore 9:00 dell' 11 settembre 2017 alle ore 24:00 del 02 novembre 2017.**

I visitatori del sito, per votare, dovranno registrarsi sul minisito dedicato sulla piattaforma [www.identitagolose.it](http://www.identitagolose.it) e completare l'apposito form on line con tutti i dati personali richiesti.

In alternativa avranno la facoltà di registrarsi al sito, utilizzando lo strumento "Facebook Login". Dopo aver cliccato sul tasto Facebook Login, appare il pop up di Facebook con la richiesta del permesso di utilizzo dei dati del profilo Facebook. Il form di registrazione, presente sul minisito, viene automaticamente compilato con i dati di cui l'utente ha espressamente autorizzato l'utilizzo e consistenti, generalmente, in nome, cognome ed e-mail.

## REGOLAMENTO redatto ai sensi del DPR 26/10/01, N. 430

Gli utenti dovranno essere già iscritti, alla data di inizio del presente concorso, a Facebook. Il soggetto promotore si riserva il diritto, in qualsiasi momento, di richiedere agli utenti e/o al vincitore prova del predetto requisito. Il promotore si riserva altresì il diritto di verificare la veridicità delle prove fornite dagli utenti e/o acquisirle autonomamente in tal senso.

Nel caso in cui – a fronte della richiesta – l'utente /vincitore non sia in grado di fornire quanto richiesto, lo stesso si intenderà automaticamente escluso. Per tutta la durata del concorso i dati relativi alla presente iniziativa saranno replicati dal social network Facebook ad un server allocato sul territorio italiano.

Gli utenti potranno registrarsi una sola volta per ogni account di posta valido ed esprimere massimo un voto al giorno per account.

Un software appositamente predisposto registrerà i voti degli utenti che verranno così tracciati e memorizzati.

La società promotrice si riserva di effettuare, anche per mezzo di aziende appositamente incaricate, ogni tipo di controllo ritenuto opportuno per verificare la veridicità e correttezza delle votazioni. Potrà richiedere copia del documento di identità dei votanti. La mancata o incompleta trasmissione della documentazione richiesta entro il termine di 5 giorni comporterà l'esclusione delle votazioni. Qualora si dovessero riscontrare votazioni dubbie, a titolo esemplificativo ma non esaustivo: indirizzi e-mail temporanei, utilizzo di software per aumentare artificialmente il numero di voti, flussi di numeriche sospette di email provenienti dallo stesso ip in determinate fasce orarie, ip falsi ecc. la società incaricata dalla promotrice provvederà a sospendere tali votazioni ed eliminarle dalla classifica presente on line.

### **Fase FINALE: ASSEGNAZIONE ED ESTRAZIONE dei premi.**

La finale si svolgerà a MILANO il giorno 6 novembre 2017 **alla presenza di un Notaio/ funzionario della Camera di Commercio di Milano.**

Le spese di trasferimento a/r, dalla residenza dei 10 finalisti per raggiungere Milano, dove si terrà la finale, sono a carico della società promotrice. Per i residenti a Milano non verranno pagati i trasferimenti. La società promotrice si farà carico, per i 10 finalisti, anche delle spese dell'Hotel per n. 3 giorni (2 notti) trattamento pernottamento e prima colazione e dei trasferimenti a/r hotel – luogo in cui si terrà la finale. L'importo forfettariamente stimato è di complessivi Euro 5.737,70 IVA esclusa.

Ogni altra spesa in cui i finalisti dovessero incorrere per partecipare alla finale sarà a loro carico.

**La sede della finale resta in via di definizione e sarà debitamente e tempestivamente comunicata ai 10 finalisti.**

I dieci Chefs ammessi alla finale dovranno elaborare, avendo a disposizione un tempo massimo di 4 ore, alla presenza della giuria e del notaio/funzionario camerale, la ricetta precedentemente selezionata dalla giuria durante la prima fase descritta nel regolamento (e successivamente votata on line).

Gli chefs cucineranno davanti ai giurati e al pubblico presente durante l'evento.

Non sarà possibile, per gli chefs, preparare prima della finale anche solo in parte la ricetta, in nessun caso; la ricetta dovrà essere integralmente preparata davanti ai giurati.

Durante la prova finale, la valutazione dei candidati sarà effettuata da una giuria di esperti, composta da un numero dispari di persone. Nel caso in cui un componente della giuria non potesse, per impossibilità sopravvenuta, essere presente potrà delegare un altro soggetto.

Solo ed esclusivamente per fini pubblicitari, senza che questo abbia alcun rilievo ai fini del concorso, i giurati potranno, se lo ritengono opportuno, postare in tempo reale sui loro profili (facebook, twitter ecc.) le fotografie delle ricette, dell'evento, ecc.

