



## REGOLAMENTO "CAPPELLETTO D'ORO"

### PREMESSA

Il "Cappelletto d'Oro" è un'iniziativa organizzata da Real Umbria, testata giornalistica con editore la società We Network S.R.L. (l'Organizzazione), in programma i giorni di:

PRESELEZIONE del 28 Novembre 2022 presso il Comune di Acquasparta - Casa della Cultura dalle ore 15 alle ore 21.

PRESELEZIONE del 5 dicembre 2022 presso Villa Buitoni SC S. Vetturino, 3, 06126 Perugia dalle ore 15 alle ore 21.

I primi tre classificati di ciascuna preselezione (totale finalisti n.6 concorrenti) parteciperanno alla gara FINALE che si svolgerà presso l'Università dei Sapori a Perugia dalle ore 10 alle ore 18. L'organizzazione invierà ai concorrenti aventi diritto tutte le informazioni necessarie per partecipare.

### ARTICOLI

1. Per partecipare è obbligatorio aver compiuto 18 anni, non essere uno chef professionista ed essere in regola con le attuali normative anti-covid19.

2. Il numero dei concorrenti è stabilito in un numero massimo di 30 persone per ciascuna giornata di preselezione. Le prime 30 adesioni, per ciascuna giornata di preselezione, pervenute mediante il form online avranno diritto a partecipare. Verranno comunque conservate le adesioni pervenute oltre le prime 30 persone per ciascuna giornata di preselezione. In caso di rinunce verranno contattati i richiedenti in ordine temporale di adesione al form online. La conferma di effettiva iscrizione verrà inviata tramite mail dall'organizzazione entro massimo 7 giorni dalla gara. In fase di iscrizione il concorrente dovrà indicare la giornata di preselezione (Perugia o Acquasparta) che ha scelto per partecipare.

3. La partecipazione è gratuita ed è da intendersi come individuale; non è ammessa la presenza di un aiuto chef, eventuali accompagnatori dovranno attendere all'esterno della struttura.

4. I concorrenti iscritti mediante il form online, messo a disposizione dall'organizzazione, dovranno presentarsi negli orari comunicati dall'organizzazione.

5. Il concorrente dovrà presentarsi il giorno della preselezione munito di: cappelletti (in numero non inferiore a 40 cappelletti) precedentemente lavorati (anche congelati) e non cotti; un contenitore con il brodo precedentemente preparato; un aggettivo che qualifichi il proprio piatto da comunicare al momento della registrazione per descrivere la preparazione.

6. I cappelletti ed il brodo devono essere esclusivamente prodotti e lavorati dal solo concorrente.

7. Al momento della registrazione, nella giornata dell'evento, ad ogni concorrente verrà assegnato un numero di gara.

8. I concorrenti non potranno entrare in contatto con i giurati (né prima né durante la presentazione del piatto) per evitare qualsiasi forma di condizionamento - pena l'esclusione dal contest. Tuttavia la giuria si riserva la facoltà di intervistare il concorrente per approfondimenti relativi alla ricetta. I concorrenti potranno incontrare la giuria solo al momento delle premiazioni.

9. La Giuria del "Cappelletto d'Oro" sarà composta al massimo da 5 persone, individuate dall'organizzazione; non sono previsti reclami o ricorsi di alcun tipo; il giudizio della giuria è insindacabile.

10. L'Organizzazione metterà a disposizione tutto il materiale occorrente per cucinare (pentole, tegami, presine, grembiuli, postazione per la cottura).

11. I concorrenti avranno a disposizione 15 minuti ciascuno per la preparazione del piatto. Saranno i concorrenti stessi a dover preparare i piatti (scaldare il brodo, cuocere i cappelletti, impiattare e seguire le istruzioni dello staff). Il piatto, una volta pronto, verrà portato all'assaggio dall'organizzazione alla giuria. Sarà cura dei concorrenti, al termine della preparazione, liberare l'area utilizzata.

12. I piatti proposti verranno giudicati con un punteggio da 1 a 10 per ogni parametro dei seguenti: sapore e consistenza dell'impasto, sapore e consistenza del ripieno, dimensione e misura del cappelletto, limpidezza del brodo, sapore del brodo, gusto complessivo del piatto.

13. GARA FINALE. I 6 finalisti dovranno presentarsi il giorno 11 dicembre 2022 alla sede dell'università dei Sapori di Perugia non oltre le ore 9.45. Seguiranno le istruzioni dell'organizzazione e dovranno preparare autonomamente tutto il piatto. Dovranno effettuare la preparazione del brodo, della sfoglia, della chiusura dei cappelletti fino alla loro cottura, tutto il procedimento per la preparazione del cappelletto in brodo partendo da zero. I concorrenti sono tenuti a portare tutti gli ingredienti necessari per la preparazione del piatto. La gara impegnerà i concorrenti per tutto il giorno. Saranno previste pause e ristori.

14. Il vincitore della gara FINALE si aggiudicherà il premio simbolico del "cappelletto d'oro" - edizione 2022. Al secondo e al terzo classificato verranno consegnati rispettivamente i premi "argento" e "bronzo". Si specifica che non sono previsti premi in denaro e che neanche i premi stessi rappresentano un controvalore in denaro.

15. L'Organizzazione si riserva la facoltà di cambiare il programma della Gara, previa comunicazione ai concorrenti, almeno 1 giorno prima della giornata dell'evento.

16. L'Organizzazione non è responsabile per incidenti o infortuni che possano subire i concorrenti durante lo svolgimento della gara; i concorrenti manlevano l'organizzazione da qualsivoglia responsabilità a riguardo. Non è previsto alcun rimborso in denaro per i concorrenti.

17. Accettando il regolamento ogni concorrente concede a We network S.r.l., a titolo completamente gratuito, il diritto di pubblicare, a suo insindacabile giudizio, le foto ed i video della Gara "cappelletto d'oro" e le proprie immagini fotografiche su testate giornalistiche, social network e sul sito [www.realumbria.it](http://www.realumbria.it), confermando che tale concessione avviene a titolo gratuito e che non ha limiti di tempo.

18. Con la sottoscrizione del Regolamento, il concorrente, autorizza il trattamento dei dati personali da parte di We network S.r.l., nel rispetto dell'art. 13 Regolamento (UE) 2016/679 ("GDPR"). Le informazioni qui riportate saranno inserite da We network S.r.l. all'interno della propria banca dati, secondo la propria politica di Privacy in vigore.

PERUGIA 10/11/2022