



#### **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 Pasticceri italiani per **eleggere il Dallagiovanna Pastry Ambassador 2026**, ossia il Pasticcere che meglio riuscirà a raccontarsi attraverso le sue creazioni, le sue capacità e il suo BIT per aggiudicarsi la «scena», diventando il **volto ufficiale** di Molino Dallagiovanna per la pasticceria **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 Pasticcerie/Bakery e Pastry chef di ristoranti**.

#### **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.

#### **QUAL È IL PRODOTTO RICHIESTO:**

Nella fase di Gare Regionali, la Competition verterà sulla realizzazione della **CROSTATA MODERNA DA FORNO**.

Nella fase di Semi-Finali, la Competition verterà sulla realizzazione del **BIGNE’ DINAMICO DA CONDIVIDERE**.

La **fase finale** si dividerà **in due parti**:

-la **prima** parte verterà sulla **realizzazione** di un **LIEVITATO SFOGLIATO**.

-la **seconda** parte verterà sulla **valutazione** del **PANETTONE CON IMPASTO AL CIOCCOLATO**.

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

Territorio della Repubblica Italiana, della Città del Vaticano 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 20 Gennaio 2024 alle ore 23:59 del 30 Aprile 2024** per un periodo totale di 102 (centodue) giorni.

#### **COME ISCRIVERSI:**

Per partecipare alla Competizione è necessario:

- accedere al sito <https://www.dallagiovanna.it/pastry-bit-competition> 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 pasticcere 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

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

Dalle ore 00:00 del **01 Maggio 2024** alle ore 23:59 del **03 Maggio 2024** per un periodo totale di 3 (tre) giorni, a seguito della valutazione del Test Tecnico e Personale **effettuato sulla pagina ufficiale della Competition, verranno selezionati 108 professionisti pasticceri** (12/cad 9 tappe regionali) e un **totale di 27 riserve** (3/cad 9 tappe regionali).

Le riserve verranno utilizzate in caso di:

- mancata conferma 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 8 Maggio 2024, 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.

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

**Entro il giorno 12 Maggio 2024 i selezionati dovranno rispondere alla mail**, confermando di passare alla fase 2 di GARA REGIONALE. Qualora il Molino non ricevesse una risposta, 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. La corrispondenza e veridicità dei dati forniti all'atto dell'iscrizione sono condizioni imprescindibili di partecipazione.

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.

## **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**

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

Data: **21 Maggio 2024**

- **(LAZIO), Roma** presso **Mega Dolciaria**: Via delle Antille, 27, 00071 Pomezia RM

Data: **12 Giugno 2024**

- **(SICILIA), Palermo** presso **MAG Master Academy Antonino Galvagno**: Via Partanna Mondello, 25, 90147 Palermo PA

Data: **18 Giugno 2024**

- **(MARCHE), Macerata** presso **Tombesi Srl**: Via Arno, 8, 62100 Macerata MC

Data: **25 Giugno 2024**



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

Data: **2 Luglio 2024**

- **(TOSCANA) – Firenze** presso **Carra Distribuzione**: Via del Pantano, 16/d, 50013 Campi Bisenzio FI

Data: **17 Settembre 2024**

- **(VENETO) – Padova** presso **LM Alimentare**: Via Conselvana, 33, Due Carrare PD

Data: **1° ottobre 2024**

- **(EMILIA-ROMAGNA) – Forlì** presso **Coap**: Via Sacco Nicola, 25, 47122 Forlì FC

Data: **22 Ottobre 2024**

- **(PIEMONTE) – Torino**, presso **Rossetto Srl**: Via Caluso, 43 - 10035 Mazze' (To)

Data: **29 Ottobre 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 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, 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;
- 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. 8 (otto) copie stampate della ricetta** che andranno a realizzare e consegnare alla giuria.
- I partecipanti **dovranno portare, tutti gli ingredienti e le basi necessarie per la preparazione di una CROSTATA MODERNA DA FORNO senza l'utilizzo di frutta fresca e creme da frigorifero.**
- **L'impasto per la realizzazione del prodotto dovrà già essere pronto, potrà essere già tirato (e anche pronto negli stampi/anelli) oppure si potrà tirare a mattarello durante la prova. L'impasto dovrà essere cotto in struttura.**
- **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 preparazione**
- I partecipanti dovranno portare gli strumenti, le attrezzature (fatta eccezione per quelle messe a disposizione dal Promotore) e la minuteria necessari per la preparazione e la presentazione del dolce finale alla giuria.
- I partecipanti avranno un massimo di **50 (cinquanta) minuti** per la preparazione del dolce finale.
- La propria postazione di lavoro dovrà essere **riconsegnata in ordine e pulita.**
- I partecipanti dovranno presentare **n. 1 (una) monoporzione/cad giurato** per la fase di assaggio e **n.1** porzione per la **foto.**
- I **giurati** saranno fino ad un massimo di **8 persone**

**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 delle tecniche di lavorazione, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- metodo di esecuzione, 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 2 (due) e 200 (duecento).