## REGOLAMENTO redatto ai sensi del DPR 26/10/01, N. 430

I concorrenti saranno valutati attraverso dei punteggi assegnati da ogni membro della giuria e riportati su apposite schede. Il risultato deriverà dalla somma dei punteggi attribuiti da ogni membro di giuria secondo i seguenti parametri:

presentazione del piatto (voto da 0 a 4), gusto (voto da 0 a 8), originalità (voto da 0 a 5), utilizzo dell'ingrediente birra (voto da 0 a 3), abbinamento ricetta/birra in accompagnamento (voto da 0 a 6), equilibrio generale (voto da 0 a 7), cultura birraria (voto da 0 a 5).

Si intendono compresi i mezzi voti.

La giuria potrà assegnare delle penalità. Il meccanismo di penalità verrà indicato ai finalisti prima della finale.

### **AL TERMINE DELLA SELEZIONE FINALE DEL 6 NOVEMBRE 2017:**

**1)** Verrà verbalizzato dal notaio/funziionario camerale il nome del vincitore che avrà ottenuto il punteggio maggiore da parte dei membri della giuria.

Se l'evento finale dovesse perdurare fino a ora tarda, la proclamazione si terrà eventualmente il giorno successivo.

Il vincitore selezionato dalla giuria avrà diritto a un trofeo del valore di Euro 300,00 IVA esclusa **e uno solo tra i seguenti premi**, a scelta del vincitore stesso:

#### **PREMIO A)**

N°1 viaggio per due persone destinazione Gent

N°1 viaggio per due persone destinazione Dénia

N°1 viaggio per due persone destinazione Parigi

N°1 viaggio per due persone destinazione Castel di Sangro (AQ)

N°1 viaggio per due persone destinazione Alba (CN)

N° 1 viaggio per due persone destinazione Modena

Ogni viaggio del valore di Euro 2.000,00 (duemila) IVA INCLUSA comprenderà:

- alloggio per due persone per n°3 notti in hotel 3/4 stelle

- una cena per due persone (bevande incluse) presso i seguenti ristoranti:

viaggio a Gent, ristorante Hertog Jan

viaggio a Dénia, ristorante Quique Dacosta

viaggio a Parigi, ristorante Yannick Alléno

viaggio ad Alba, ristorante Piazza Duomo

viaggio a Castel di Sangro, ristorante Reale

viaggio a Modena, ristorante Osteria Francescana

-trasferimenti A/R aerei/treno fino alla destinazione finale e dall'aeroporto/stazione ferroviaria fino all'Hotel; sono escluse le spese di trasferimento dalle residenze all'aeroporto/stazione ed eventuali oneri di parcheggio auto per la durata del viaggio;

- tasse aeroportuali: sono comprese

Periodo di fruizione: entro il 6 novembre 2018

Il premio non può essere trasferito/ceduto ad un altro soggetto.

**PREMIO B)** Fornitura di attrezzature professionali per la cucina Sirman: Pacojet e set 4 bicchieri, Sottovuoto W8, Forno microonde Panasonic NE2143-2, Affettatrice Mantegna 350 BS TOP, Storm VV, Softcooker Wi-Food CE 203 MN. Il premio non può essere trasferito/ceduto ad un altro soggetto.

Il valore complessivo, IVA ESCLUSA, di ciascun premio (viaggio/ fornitura di attrezzature professionali) è di Euro 8.196,72 (ottomilacentonovantasei,settantadue), ovvero Euro 10.000,00 (diecimila) IVA INCLUSA.

## REGOLAMENTO redatto ai sensi del DPR 26/10/01, N. 430

Se il vincitore sceglierà, come premio, i viaggi (Premio A), gli verrà consegnata tempestivamente la documentazione utile per la fruizione dello stesso; se sceglierà il premio B), la spedizione verrà effettuata entro 180 giorni dalla data riportata nel verbale di assegnazione finale.

**2)** La commissione giudicatrice assegnerà due menzioni speciali legate una alla miglior interpretazione della birra come ingrediente e una alla miglior interpretazione della birra come abbinamento; premio per lo chef destinatario di ciascuna menzione speciale: un trofeo del valore di Euro 300,00 IVA esclusa. Totale, IVA esclusa (Euro 300,00 x 2 vincitori)=Euro 600,00

**3)** Il Notaio/funziionario della Camera di Commercio avrà a disposizione le risultanze registrate dal software con i voti on line complessivamente ottenuti da ciascuna delle dieci ricette finaliste e la specifica dei voti dubbi o non validi che sono stati eliminati. Il Notaio/funziionario camerale avrà, quindi, a disposizione i dati che sono presenti nel sistema informatico e redigerà, acquisendo tali dati, una graduatoria "utenti del sito" che elencherà, in ordine decrescente, i punteggi ottenuti da ciascuna delle dieci ricette escludendo dal conteggio i voti eliminati.

Lo chef che ha realizzato la ricetta più votata on line, e risultante dalla graduatoria redatta in data 6 novembre 2017 dal Notaio/funziionario camerale, vincerà il seguente premio:  
un trofeo del valore in comune commercio di Euro 300,00 IVA esclusa.

