

REGOLAMENTO

1. Oggetto

Il presente Regolamento disciplina le modalità di partecipazione e di svolgimento della Competizione “Tiramisù World Cup 2019” (di seguito: “*la Competizione*”), nell’ambito della quale i Concorrenti dovranno preparare un dolce “Tiramisù”, secondo la Ricetta Originale o secondo una Ricetta Creativa, che verrà sottoposto al giudizio di apposite Giurie al fine di determinare il miglior Tiramisù per ciascuna Categoria, secondo i parametri di cui al successivo articolo 7.

2. Organizzazione

La Competizione è organizzata da The Independent Tourism Company S.r.l.s. (di seguito: “*l’Organizzatore*”) in collaborazione con Partner pubblici e privati.

All’Organizzatore è attribuita ogni facoltà decisionale in merito alla Competizione e al suo svolgimento, nel rispetto del presente Regolamento, della buona fede e del principio costituzionale di non discriminazione.

3. Fasi di gara

La Competizione ha inizio con l’apertura delle Iscrizioni ed ha termine con la nomina dei Campioni del Mondo di Tiramisù per ciascuna delle due Categorie, e si sviluppa nelle seguenti fasi:

1. Iscrizioni, che si terranno dall’apertura fino ad esaurimento posti e comunque non più tardi del 30 ottobre 2019;
2. Selezioni, che si terranno in vari luoghi in Italia ed all’Estero, e che si concluderanno il 2 novembre 2019;
3. Semifinali, che si terranno nella mattinata del 3 novembre 2019;
4. Finali, che si terranno nel pomeriggio del 3 novembre 2019.

4. Ammissione alla partecipazione

La partecipazione alla Tiramisù World Cup è aperta a tutte le persone fisiche maggiorenni provenienti da ogni Paese del Mondo, con l’unica eccezione dei professionisti nel ramo della ristorazione.

Con “professionista nel ramo della ristorazione” si intende chiunque attualmente lavori, o comunque abbia lavorato a qualsiasi titolo negli ultimi due anni, per almeno sei mesi anche non consecutivi, nell’ambito di una cucina professionale (a titolo esemplificativo e non esaustivo: di un ristorante, una trattoria, un albergo), o nell’ambito di un laboratorio di pasticceria. Gli ausiliari di cucina o pasticceria (quali: commessi, camerieri, baristi) non sono considerati professionisti nel ramo della ristorazione.

In caso di contrasto sulla effettiva qualifica dell’aspirante Concorrente, in merito all’ammissione deciderà l’Organizzatore a proprio insindacabile e inappellabile giudizio.

La qualifica di professionista nel ramo della ristorazione come definita al secondo paragrafo del presente articolo comporta il divieto di iscrizione alla Competizione e, in caso di avvenuta iscrizione, l’immediata esclusione del Concorrente.

5. Iscrizioni

Sono ammessi a partecipare alla Competizione unicamente i soggetti che provvederanno alla propria iscrizione secondo i tempi e le modalità riportate sul sito ufficiale www.tiramisuworldcup.com.

Una volta iscritti, i predetti soggetti acquisiranno la qualifica di “Concorrenti”.

6. Categorie

La Competizione si articolerà in due diverse Categorie, per ognuna delle quali verrà eletto “*il Campione del Mondo di Tiramisù*”:

- categoria Ricetta Originale;
- categoria Ricetta Creativa.

Per la categoria Ricetta Originale i Concorrenti dovranno realizzare il tiramisù secondo la ricetta tradizionale, e quindi utilizzando obbligatoriamente i sei ingredienti base del tiramisù secondo l’Accademia Italiana della Cucina: savoiardi, mascarpone, uova, caffè, cacao, zucchero. Non è ammessa alcuna variante. Quanto alle uova, è obbligatorio l’utilizzo del solo tuorlo, mentre l’utilizzo dell’albume è facoltativo.

