



REGOLAMENTO CONTEST FIPGC 2024

LA TRADIZIONE DELLA PARDULA IN SARDEGNA

Il giorno 12 maggio 2024 presso Villacidro locali Istituto Comprensivo via della Stazione si svolgerà il contest organizzato dall'amministrazione comunale di Villacidro e dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria per decretare il:

MIGLIOR PARDULA DI SARDEGNA

MIGLIOR PARDULA DI VILLACIDRO

a CHI È RIVOLTO

- Il concorso è aperto a tutti i Pasticceri, Panificatori e operatori o amanti dell'Arte Bianca maggiorenni

La domanda d'iscrizione (vedi modulo allegato al regolamento) dovrà pervenire presso la Segreteria Regionale FIPGC all'indirizzo: fipgc.sardegna@gmail.com entro e non oltre il 10.05 2024.

INFO & CONTATTI

Segreteria regionale FIPGC: fipgc.sardegna@gmail.com

Delegato Regionale Albano Manolo cell.379/2855532

Responsabile Regionale panificazione Efisio Cinisu cell 339/7358317

ORGANIZZAZIONE CONTEST:

I candidati si possono cimentare nelle DUE categorie elencate di seguito ma **ANCHE SOLO IN UNA:**

1) MIGLIOR PARDULA DI SARDEGNA FIPGC 2024

I concorrenti dovranno presentare UN CHILO DI PALDULE.

Per PALDULA si intende un prodotto che utilizza ricotta, formaggio, semola, farina, uova, zucchero, miele, zeste di arancia o comunque secondo la tradizione del proprio paese.

CRITERI DI VALUTAZIONE

- Profumo – 20 punti
- Taglio – 15 punti
- Cottura – 15 punti
- Gusto – 20 punti
- Presentazione - 10 punti
- Morbidezza – 20 punti

N.B. Ogni concorrente **PUO'** preparare n. 7 *Brochure* di presentazione con la descrizione delle tecniche e dei materiali utilizzati.

2) MIGLIORE PARDULA VILLACIDRESE

I concorrenti dovranno presentare UN CHILO DI PARDULE.

Per PARDULA VILLACIDRESE si intende un prodotto che utilizza ricotta, formaggio, semola, farina, uova, zucchero, miele, zeste di arancia o comunque secondo la tradizione di Villacidro.

CRITERI DI VALUTAZIONE

- Profumo – 20 punti
- Taglio – 15 punti
- Cottura – 15 punti
- Gusto – 20 punti
- Presentazione - 10 punti
- Morbidezza – 20 punti

N.B. Ogni concorrente **PUO'** preparare n. 7 *Brochure* di presentazione con la descrizione delle tecniche e dei materiali utilizzati.

NOTE INTEGRATIVE CONTEST LA PALDULA FIPGC 2024

L'organizzazione si riserva il diritto di modificare il regolamento dandone tempestiva comunicazione agli iscritti tramite mail e/o pubblicazione sul sito nell'apposita sezione indicare la sezione predefinita.

Tutto quanto non descritto o specificato è da considerarsi a carico del concorrente.

I candidati potranno essere presenti durante gli assaggi della giuria, non potranno essere presenti durante la formazione della graduatoria.

La giuria sarà composta da Professionisti che fanno parte dell'Equipe Eccellenze Internazionali della Federazione, selezionati dall'organizzazione, più due membri della Federazione che negli ultimi anni si sono distinti per i loro ottimi risultati professionali.

LE TARGHE ORO ARGENTO E BRONZO saranno consegnate direttamente ai concorrenti durante la cerimonia di premiazione.

Tutti i concorrenti riceveranno dall'organizzazione un Diploma per la partecipazione al Concorso "CONTEST LA TRADIZIONE DELLA PALDULA IN SARDEGNA FIPGC 2024".

La valutazione delle giurie è insindacabile.