**RISERVE:** le successive nove ricette presenti in graduatoria saranno considerate come riserve che subentreranno nel caso di decadenza dal diritto al premio da parte dell'avente diritto.  
In caso di parità di votazioni tra due o più ricette si procederà ad una estrazione.

**SI PRECISA CHE OGNUNO DEI DIECI FINALISTI POTRÀ VINCERE UN SOLO PREMIO.**

Se lo chef selezionato dalla giuria è il medesimo che ha ricevuto più voti on line avrà diritto solo al premio derivante dall'assegnazione con giuria e decadrà dalla vincita del premio previsto per le votazioni on line che verrà assegnato al secondo presente nella graduatoria on line.

**4)** Verrà **ESTRATTO** dal Notaio/Funziionario camerale il seguente premio di sorte tra tutti coloro che hanno validamente votato on line le dieci ricette finaliste; ogni partecipante sarà presente nel file excel, a disposizione del notaio/funziionario camerale, tante volte quanti sono i voti espressi nel corso della manifestazione.

Premio: una cena, per due persone, presso un ristorante di cucina d'autore, scelto dal promotore HEINEKEN Italia S.p.A. e vicino al domicilio comunicato dal vincitore all'atto dell'iscrizione ai fini della votazione per un valore complessivo di Euro 300,00 IVA esclusa. Periodo di fruizione: entro il 6 novembre 2018. Il vincitore riceverà un voucher, documento di legittimazione per la fruizione del premio. Dovranno considerarsi escluse tutte le spese e gli extra non indicati nella descrizione del premio. Le spese di trasferimento del vincitore e del suo accompagnatore per recarsi presso il ristorante, atteso che il locale verrà scelto dal promotore nei pressi del domicilio del vincitore, saranno a carico esclusivo degli stessi (vincitore e accompagnatore).

Il premio non può essere trasferito/ceduto ad un altro soggetto.

**RISERVE:** per questo premio verranno estratte n.15 riserve da contattare in caso di irreperibilità o decadenza dal diritto al premio del vincitore.

Il vincitore sarà avvisato dalla società promotrice (o da una società delegata) tramite e-mail all'indirizzo indicato all'atto della partecipazione. L'e-mail avrà funzione di voucher e costituirà liberatoria in sede di chiusura della manifestazione. Per aver diritto al premio il concorrente dovrà inviare, entro 7 gg. di calendario dalla data di spedizione dell'e-mail di vincita, una mail di risposta in cui dichiara di accettare il premio allegando la copia fronte/retro della propria carta d'identità (in alternativa la copia della carta d'identità potrà essere inviata via fax al numero 02.48193536). Il vincitore dovrà indicare nell'e-mail un recapito telefonico utile per essere contattato dal promotore. Si precisa che il vincitore non potrà modificare né il locale scelto dal promotore né la data (fissa o la data entro la quale) fruire della cena. Il partecipante che, edotto della vincita e che ha ricevuto il documento di legittimazione utile per la fruizione del premio,

## REGOLAMENTO redatto ai sensi del DPR 26/10/01, N. 430

non ne usufruisse non avrà diritto ad alcun rimborso o premio alternativo. Il premio si riterrà, a tutti gli effetti, consegnato.

Il vincitore decade dal diritto al premio e si procederà a contattare una riserva:

- nel caso di mancato, tardivo o parziale invio della documentazione (accettazione del premio + carta di identità) con le modalità e i tempi richiesti dal presente regolamento (e-mail/fax);
- nel caso in cui venisse rilevata una partecipazione vincente non conforme al regolamento o qualora i dati inseriti dovessero risultare non veritieri;
- nel caso in cui la documentazione inviata non consentisse un'adeguata identificazione del vincitore;
- nel caso in cui fosse minorenne oppure non residente/domiciliato in Italia;
- nel caso in cui i dati inseriti dovessero risultare incomprensibili, incompleti o palesemente non veritieri;
- in qualunque altro caso non venissero rispettate le condizioni richieste per la partecipazione.

### **TOTALE MONTEPREMI, IVA ESCLUSA:**

- Euro 5.737,70 importo totale forfettariamente stimato, per i 10 finalisti per raggiungere Milano. Tale importo è comprensivo delle spese dell'Hotel per n. 2 notti (trattamento pernottamento e prima colazione).
- Euro 8.196,72 valore, IVA esclusa, del premio (viaggio o, in alternativa, fornitura di attrezzature professionali) riservato allo chef vincitore la cui ricetta è stata selezionata dalla giuria.
- Euro 300,00 valore IVA esclusa : trofeo destinato allo chef vincitore del viaggio oppure della fornitura di attrezzature professionali, selezionato dalla giuria.
- Euro 300,00 valore IVA esclusa : trofeo destinato allo chef vincitore della menzione speciale per la miglior interpretazione della birra come ingrediente.
- Euro 300,00 valore IVA esclusa : trofeo destinato allo chef vincitore della menzione speciale per la miglior interpretazione della birra come abbinamento.
- Euro 300,00 valore, IVA esclusa, del premio consistente in un trofeo per il vincitore la cui ricetta è stata la più votata on line.
- Euro 300,00 valore IVA esclusa: premio assegnato al concorrente che ha votato on line ed individuato con estrazione. Il premio consiste in una cena per due persone in un ristorante di cucina d'autore.