#### **VALUTAZIONE DEL DOLCE FINALE:**

Per ogni contributo finalista esaminato, il DOLCE sarà valutato per:

- aspetto strutturale, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento)
- creatività e innovazione, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento).

Per ogni contributo finalista esaminato, la presentazione del dolce potrà ottenere un punteggio complessivo compreso tra 2 (tre) e 200 (duecento).

#### **VALUTAZIONE ASSAGGIO:**

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

- masticabilità, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);



- armonicità dei sapori, 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 dolce 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 valutazione professionale del candidato potrà ottenere un punteggio complessivo compreso tra 3 (tre) e 300 (trecento).

Ogni contributo finalista esaminato potrà ottenere un punteggio totale compreso tra 10 (dieci) e 1000 (mille), dato dalla somma del punteggio complessivo ottenuto dalla ricetta dell'impasto, del punteggio complessivo ottenuto dalla valutazione del dolce, 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 del Veneto – Emilia-Romagna - Piemonte;
- n. 3 partecipanti + 1 riserva per ogni singola Tappa Regionale delle Marche - Lazio – Toscana;
- n. 3 partecipanti + 1 riserva per ogni singola Tappa Regionale della Puglia – Campania - Sicilia.

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

- n. 9 partecipanti + 3 riserve delle Tappe Regionali del Veneto – Emilia-Romagna - Piemonte gareggeranno alla fase 3, di Semi-Finale in una località sciistica;
- n. 9 partecipanti + 3 riserve delle Tappe Regionali delle Marche - Lazio – Toscana gareggeranno alla fase 3, di Semi-Finale in una località sciistica;
- n. 9 partecipanti + 3 riserve delle Tappe Regionali della Puglia – Campania - Sicilia gareggeranno alla fase 3, di Semi-Finale in una località sciistica;

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- FINALI**

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.

### **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 in un'unica località sciistica** che vedranno **PER OGNUNA 9 pasticceri** che si sfideranno in una cornice molto suggestiva, dove non solo una **giuria di esperti e giornalisti**, ma anche la **giuria popolare** presente potrà eleggere il miglior pasticcere assaggiando il dolce.



Le semifinali avverranno nel luogo, giorno e orario in una Località sciistica che verrà indicata nel corso dell'anno 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
- 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. **10 (DIECI) copie della ricetta** che andranno a realizzare e consegnarle alla giuria.
- I partecipanti dovranno **portare tutti gli ingredienti necessari per la preparazione del BIGNE' DINAMICO DA CONDIVIDERE da realizzare da zero.**
- **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 del dolce**
- I partecipanti dovranno portare gli strumenti, le attrezzature (fatta eccezione per quelle messe a disposizione dal Promotore) e la minuteria necessari per la preparazione e la presentazione del dolce alla giuria.
- I partecipanti avranno un massimo di **60 (sessanta) minuti** per la preparazione del BIGNE' finale, avendo la cura di mantenere la propria postazione in ordine e pulita.
- I partecipanti dovranno preparare **n. 1 porzione/cad giurato** da consegnare a personale tecnico di Molino Dallagiovanna per la presentazione **alla giuria Tecnica** e alla **giuria Popolare** e **n.1 verrà utilizzata per le foto** di reportage.
- I giurati saranno fino ad un massimo di **10 (DIECI)** persone.

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 delle tecniche di lavorazione, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- metodo di esecuzione, 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 2 (due) e 200 (duecento).

### **VALUTAZIONE DEL DOLCE FINALE:**

Per ogni contributo finalista esaminato, il DOLCE sarà valutato per:

- aspetto strutturale, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento)
- creatività e innovazione, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento).

Per ogni contributo finalista esaminato, la presentazione del dolce potrà ottenere un punteggio complessivo compreso tra 2 (tre) e 200 (duecento).

### **VALUTAZIONE ASSAGGIO:**

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

- masticabilità, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- armonicità dei sapori, 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 dolce 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 valutazione professionale del candidato potrà ottenere un punteggio complessivo compreso tra 3 (tre) e 300 (trecento).

