



| | |
|--------------|--|
| DEL: | concorso di abilità a premi promosso da HEINEKEN ITALIA S.p.A. Viale Edison, 110 – 20099 Sesto San Giovanni (MI) 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 2013 |
| AREA : | territorio nazionale. |
| PERIODO: | dal 6 maggio 2013 all'18 novembre 2013. |
| 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. 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 internet 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 due ricette a tema libero, ognuna caratterizzata dalla presenza tra gli ingredienti di una spezia da scegliere tra quelle indicate nell'elenco che segue.

La giuria sarà chiamata a giudicare in base all'originalità nell'uso di una spezia scelta dallo chef e alla competenza dimostrata dallo stesso nell'abbinarla a una delle birre della Famiglia Birra Moretti, per arrivare all'esaltazione massima dell'abbinamento cibo/birra.

Elenco spezie e erbe aromatiche

Aglione
Anice
Basilico
Berberè (mix)
Caffè
Cajun (mix)
Cannella
Cardamomo
Chiodi di garofano
Coriandolo

Cumino
Curcuma
Curry
Finocchietto selvatico
Ginepro
Isoppo
Lavanda
Lemongrass
Liquirizia
Macis
Maggiorana
Menta
Noce moscata
Origano
Paprica
Pepe della Giamaica
Pepe di Sichuan
Peperoncino
Rafano
Rosmarino
Salvia
Sumac
Timo
Vaniglia
Wasabi
Zafferano
Zenzero

La prima ricetta dovrà essere riconducibile ad un primo piatto o secondo piatto sia esso di carne, di pesce o di verdure, pizza (piatto salato). La prima ricetta dovrà obbligatoriamente contenere tra i suoi ingredienti **una** delle spezie o erbe aromatiche indicate nell'elenco in regolamento.

I partecipanti che passeranno la prima selezione dovranno realizzare una seconda ricetta che dovrà essere un dessert (piatto dolce), abbinato alla prima ricetta così da formare un menù di due portate.

La seconda ricetta dovrà obbligatoriamente contenere tra i suoi ingredienti **una** delle spezie o erbe aromatiche indicate nell'elenco in regolamento. La spezia utilizzata per la seconda ricetta, non dovrà obbligatoriamente essere la medesima utilizzata nella prima ricetta.

Entrambe le ricette devono inoltre 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 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, entro e non oltre il **22 luglio 2013**, per la prima ricetta (a scelta tra primo piatto, secondo piatto o piatto unico):

- la documentazione tecnica riportante gli ingredienti necessari alla realizzazione di ogni ricetta (in formato word o pdf)
- la descrizione delle varie fasi e dei processi di preparazione della ricetta (in formato word o pdf)
- l'abbinamento spezia/birra in accompagnamento al piatto motivandone le scelte
- l'abbinamento piatto/birra (in formato word o pdf), motivando le scelte per la birra usata come ingrediente
- 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 di ogni ricetta, alla descrizione della preparazione della ricetta, alla motivazione dell'abbinamento spezia/birra, 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 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 2013, Corso Magenta 46, 20123 Milano.

Entro il 26 luglio 2013 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 spezia/birra, l'abbinamento piatto/birra come ingrediente e la 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 o decadesse 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 spezia/birra in accompagnamento*, 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.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 confermare, via e-mail, all'indirizzo **claudia.orlandi@magentabureau.it** entro il 05/08/2013 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.

I 50 partecipanti dovranno inviare la seconda ricetta (ricetta di un dessert) attraverso le medesime modalità sopraelencate (e-mail oppure posta) **entro il 23 settembre 2013**.

Anche la seconda ricetta (dessert) sarà a tema libero e dovrà comprendere una delle spezie dell'elenco sopraindicato, una birra presente tra le referenze della famiglia Birra Moretti tra gli ingredienti e in abbinamento al piatto. Il partecipante dovrà fornire per iscritto la motivazione dell'abbinamento spezia/birra.

Entro il 25 settembre 2013 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 con l'aggiunta del seguente parametro:

- *abbinamento alla prima ricetta*, sarà valutata l'armonia tra la prima e la seconda ricetta nell'ottica della composizione di un menù.

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/funzionario 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 verrà comunicata ai 10 finalisti entro il 30 settembre 2013.

I finalisti dovranno confermare, via e-mail, all'indirizzo **claudia.orlandi@magentabureau.it** entro il 11/10/2013 la loro intenzione di partecipazione alla finale del concorso. In caso di mancata conferma scritta, nei termini indicati, il partecipante decadrà dal diritto a proseguire e sarà contattata una riserva. 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. La finale si svolgerà il **giorno 18 novembre 2013** 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 sono a carico esclusivo dei partecipanti, così come ogni altra spesa in cui dovessero incorrere per partecipare alla finale stessa.