**Totale: Euro 15.434,42 IVA esclusa.**

### **PRECISAZIONI FINALI**

CAUZIONE: viene prestata fideiussione a favore del Ministero dello Sviluppo Economico, per un importo di Euro 15.434,42 pari al 100% del valore complessivo del montepremi del concorso, ai sensi dell'art. 7, lettera a), del D.P.R. 26 ottobre 2001, n. 430.

SOFTWARE: la società realizzatrice del software, che opera su hosting protetto, ha rilasciato un'apposita perizia in merito al funzionamento del software che registrerà i dati personali degli utenti del sito, le votazioni e i punti accumulati dai partecipanti. In ottemperanza a quanto previsto dall'art.1, comma 5, del DPR 430/2001 e dalla nota n.1300355/2003 del Ministero delle Attività Produttive non è previsto alcun costo aggiuntivo relativamente al collegamento internet se non quello relativo al costo di connessione previsto dal piano tariffario del fornitore di accesso ad internet di ogni singolo utente.

**Per tutta la durata del concorso i dati relativi alla presente iniziativa saranno replicati dal social network Facebook ad un server allocato sul territorio italiano. Il SOFTWARE E I DATABASE SONO UBICATI IN ITALIA presso la Società Identità Web Srl Corso Magenta 46, 20123 Milano.**

## REGOLAMENTO redatto ai sensi del DPR 26/10/01, N. 430

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.

I concorrenti, che voteranno le ricette effettuando Facebook login con la partecipazione al presente concorso, dichiarano di essersi iscritti a Facebook anteriormente alla data di inizio della manifestazione. Nel caso non venissero rispettati questi requisiti il vincitore decadrà dal diritto al premio il premio che sarà attribuito ad una riserva. Il presente concorso non è in nessun modo sponsorizzato, promosso o amministrato da Facebook e, pertanto, nessuna responsabilità è imputabile a Facebook nei confronti dei partecipanti alla promozione. Qualsiasi domanda, commento o lamenti sulla manifestazione a premi dovrà essere rivolta alla Promotrice. Facebook è utilizzato unicamente come veicolo tecnico di comunicazione e il partecipante sta fornendo le proprie informazioni ad HEINEKEN Italia S.p.A. e non a Facebook.

Per quanto attiene le ricette e i video di promozione delle ricette 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 e i video inviati 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 e il video di promozione della ricetta. Il concorrente è edotto all'atto della partecipazione che cede ad HEINEKEN ITALIA S.p.A. ogni diritto sulla ricetta e sul video con la quale ha partecipato; a titolo esemplificativo: il diritto all'utilizzo, la pubblicazione, la realizzazione, o reclamizzazione degli stessi.

- le ricette e i video non saranno resi agli autori e potranno essere utilizzati 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 la prima selezione con giuria, 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 da parte della giuria, si procederà come segue:

- per la selezione preliminare si procederà ad effettuare un'estrazione a sorte tra i due o più concorrenti con pari punteggio;

- per la selezione finale il vincitore sarà colui che avrà ottenuto il punteggio più alto nel parametro che indica il gusto (da 0 a 8)

I premi verranno consegnati entro 180 giorni dalla data riportata nel verbale di assegnazione finale.

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.

## REGOLAMENTO redatto ai sensi del DPR 26/10/01, N. 430

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.

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 Edison, 110 – 20099 Sesto San Giovanni (MI) e presso la sede di Magenta S.r.l. - Corso Magenta, 46 - 20123 MILANO. Sarà a disposizione dei concorrenti un numero verde gratuito

HEINEKEN ITALIA S.p.A.

Un procuratore

Dott.ssa Cinzia DE FILIPPIS

# Carta dei Valori della Birra

## Fondazione Birra Moretti per la cultura della birra in Italia

Accompagnare la birra alla tavola degli italiani, dimostrando che la sua versatilità, leggerezza, varietà, gusto e, perché no, economicità ben si abbinano alla cucina italiana, che è la somma di tante e diverse tradizioni regionali basate sugli ingredienti. È così che Birra Moretti, la famiglia più amata d'Italia, in ragione dell'ampiezza della propria gamma di stili birrari, da sempre promuove la cultura della birra nel nostro Paese.

Ai Sommelier impegnati nella promozione delle bevande e del corretto abbinamento con i cibi, agli Chef che da molti anni ci accompagnano in questo percorso, a quelli che si impegneranno con noi dando un contributo al miglioramento della cultura birraria in Italia, ai talenti del futuro, chiediamo di sostenere il consumo di qualità, consapevole e sempre più responsabile.