Ogni contributo finalista esaminato potrà ottenere un punteggio totale compreso tra 10 (dieci) e 1000 (mille), dato dalla somma del punteggio complessivo ottenuto dalla ricetta dell'impasto, del punteggio complessivo ottenuto dalla valutazione del dolce, 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 nelle 3 località sciistiche, verrà stilata una classifica, in ordine decrescente di punteggio totale, così da nominare i partecipanti che accederanno alla fase 4 e 5, di Finale come di seguito:

- n. 3 partecipanti/cad provenienti dalla fase di Selezione nella località sciistica n°1
- n. 3 partecipanti/cad provenienti dalla fase di Selezione nella località sciistica n°2
- n. 3 partecipanti/cad provenienti dalla fase di Selezione nella località sciistica n°3.

**Parteciperanno alla Fase 4 e 5, di Finale presso il Molino Dallagiovanna un Totale di 9 partecipanti e un totale di 3 riserve.**

Riserve: Per la fase 4 e 5, di Finale, verranno selezionate n. 3 riserve in caso di:

- mancata conferma da parte del partecipante di partecipare alla fase 4 e 5, 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, LA PRIMA PARTE DI FINALE:**

I partecipanti, **il medesimo giorno della prova pratica nelle località sciistiche**, riceveranno comunicazione della selezione alla fase 4 e 5, 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 prima parte di Finale, un elenco di tutte le attrezzature** che verranno messe a disposizione per effettuare la prova pratica

#### **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 e 5, 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: pt. 1 della FINALE**

### **PERIODO della PRIMA PARTE di FINALE:**

avverrà **presso la sede di Cast Alimenti, Brescia:**

**GIUGNO 2025**

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

### **COME PARTECIPARE ALLA FASE 4, PT. 1 DI FINALE:**

I selezionati che avranno confermato la partecipazione alla fase 4, PT.1 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
- 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. 10 (DIECI) copie della ricetta** che andranno a realizzare e consegnare alla giuria.
- I partecipanti dovranno portare l'impasto già realizzato oppure a richiesta, potranno realizzarlo il giorno prima della prova, e tutti gli ingredienti necessari per la preparazione e impiattamento del **LIEVITATO SFOGLIATO**  
**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 del suo dolce.**



# PASTRY BIT

- I partecipanti dovranno portare gli strumenti, le attrezzature (fatta eccezione per quelle messe a disposizione dal Promotore) e la minuteria necessari per la preparazione e la presentazione del dolce alla giuria.
- **IL DOLCE LIEVITATO SFOGLIATO POTRÀ ESSERE REALIZZATO CON QUALSIASI TIPOLOGIA D'IMPASTO, A FORMA LIBERA SENZA STAMPO E FARCITO A PIACERE. PESO MAX. 80G**
- I partecipanti avranno un massimo di **40 (QUARANTA) minuti** per la preparazione, avendo la cura di mantenere la propria postazione in ordine e pulita.
- I partecipanti dovranno preparare **n. 1 porzione/ cad giurato** da consegnare al personale tecnico di Molino Dallagiovanna per la presentazione **alla giuria Tecnica** e **n.1 verrà utilizzata per le foto** di reportage.
- I giurati potranno essere un Massimo di **10 (DIECI)** persone

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 delle tecniche di lavorazione, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- metodo di esecuzione, 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 2 (due) e 200 (duecento).

## **VALUTAZIONE DEL DOLCE FINALE:**

Per ogni contributo finalista esaminato, il DOLCE sarà valutato per:

- aspetto strutturale, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento)
- creatività e innovazione, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento).

Per ogni contributo finalista esaminato, la presentazione del dolce potrà ottenere un punteggio complessivo compreso tra 2 (tre) e 200 (duecento).

## **VALUTAZIONE ASSAGGIO:**

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

- masticabilità, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- armonicità dei sapori, 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 dolce 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 valutazione professionale del candidato potrà ottenere un punteggio complessivo compreso tra 3 (tre) e 300 (trecento).

Ogni contributo finalista esaminato potrà ottenere un punteggio totale compreso tra 10 (dieci) e 1000 (mille), dato dalla somma del punteggio complessivo ottenuto dalla ricetta dell'impasto, del punteggio complessivo ottenuto dalla valutazione del dolce, del punteggio complessivo ottenuto dall'assaggio del piatto finale e del punteggio complessivo ottenuto dalla valutazione professionale.