Per la categoria Ricetta Creativa i Concorrenti dovranno realizzare il tiramisù secondo una ricetta innovativa, anche non di loro invenzione, utilizzando obbligatoriamente cinque dei sei ingredienti base, ed in particolare:

zucchero, mascarpone, uova, caffè, cacao, mentre i savoiardi potranno essere sostituiti con altri biscotti o pan di spagna. Prestando attenzione a non snaturare l'essenza del tiramisù, in questa Categoria potranno essere aggiunti fino ad un massimo di altri tre ingredienti, a discrezione del Concorrente che provvederà anche alla relativa dotazione. È in ogni caso vietato l'uso di alcolici o comunque di ingredienti a base alcolica. Anche in questo caso, quanto alle uova, è obbligatorio l'utilizzo del solo tuorlo, mentre l'utilizzo dell'albume è facoltativo. Lo zucchero bianco fornito dall'Organizzatore potrà essere sostituito dal Concorrente con altra tipologia di zucchero, che non sarà considerato ingrediente aggiuntivo ai sensi del presente comma.

Per le informazioni sulla dotazione degli ingredienti si rimanda al sito ufficiale www.tiramisuworldcup.com.

7. Criteri di valutazione

I criteri di valutazione cui dovranno attenersi tutte le Giurie della Competizione sono i seguenti:

- a) esecuzione tecnica;
- b) equilibrio del piatto;
- c) presentazione estetica;
- d) sapidità e armonia;
- e) intensità gustativa.

Maggiori dettagli in merito sono riportati sul sito ufficiale della Competizione, www.tiramisuworldcup.com.

8. Modalità di svolgimento della Competizione

La Competizione si svolgerà nei luoghi indicati dall'Organizzatore, presso i quali verranno costituiti i singoli Gruppi e, all'interno dei Gruppi, assegnate le rispettive postazioni ai Concorrenti.

Il numero dei Gruppi delle Selezioni, e conseguentemente dei Semifinalisti e dei Finalisti della Competizione, saranno determinati solo una volta completata la fase delle Iscrizioni, alla luce del numero dei Concorrenti ammessi per ciascuna delle due Categorie.

Nella preparazione del Tiramisù ciascun Concorrente potrà utilizzare esclusivamente gli ingredienti messi a disposizione dall'Organizzatore, salvo quanto previsto all'art. 6 per gli ingredienti aggiuntivi nella categoria Ricetta Creativa.

Su motivata richiesta del singolo Concorrente, l'Organizzatore valuterà caso per caso l'opportunità di ammettere la presenza di un accompagnatore nella postazione di gara del predetto Concorrente.

Salva l'ipotesi di cui al paragrafo precedente, nessun Concorrente potrà farsi accompagnare, assistere o aiutare nel corso della Competizione, nè sarà ammessa la presenza di alcuno ad eccezione del Concorrente presso ciascuna postazione.

9. Fase delle Selezioni

Ogni Concorrente ha diritto a partecipare alle Selezioni unicamente nel turno e nella postazione per il quale si è registrato in sede di iscrizione. L'Organizzatore, per finalità organizzative, potrà, a propria insindacabile discrezione, assegnare il Concorrente ad una diversa postazione, senza facoltà per lo stesso Concorrente di sollevare opposizioni o contestazioni.

È concessa l'iscrizione ad entrambe le Categorie una sola volta per ogni tappa della Fase delle Selezioni.

Nel caso in cui il Concorrente dovesse superare la Fase delle Semifinali in entrambe le Categorie, dovrà obbligatoriamente scegliere in quale categoria gareggiare nella Fase delle Finali.

Nella Fase delle Selezioni i Concorrenti verranno suddivisi in Gruppi costituiti da un massimo di dieci partecipanti che concorrono nella medesima Categoria (Ricetta Originale o Ricetta Creativa): ad ogni Gruppo verrà assegnata una Giuria dedicata.

Le Giurie delle Selezioni saranno costituite da professionisti del settore della ristorazione e della pasticceria e/o da persone del pubblico e/o da altri soggetti scelti dall'Organizzatore.