Diamo insieme il buon esempio.

### In cosa crediamo

- La birra è una **bevanda dalla tradizione millenaria**. Viene prodotta con **ingredienti naturali** (acqua, cereali, lievito, luppolo) e senza l'aggiunta di coloranti, additivi chimici conservanti.
- La **degustazione** di una birra coinvolge vista, olfatto e gusto, è un gesto semplice che apre un mondo di sapori e di abbinamenti.
- Ogni birra ha il suo **bicchiere** che le garantisce di manifestare al meglio le qualità organolettiche ed estetiche, ma il calice da degustazione è un'ottima alternativa per tutte.
- La birra va versata in un bicchiere rinfrescato con acqua fredda e va spillata nel modo giusto: **due dita di schiuma** la rendono più gustosa, leggera e digeribile.
- La birra va bevuta **giovane** e ogni tipologia ha la sua **temperatura di servizio ottimale**. Questo consente di assaporarne il gusto e apprezzarne gli aromi delicati.
- Consumata moderatamente durante i pasti, la birra è un ottimo complemento di **un'alimentazione equilibrata**.
- Usare **la birra in cucina** è divertente, naturale ed economico. La birra è eclettica e, scelta con sapienza, può **abbinarsi** sia ai sapori e ai piatti semplici, sia a quelli più complessi.
- La **scelta di una birra**, in accompagnamento ad un cibo e nella preparazione di un piatto, comporta un'analisi delle sensazioni organolettiche di entrambi ed è guidata da criteri di armonia e di omogeneità dei sapori.
- La birra è semplice solo in apparenza, ma va **conosciuta** per coglierne appieno tutte le sfumature, il retrogusto amaro e i toni delicati: utilizzarla in cucina rappresenta una **sfida** per l'alta ristorazione, abbinarla ai cibi è uno stimolo per tutti.
- La birra è, seppur **moderatamente**, una bevanda alcolica e quindi va consumata con intelligenza e responsabilità.

## Dal gusto all'abbinamento

Analizzare le caratteristiche gustative presenti nel cibo permette di capire che tipo di bevanda abbinare a un piatto.



|   |   |
|---|---|
| <b>1. Intensità Aromatica</b>   | <b>6. Umami</b>   |
| È importante valutare e definire l'intensità aromatica che il piatto presenta per poter ricercare nella birra sensazioni di pari intensità e creare quindi un giusto equilibrio. Il pollo, ad esempio, presenta caratteristiche differenti rispetto a un agnello (ovviamente a parità di condizioni di cottura), sceglieremo dunque due birre con intensità differenti.   | È la sensazione di saporito, data dal glutammato, un sale particolare che troviamo nei dadi da brodo o in alimenti come la salsa di soia o i formaggi stagionati. Si tratta di una sensazione molto delicata che si può abbinare con una birra con caratteristiche morbide e leggermente acide.   |
| <b>2. Grassezza</b>   | <b>7. Sapidità</b>  |
| È riferita ai grassi solidi, ovvero quelli che danno una percezione solida tra lingua e palato. Il burro e il lardo lasciano una sensazione pastosa in bocca perché non si sciolgono subito, è quindi molto importante il tipo di cottura del nostro cibo, nonché, ovviamente, la sua struttura e i suoi componenti. In questo caso, le caratteristiche principali della birra dovranno essere l'acidità e la carbonazione che andrà a contrastare il grasso.   | È il carattere saporito tipico del sale che può essere aggiunto prima o dopo la cottura, durante la stagionatura di formaggi e salumi, o ancora, alle preparazioni di pesci come aringa e baccalà. Può essere più o meno accentuata anche grazie all'uso dell'ingrediente base. Quando pensiamo all'abbinamento con la birra immaginiamo un contrasto, la birra dovrà presentare caratteristiche di morbidezza, la nota amara dovrà essere minima, quasi inesistente, può essere interessante una componente acida che, in questo caso, può creare bilanciamento. |
| <b>3. Untuosità</b>   | <b>8. Tendenza Amara</b>  |
| È riferita all'olio vegetale, a sensazioni di grasso liquido che rendono la lingua velata e insensibile. In questo caso ricerchiamo birre con caratteristiche di alcolicità e secchezza che permettano di creare un effetto assorbente e detergente.  | Questa sensazione viene stimolata da alimenti con questa caratteristica propria come: carciofi, radicchio, fegato, tartufo, gli affumicati e alcuni formaggi. In alternativa può derivare dalla cottura degli alimenti (alla griglia e alla brace) o da una forte presenza di erbe aromatiche. Nel caso di sensazioni contenute si possono ricercare birre con caratteristiche analoghe e ottenere così una fusione delle note amare.   |
| <b>4. Succulenza</b>  | <b>9. Tendenza Acida</b>  |
| Si intende con questo termine la sensazione di liquidità in bocca. Può essere definita intrinseca quando è presente del liquido nella preparazione (un brodo o un piatto molto condito come un brasato). Si definisce invece indotta se proviene da sostanze che stimolano la masticazione e che generano salivazione (bistecca fiorentina, pane, biscotti secchi). Per questi piatti ricercheremo birre con medio ed elevato tenore alcolico, in grado di contrastare l'effetto di assorbimento dell'acqua di questi cibi. | È una sensazione di aspro più o meno accentuata, presente in quasi tutti i derivati del latte o nelle preparazioni a cui è stato aggiunto qualcosa di acido come l'aceto, il limone o la salsa di pomodoro poco cotta. La loro eccessiva presenza rende difficile abbinare il cibo. Se invece la nota acida è contenuta, è possibile affiancare una birra con sensazioni analoghe, così da produrre un effetto di compensazione. Le caratteristiche morbide e rotonde della birra possono dunque essere di supporto nell'abbinamento.                             |
| <b>5. Tendenza dolce</b>  | <b>10. Speziatura</b>   |
| Caratteristica da non confondere con la dolcezza vera e propria. La tendenza dolce è, invece, qualcosa che assomiglia alla dolcezza ma è più vicino all'insipido. È tipica degli amidi, dei carboidrati (pane e pasta), dei vegetali e dei legumi. In questo caso possiamo abbinare una birra con una nota amara che amplifichi le sensazioni (abbinamento per contrasto).  | Questa caratteristica, percepita in primis con l'olfatto, è determinata dall'addizione di spezie o erbe aromatiche cotte. Si trova nei salumi ed in alcuni formaggi stagionati. Questa sensazione, a volte, è accompagnata dalla piccantezza. Maggiore sarà la componente speziata nei cibi, maggiore sarà la componente speziata che andremo a ricercare nella birra: il potenziale dell'uno non deve prevalere sull'altro.  |
| <b>11. Piccantezza</b>  |   |
| È data da un composto che stimola i recettori del caldo situati anche sulla lingua e ciò provoca la sensazione di "bruciore". La principale responsabile è la capsaicina, alcaloide presente nei peperoncini. Maggiore sarà la sensazione di piccantezza, maggiore sarà la ricerca di sensazioni morbide che dovremo trovare nella birra per poter creare un abbinamento equilibrato. Ricordiamoci che la frizzantezza e la temperatura fresca ammorbidiscono la piccantezza, così come l'amaro accentua le note piccanti.  |   |

