

REGOLAMENTO CONCORSO "Dolce Bajocco 2022"

DENOMINAZIONE: "Dolce Bajocco "

MOTIVAZIONI: anche quest'anno il concorso per ricette di dolci della cucina familiare si apre alla tradizione culinaria dell'Italia e del mondo, mirando all'incontro tra le culture ormai presenti e parti integranti del nostro vivere quotidiano, attraverso la più spensierata delle attività: la preparazione di dolci golosi. Si svolgerà nell'ambito della manifestazione "Bajocco Festival 2022", il giorno 11 Settembre 2022, dalle ore 10,30 alle ore 12,30, presso il giardino interno dell'Istituto delle Suore Oblate di Gesù e Maria, con entrata in via Don Gnocchi ad Albano Laziale.

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE: La partecipazione al concorso ha il costo di € 10,00 ed è riservata a persone che non siano professionisti del food e della cucina. Ogni partecipante può produrre un solo dolce. L'adesione dovrà essere comunicata compilando una scheda (allegata al presente regolamento) da presentare nei giorni del festival (09/10 settembre) presso il punto informazioni "Bajocco 2022" presente durante la manifestazione in Corso Giacomo Matteotti 117, di fronte all'Urp oppure, nei giorni precedenti l'evento, presso il negozio "VIVA" (segreteria dell'Associazione Culturale XV Miglio) in Corso Giacomo Matteotti 203 ad Albano Laziale.

I dolci dovranno essere preparati e decorati a casa del partecipante.

Si richiede che le preparazioni non necessitino di prescrizioni particolari per la conservazione, che sarà a temperatura ambiente.

I concorrenti sono tenuti sotto la propria responsabilità a rispettare le norme igienico-sanitarie, ad utilizzare ingredienti di prima qualità perfettamente conservati e non scaduti, ad impiegare per la presentazione esclusivamente contenitori per alimenti, possibilmente costruiti nel rispetto dell'ambiente e riciclabili.

I partecipanti dovranno provvedere autonomamente a reperire tutti gli ingredienti previsti e gli eventuali attrezzi da cucina di cui necessitino.

È severamente vietato l'uso di qualsiasi materia non commestibile o dannosa per la salute, sia per la preparazione che per la decorazione.

Non è altresì consentito l'uso di decorazioni in plastica, colori chimici o tessuti vari.

I lavori dovranno essere composti esclusivamente, anche per le decorazioni, di ingredienti alimentari.

Alla presentazione dovrà essere consegnata al coordinatore preposto, la ricetta completa di ingredienti e procedimenti; tale ricetta potrà essere corredata di un breve testo o da un aneddoto di presentazione che evidenzia il rapporto del dolce con le tradizioni familiari o popolari.

L'intera manifestazione si svolgerà nel rispetto della normativa Covid19 vigente.

DIRITTI: All'organizzazione vanno tutti i diritti, relativi all'uso delle ricette, delle foto e dei filmati e quanto prodotto in occasione del concorso. In caso di pubblicazione o divulgazione, anche successiva al concorso, l'Associazione si impegna a rendere noto il nome del proponente la ricetta. L'organizzazione è sollevata da ogni responsabilità per eventuali danni, furti e incendio a persone e/o cose durante lo svolgimento del concorso e/o nei trasferimenti. Gli

organizzatori si riservano il diritto di apportare modifiche al presente regolamento qualora si rendesse necessario per varie ragioni.

CONSEGNA: I dolci dovranno essere consegnati entro le ore 10,00 di domenica 11 settembre 2022, presso il giardino interno dell'Istituto delle Suore Oblate di Gesù e Maria, con entrata in via Don Gnocchi ad Albano Laziale.

PREMIAZIONE: Lo svolgimento del concorso avrà inizio alle ore 10,30 del 11 settembre 2022, presso il giardino interno dell'Istituto delle Suore Oblate di Gesù e Maria, con entrata in via Don Gnocchi ad Albano Laziale.

Ai vincitori verranno assegnati buoni spesa offerti da CRAI Albano Laziale, così suddivisi:

1° premio. Buono spesa del valore di € 50,00 (cinquanta/00);

2° premio. Buono spesa del valore di € 35,00 (trentacinque/00);

3° premio. Buono spesa del valore di € 25,00 (venticinque/00);

I criteri di valutazione prenderanno in considerazione: aspetto visivo, profumo e gusto di ogni preparazione.

GIURIA: Il Presidente di giuria sarà nominato tra i pasticceri storici della Città di Albano Laziale. La giuria qualificata sarà formata da palati fini e golosi, che provvederanno all'assaggio dei dolci in pubblico e ne valuteranno la presentazione. Il giudizio della giuria è inappellabile.

Le porzioni dei dolci disponibili potranno essere degustate da tutti i partecipanti presenti durante lo svolgimento della premiazione nel rispetto della normativa Covid19 vigente.

LA SCHEDA DI PARTECIPAZIONE FIRMATA IN ORIGINALE COMPORTA PER I CONCORRENTI L'IMPLICITA ED AUTOMATICA ACCETTAZIONE DEL PRESENTE REGOLAMENTO.

INFORMATIVA SULLA PRIVACY

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, si rende noto che i dati personali dei partecipanti alla presente operazione saranno trattati ai fini dell'espletamento della manifestazione. Il trattamento sarà effettuato con strumenti idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza anche attraverso sistemi automatizzati. Ai sensi degli artt.7,8,9 del D.Lgs. 196/2002 il partecipante potrà esercitare i relativi diritti tra cui avere accesso ai propri dati, chiederne la modifica e la cancellazione oppure opporsi al loro utilizzo. I dati saranno trattati dall'Associazione promotrice del concorso delegata ai soli fini della gestione di questo.