Soltanto il Concorrente che, all'esito del giudizio della Giuria dedicata, conseguirà il punteggio più alto del suo Gruppo, avrà accesso alle Semifinali per la Categoria per la quale partecipa.

Nel caso in cui il Concorrente iscritto a più tappe della Fase delle Selezioni abbia già avuto accesso alle Semifinali, e dovesse risultare primo classificato anche in un'altra tappa della Fase delle Selezioni per la medesima categoria, per questa seconda tappa accederà alle Semifinali il secondo classificato.

10. Fase delle Semifinali

I Concorrenti vincitori delle Selezioni ai sensi dell'articolo precedente accederanno alle Semifinali nella Categoria di appartenenza. Non è ammesso per nessun motivo il cambio di Categoria.

Per ognuna delle due Categorie i Concorrenti saranno divisi dall'Organizzatore in Gruppi costituiti da un massimo

di dieci Semifinalisti. Alla costituzione dei Gruppi provvederà l'Organizzatore, a proprio insindacabile ed inappellabile giudizio.

Ad ogni Gruppo verrà assegnata una Giuria dedicata, costituita come da precedente art. 9.

Soltanto il Concorrente che, all'esito del giudizio della Giuria dedicata, conseguirà il punteggio più alto del suo Gruppo, avrà accesso alle Finali per la Categoria per la quale partecipa.

L'ammissione alla Finale di Categoria è subordinata alla sottoscrizione da parte del Concorrente del contratto di cessione di diritti di immagine così come predisposto dall'Organizzatore. La mancata sottoscrizione del predetto contratto comporterà l'esclusione del Concorrente dalla Finale, con conseguente ammissione del miglior secondo dei vari Gruppi della categoria cui apparteneva il Concorrente escluso.

11. Fase delle Finali

I Concorrenti vincitori delle Semifinali ai sensi dell'articolo precedente accederanno alle Finali nella Categoria di appartenenza. Non è ammesso per nessun motivo il cambio di Categoria.

Si svolgeranno contemporaneamente due diverse Finali per ognuna delle due Categorie, costituendo per ciascuna di esse un Gruppo distinto.

I due Gruppi delle Finali verranno valutati da un'unica Giuria composta da professionisti del settore della ristorazione e della pasticceria, nonché da altri esponenti del mondo della cultura, del turismo e dell'imprenditoria scelti dall'Organizzatore, che indicherà altresì il Presidente di Giuria.

I Finalisti che conseguiranno il punteggio più alto del proprio Gruppo saranno nominati dal Presidente di Giuria:

- Campione del Mondo di Tiramisù, per il Gruppo della Categoria "Ricetta Originale";
- Campione del Mondo di Tiramisù Creativo, per il Gruppo della Categoria "Ricetta Creativa".

12. Insindacabilità di giudizio

Il giudizio delle Giurie è insindacabile e inappellabile.

13. Informazioni aggiuntive

Ulteriori dettagli regolamentari relativi a

1. modalità di iscrizione da parte dei Concorrenti;
2. condotta dei Concorrenti;
3. abbigliamento dei Concorrenti;
4. dotazioni a disposizione dei Concorrenti per la Competizione;
5. penalità e cause di esclusione;
6. riconoscimenti;
7. specifici obblighi dei Concorrenti nei confronti degli Sponsor;
8. specifici obblighi dei Concorrenti nei confronti dell'Organizzatore;
9. criteri di valutazione;
10. diritti di immagine;
11. contenuto del contratto di cessione di diritti di immagine di cui all'art. 10;
12. altro;

sono rinvenibili sul sito ufficiale della Competizione, www.tiramisuworldcup.com.

IL PRESENTE REGOLAMENTO POTRÀ SUBIRE DELLE MODIFICHE PER RAGIONI ORGANIZZATIVE FINO AL GIORNO PRECEDENTE L'INIZIO DELLA COMPETIZIONE.