# Le 18 specialita' di Birra Moretti

## **Birra Moretti Ricetta Originale**

È la prima nata della famiglia Birra Moretti. È una birra dal colore chiaro grazie alla qualità del malto utilizzato nella ricetta. Nel bicchiere presenta una schiuma candida, compatta, assai fine nella grana e persistente. I suoi aromi si compongono in grande equilibrio. Al naso, i profumi di malto d'orzo si bilanciano con le note floreali del luppolo. In bocca è scorrevole, con una piacevole frizzantezza, splendidamente bilanciata. All'iniziale attacco maltato fa seguito un gradevole sapore finemente amaro.

Bassa Fermentazione - Temperatura di servizio: 3 °C - Gradazione alcolica: 4,6% vol.

## **Birra Moretti Baffo d'Oro**

È la prima birra in Italia fatta col sole, grazie all'energia rinnovabile derivante da pannelli solari prodotta dagli impianti fotovoltaici installati sui tetti dei birrifici di Comun Nuovo e Massafra che copre il fabbisogno energetico dell'intera produzione. È una lager dal colore oro brillante, prodotta con malti d'orzi primaverili pregiati italiani, che le donano una schiuma bianca, fine, compatta e persistente. Il gusto è pieno, rotondo, equilibrato. All'olfatto ha una fragrante freschezza, data dal luppolo, con un cenno di note floreali e crosta di pane. Accanto al dolce del malto, si distingue un amaro delicato e gradevole.

Bassa Fermentazione - Temperatura di servizio: 3 °C - Gradazione alcolica: 4,8% vol.

## **Birra Moretti La Bianca**

È la nuova weiss all'italiana ad alta fermentazione, la prima della famiglia Birra Moretti. È prodotta con malti 100% italiani: 50% malto d'orzo e 50% malto di frumento. Questa ricetta le conferisce caratteristiche particolari e un gusto unico. Ha una schiuma bianca, fine e compatta. Il colore è chiaro e naturalmente torbido, tipico delle migliori weiss bavaresi. Il profumo è fresco, con note floreali e speziate. Al palato ha un corpo delicato, rinfrescante e un retrogusto elegante ed equilibrato.

Alta fermentazione - Temperatura di servizio: 6-8 °C - Gradazione alcolica: 5% vol.