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 le due ricette precedentemente inviate e selezionate.

Durante la prova finale, la valutazione dei candidati sarà effettuata da una giuria composta da 6 grandi chef interpreti della cucina d'autore, da un esperto in rappresentanza di Heineken Italia, da 3 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.

I concorrenti presenteranno le due ricette in maniera consecutiva in un'unica sessione, presentando ai giurati dapprima la ricetta del primo o secondo piatto prescelto (piatto salato), a seguire la ricetta del dessert rispettando l'ordine di uscita prestabilito dalla giuria.

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:

presentazione del piatto (voto da 0 a 3), gusto (voto da 0 a 4), originalità (voto da 0 a 5), utilizzo dell'ingrediente birra (voto da 0 a 2), abbinamento spezia/birra in accompagnamento (voto da 0 a 6) equilibrio generale (voto da 0 a 7), armonia del menù (voto da 0 a 8).

Si intendono compresi i mezzi voti.

La giuria potrà assegnare una penalità nel caso di ritardo nei tempi di uscita dei piatti. Il meccanismo di penalità verrà indicato ai finalisti prima della finale.

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 Celler de Can Roca

viaggio a Parigi, ristorante Astrance

- trasferimento andata/ritorno per e dall'hotel

- tasse aeroportuali

Periodo di fruizione : entro il 18/11/2014

PREMIO B) Fornitura di attrezzature professionali per la cucina Sirman: Pacojet, Soft Cooker Y09, Sottovuoto W8, Abbattitore Cervino 5, Affettatrice Galileo 370TOP

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 ₅

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 8.265,00, ovvero Euro 10.000,65 IVA compresa.

PRECISAZIONI FINALI

CAUZIONE: viene prestata fideiussione a favore del Ministero dello Sviluppo Economico, per un importo di € 8.265,00, 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.

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.

SOCIETA' DELEGATE ai sensi dell'art.5 comma 3 DPR 430/2001:

-DUE D SRL – Viale Achille Grandi,1 –Bresso (MI)

-MAGENTA SRL, Corso Magenta 46, 20123 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.

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

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 il vincitore sarà colui che avrà ottenuto il punteggio più alto nel parametro che indica l'armonia del menù (da 0 a 8)

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 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 (800 825 144) nel caso in cui volessero maggiori delucidazioni sull'iniziativa.

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

Birra Moretti

per la cultura della birra in Italia

Accompagnare la birra alla tavola degli italiani dimostrando che la sua naturalità, 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.

E così che la famiglia più premiata d'Italia, in ragione dell'ampiezza della propria gamma di stili birrari, da sempre promuove la cultura della birra nel nostro Paese.

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 Sous-Chef che rappresentano il futuro, ai Sommelier contemporanei impegnati nella promozione delle bevande e del corretto abbinamento ai cibi, chiediamo di sostenere il consumo di qualità, consapevole e sempre più responsabile.

Diamo insieme il buon esempio.

La birra non esiste, esistono le birre.

La birra è una bevanda genuina e naturale, dalla tradizione millenaria. Viene prodotta con ingredienti semplici (acqua, cereali, lievito, luppolo) e senza l'aggiunta di coloranti, additivi chimici o conservanti.

Consumata moderatamente durante i pasti, la birra è un ottimo complemento di un'alimentazione sana ed equilibrata.

Usare la birra in cucina è divertente, naturale ed economico. Inoltre, una birra scelta con sapienza può abbinarsi sia a sapori e piatti semplici sia a quelli più complessi.

La degustazione di una birra coinvolge vista, olfatto e gusto, è un gesto semplice che apre un mondo di sapori e 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 ben pulito e possibilmente rinfrescato con acqua fredda. Va inoltre spillata nel modo giusto: due dita di schiuma rendono la birra più gustosa, leggera e digeribile.

Ogni tipologia di birra ha la sua temperatura di servizio ideale e va bevuta giovane. Questo consente di assaporarne il gusto e apprezzarne gli aromi delicati.

La birra è, seppur moderatamente, un alcolico e quindi va consumata con intelligenza e responsabilmente.

L'accettazione del regolamento del Premio Birra Moretti Grand Cru sottintende la piena condivisione dei valori della Carta dei Valori della Birra di Birra Moretti sopraindicati.

**OSSERVATORIO
BIRRA MORETTI**