## **FASE 4: pt. 2 della FINALE**

### **COME PARTECIPARE ALLA FASE 4, PT. 2 DI FINALE:**

I selezionati che avranno confermato la partecipazione alla fase 5, PT.2 di FINALE, dovranno far recapitare presso la sede di Molino Dallagiovanna (Località Pilastro 2, 29010 Gragnano Trebbiense PC) attraverso 2 spedizioni ben distinte:

- **N. 3 PANETTONI CON IMPASTO AL CIOCCOLATO** entro il giorno **MERCOLEDI' 28 AGOSTO 2025**
- **N.3 PANETTONI CON IMPASTO AL CIOCCOLATO** entro il giorno **4 SETTEMBRE 2025**

**NB: In una delle due spedizioni includere cataloghi/ materiale di promozione e box dei panettoni per allestire un corner di degustazione durante l'evento di finale.**

**I panettoni dovranno essere realizzati solo con FARINA, senza l'uso di SEMILAVORATI O MIX per GRANDI LIEVITATI**

**IL PANETTONE dovrà essere realizzato SOLO con LIEVITO MADRE VIVO E SENZA CREME SIRINGATE ALL'INTERNO.**

**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 del suo dolce.**

L'imballo dovrà riportare il **NOME DEL CANDIDATO** e la DICITURA: **FINALE PASTRY BIT COMPETITION**

Il candidato sarà responsabile della Spedizione e delle condizioni dell'imballo e del suo contenuto alla consegna.



## EVENTO DI FINALE PARTE 2 ED ELEZIONE DEL VINCITORE:

avverrà presso la sede di Molino Dallagiovanna il giorno:

**SETTEMBRE 2025**

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

I selezionati che avranno confermato la partecipazione alla fase 4 e 5, 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 finale 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
- I partecipanti dovranno portare **n. 10 (DIECI) copie della ricetta** che andranno a consegnare alla giuria.
- I partecipanti dovranno porzionare **n.1 PANETTONE CON IMPASTO AL CIOCCOLATO** precedentemente inviato, in **1 porzione/cad giurato** da consegnare al personale tecnico di Molino Dallagiovanna per la presentazione **alla giuria Tecnica** e **n.1 PANETTONE verrà utilizzata per le foto** di reportage.
- I giurati potranno essere un Massimo di **10 (DIECI)** persone

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.

### 1° valutazione

#### **FORMA INTERA**

- Eleganza complessiva della forma intera, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- Conformità dello sviluppo della forma intera, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);

Per ogni contributo finalista esaminato, la VALUTAZIONE FORMA INTERA potrà ottenere un punteggio complessivo compreso tra 2 (cinque) e 200 (cinquecento).

### 2° valutazione

#### **FORMA TAGLIATA**

- Colore impasto, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- Omogeneità impasto, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);



- Fioccatatura/filatura, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- Alveolatura, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- Dispersione uniforme degli inerti, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);

Per ogni contributo finalista esaminato, la VALUTAZIONE FORMA TAGLIATA potrà ottenere un punteggio complessivo compreso tra 5 (cinque) e 500 (cinquecento).

### 3° valutazione

#### **CARATTERISTICHE OLFATTIVE E DEGUSTATIVE**

- Equilibrio olfattivo, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- Ricchezza dei gusti, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- Complessità dei sapori, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);
- Equilibrio gustativo, assegnando un punteggio da 1 (uno) a 100 (cento);

Per ogni contributo finalista esaminato, la VALUTAZIONE CARATTERISTICHE OLFATTIVE E DEGUSTATIVE potrà ottenere un punteggio complessivo compreso tra 4 (quattro) e 400 (quattrocento).

Ogni contributo finalista esaminato potrà ottenere un punteggio totale compreso tra 11 (undici) e 1100 (millecento), dato dalla somma del punteggio complessivo ottenuto dalla valutazione forma intera, del punteggio complessivo ottenuto dalla valutazione forma tagliata, della valutazione complessiva delle caratteristiche olfattive e degustative.

In base al punteggio raggiunto da ciascun contributo finalista esaminato ottenuto dalla somma del punteggio raggiunto nella fase 4 di PT. 1 di finale e fase 4 di PT. 2 di finale, verrà decretato il **Dallagiovanna Pastry 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 Pastry Ambassador 2026**, ossia il Pasticcere che meglio riuscirà a raccontare attraverso i suoi dolci, la «storia» e le caratteristiche delle farine di Molino Dallagiovanna aggiudicandosi la «scena», diventando il volto ufficiale per la pasticceria



in Italia e nel Mondo, affiancando l'azienda nelle fiere e eventi. 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/pastry-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/pastry-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