## **Birra Moretti Doppio Malto**

È una birra ad alta fermentazione, prodotta con malto d'orzo e malto di frumento 100% italiani. Si presenta con un colore oro brillante e con una schiuma candida e compatta. Le note olfattive trasmettono sensazioni che ricordano biscotti, frutta secca e miele. Il gusto è rotondo ed equilibrato con una intensa e persistente nota amara e asciutta in chiusura. Viene prodotta con energia proveniente da fonti fotovoltaiche certificate.

Alta fermentazione - Temperatura di servizio: 8-9 °C. - Gradazione alcolica: 7% vol.

## **Birra Moretti La Rossa**

È una birra prodotta utilizzando una miscela di malti d'orzo 100% italiani, in parte torrefatti per conferire il caratteristico colore ambrato carico con riflessi color del bronzo. La schiuma è compatta e abbondante, dal colore crema tendente al cappuccino. Il gusto è morbido e pieno, con note di caramello e liquirizia, in perfetto equilibrio tra dolce e amaro. I profumi sono compositi: all'inizio note di lamponi, poi frutta candita, caramello, frutta secca e liquirizia. Viene prodotta con energia proveniente da fonti fotovoltaiche certificate.

Bassa fermentazione - Temperatura di servizio: 3 °C - Gradazione alcolica: 7,2% vol.

## **Birra Moretti alla Friulana**

L'ingrediente tipico che la caratterizza è la mela renetta che le dona un gusto raffinato e leggermente aromatico. È una birra intrigante e leggera, si presenta con un colore giallo paglierino e una schiuma fine, persistente e compatta. Al naso presenta note aromatiche caratterizzate da sentori che ricordano la mela renetta. Al palato offre sensazioni raffinate ed intense. La varietà di mela utilizzata è tipica del Friuli e viene coltivata dai volontari dell'Associazione Amatori Mele Antiche che ha l'obiettivo di riscoprire e rivalutare le varie qualità di mele ancora presenti nel territorio, fra cui proprio la renetta.

Bassa Fermentazione - Temperatura di servizio: 3-6 °C - Gradazione alcolica: 5,9% vol.



### **Birra Moretti alla Siciliana**

L'ingrediente segreto è la zagara, il fiore degli agrumi tipico della Sicilia. Si presenta con un giallo dorato, la schiuma è fine, persistente, compatta. I profumi floreali sono gradevoli, ricchi e intensi, il gusto è morbido, equilibrato e lascia una fine nota amara. Quella degli agrumi è una coltivazione tipica della Sicilia, della Provincia di Messina e dei comuni adiacenti. La zagara viene utilizzata in cucina, in profumeria e per abbellire i bouquet delle spose.

Bassa fermentazione - Temperatura di servizio: 3-6 °C - Gradazione alcolica: 5,8% vol.

### **Birra Moretti alla Piemontese**

È una birra insolita e intrigante grazie al mirtillo della Val Sangone e al riso Sant'Andrea, due unicità capaci di trasmettere la passione e il carattere del territorio piemontese. Il colore è delicatamente ambrato, la schiuma fine e compatta. Al naso presenta sentori di caramello, cereali, erbe aromatiche e piccoli frutti di bosco. Al palato offre un gusto leggermente acidulo ma equilibrato. I mirtilli sono della Val Sangone. Il riso è una delle sei varietà storiche e protette del Piemonte.

Bassa Fermentazione - Temperatura di servizio: 3-6 °C - Gradazione alcolica: 5,5% vol.

### **Birra Moretti alla Toscana**

Gli ingredienti che caratterizzano questa birra sono l'orzo della Maremma e il farro toscano. Il colore è giallo dorato intenso con schiuma fine e compatta. Al naso presenta profumi di cereali, di castagna, di erbe aromatiche e aghi di pino. Il gusto è deciso, morbido ed equilibrato.

Bassa Fermentazione - Temperatura di servizio: 3-6 °C - Gradazione alcolica: 5,5% vol.

### **Birra Moretti alla Pugliese**

Sono due gli ingredienti selezionati per rappresentare la Puglia: il fico d'India, aromatico e dolce, e il grano arso con il suo aroma di affumicato. Grazie alla tostatura manuale, il grano arso che si ottiene non è mai perfettamente identico, il che regala a questa birra sfumature di colore dorato, più o meno decise, con schiuma fine e persistente. Il profumo è intenso, dalla spiccata personalità, ricorda note di frutti rossi e di caramello. Il sapore è secco e asciutto, con un finale che ricorda il caramello leggermente tostato.

Bassa fermentazione - Temperatura di servizio: 3-6 °C - Gradazione alcolica: 5,6% vol.

### **Birra Moretti alla Lucana**

Gli ingredienti caratteristici scelti fra le coltivazioni lucane sono due: l'alloro, un'erba aromatica molto utilizzata nel Sud Italia, e l'orzo, una produzione d'eccellenza che viene coltivata totalmente in questa regione. Questo mix speciale regala un particolare colore dorato e una schiuma fine e compatta. Il bouquet aromatico che ne scaturisce è intenso, con spiccate note di alloro, rosmarino, eucalipto e menta. Il gusto è ricco di morbidezza e di freschezza grazie alle delicate note amarognole in chiusura.

Bassa Fermentazione - Temperatura di servizio: 3-6 °C - Gradazione alcolica: 5,8% vol.

### **Birra Moretti Lunga Maturazione**

Per caratterizzare questa birra ad alta fermentazione, i Mastri Birrai hanno deciso di prolungare a quaranta giorni il periodo di maturazione nei tini. Questo processo regala un colore limpido dovuto alla separazione dei lieviti che hanno avuto più tempo per depositarsi sul fondo. La schiuma è candida e cremosa. Al naso ha delicati sentori di cereali, di farina di castagno. A seguire, note erbacee di eucalipto, timo e maggiorana e, in chiusura, di lavanda. Il malto d'orzo caramello, invece, dà un sapore dolce, con note morbide e fresche. Permane una lieve nota amara.

Alta fermentazione - Temperatura di servizio: 8-10 °C - Gradazione alcolica: 7% vol.

### **Birra Moretti Grand Cru**

È una birra ad alta fermentazione dal colore ambrato e luminoso. Ha un bel cappello di schiuma compatta con piccole bollicine che resistono al passare dei minuti. I profumi sono intensi e complessi, molto articolati. Da subito emergono note erbacee e sensazioni fruttate che ricordano le albicocche e gli agrumi canditi. In chiusura, una leggera speziatura e note calde di miele d'acacia e di castagno. Al palato è suadente, con una fresca nota acida ben bilanciata ed equilibrata con la nota più amara.

Alta fermentazione - Temperatura di servizio: 8-10 °C - Gradazione alcolica: 6,8% vol.



### **Birra Moretti Grani Antichi**

È una birra ad alta fermentazione dal colore ambrato carico, tendente al ramato. Ha una schiuma compatta con bollicine di grana piccola. Al naso, il bouquet è intenso e avvolgente, di frutta esotica e secca (nociola e mandorla amara) e, successivamente, di resine e spezie (pepe nero, zenzero e chiodi di garofano). Al palato è decisa e con una fresca acidità. È una birra piena, dalla lunga e accattivante persistenza gustativa. È molto equilibrata, grazie alla grande attenzione dei Mastri Birrai nel selezionare tre varietà di grani antichi autoctone - S. Pastore, Senatore Cappelli e Pandas - coltivate all'inizio del secolo scorso e poi abbandonate.

Alta fermentazione - Temperatura di servizio: 8-10 °C - Gradazione alcolica: 8% vol.

### **Birra Moretti Radler Limone**

Dall'unione di Birra Moretti (45%) e succo di pregiati limoni 100% siciliani nasce questa bevanda speciale caratterizzata da un perfetto bilanciamento tra la qualità e la tradizione di Birra Moretti e limoni selezionati. Presenta un colore giallo paglierino lievemente torbido che riporta al succo di limone appena spremuto. Eleganti fresche note agrumate di limone e di cedro anticipano al naso sensazioni floreali date dal luppolo. In bocca ha un gusto rotondo, lievemente aspro e con un forte potere rinfrescante.

Temperatura di servizio: 3 °C - Gradazione alcolica: 2% vol.

### **Birra Moretti Radler Chinotto**

Una bevanda rinfrescante e adatta per ogni stagione. Un mix tra la migliore Birra Moretti e il succo dei chinotti 100% di Savona, famosi e unici per qualità e aroma. Il chinotto ha un gusto leggermente amaro, ma possiede anche un retrogusto particolarmente fresco e delicato che si fonde armoniosamente con il sapore morbido di Birra Moretti, dando vita a una bevanda leggera, insolita e sorprendentemente rinfrescante.

Temperatura di servizio: 3 °C - Gradazione alcolica: 2% vol.

### **Birra Moretti Radler Gazzosa**

Il matrimonio tra birra e gazzosa ha alle spalle una lunga tradizione in tutto il mondo e da sempre incontra il favore dei consumatori. Fresca, gustosa, originale: questa bevanda nasce dal connubio fra Birra Moretti e gazzosa con l'aggiunta di scorza di limoni 100% calabresi. Dal basso contenuto calorico e alcolico, è rinfrescante, facile da bere e perfetta per i mesi estivi.

Temperatura di servizio: 3 °C - Gradazione alcolica: 2% vol.

### **Birra Moretti Zero**

È la prima birra italiana a 0 alcol: una lager chiara che alla vista si presenta di un bel colore paglierino carico, brillante e cristallino. La schiuma è compatta e candida, di grana fine. Accostata al naso si apprezza subito il suo delicato profilo aromatico, con note evidenti di cereali e tenui sentori di frutta a polpa bianca, tra i quali emerge la pera. Al palato è delicata, leggera e con una piacevole nota amara in chiusura.

Bassa fermentazione - Temperatura di servizio: 3 °C - Gradazione alcolica: 0% vol.