SI PRECISA CHE VERRANO DIVULGATE SOLO I PRIMI TRE CLASSIFICATI PER OGNI CATEGORIA LASCIANDO NEL RISERVO I PARTECIPANTI E LA LORO POSIZIONE IN GRADUATORIA CHE VERRA CONSEGNATA SOLO SU RICHIESTA DEL PARTECIPANTE

I concorrenti iscritti al Contest accettano tutte le condizioni di cui al presente regolamento; esonerando l'organizzazione da ogni responsabilità per danni da loro provocati a terzi, sollevando l'organizzazione (il Comune di Mandas e la Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria), da qualsiasi responsabilità di ordine civile e penale.

Il giorno della premiazione i concorrenti dovranno indossare:

se iscritti alla Federazione, la divisa ufficiale della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria

Cioccolateria, pantalone nero e scarpe nere;

Oppure una giacca bianca, pantalone nero e scarpe nere.

I concorrenti cedono all'organizzazione, sin dal momento dell'ammissione al concorso, il diritto di poter utilizzare foto e video per fini propagandistici e tutto quanto ad esso correlato, in tutte le sue forme di utilizzo e comunicazioni.

I concorrenti non potranno, dopo il concorso, diffamare o commentare negativamente sui *social* (o in altra sede pubblica) i risultati del concorso. La Federazione si riserva di agire per vie legali contro tutti coloro che avranno un comportamento scorretto (art. 595 C.P. comma 3).

I concorrenti si obbligano dal momento che hanno inviato missiva di conferma dell'accettazione alla partecipazione del concorso e del presente regolamento, a sottoscrivere in originale il presente atto. In difetto potranno essere esclusi, a discrezione dell'organizzazione, dal concorso senza che ciò comporti responsabilità alcuna per quest'ultima rinunciando i concorrenti, sin d'ora, ad ogni richiesta di ordine risarcitorio ed a titolo di rimborso spese.

Il concorrente autorizza l'organizzazione, nonché le persone dalla stessa delegate, al trattamento dei dati personali e dell'azienda limitatamente alla predisposizione del concorso ed alla sua pubblicità, presente e futura, per la quale abbiamo conferito espressa accettazione alla partecipazione, ai sensi e per gli effetti del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE

2016/679).La manifestazione sarà seguita e divulgata da importanti mezzi di comunicazione locali e nazionali, riviste specializzate, giornali e TV.

Per accettazione, il concorrente

Firma per esteso del concorrente

D. L.g.s. n. 196 del 30/06/2003 e succ. mod. ed int. “Codice in materia di protezione dei dati personali”: Tutela della privacy

Informativa: In riferimento all’art. 13 del Decreto legislativo 196 del 30/06/2003, La informiamo che il trattamento dei dati che la riguardano sarà effettuato (direttamente

e/o attraverso società, enti o consorzi) per le finalità strettamente connesse alla richiesta di cui sopra. I dati saranno trattati in modo lecito e secondo correttezza, saranno

registrati e conservati in archivi informatici e/o cartacei, nonché pubblicati sul web e/o su supporto cartaceo (guide, brochure, materiale promozionale, a diffusione

nazionale ed internazionale). Come stabilito dall’art. 7, Lei ha diritto, in qualsiasi momento, a consultare, a richiedere la modifica (qualora dovesse riscontrare errori e/o

variazioni) o la cancellazione dei dati comunicati. L’eventuale rifiuto a fornire, in tutto o in parte, i dati richiestigli comporterebbe automaticamente, anche senza bisogno di

alcuna comunicazione specifica al riguardo, l’esclusione dell’instaurazione o continuazione di un qualsiasi rapporto nei suoi riguardi. **Consenso:** Dichiaro di aver ricevuto

l’informativa di cui all’art. 13 del D. Lgs. 196/03 e succ. mod. ed integraz., del cui contenuto sono a conoscenza, ed esprimo, dopo attenta valutazione e libera determinazione, il consenso al trattamento dei miei dati personali come descritto nell’informativa stessa.

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria

Terza Traversa Privata Luigi Sapio, 14 b/c

80055 Portici (NA)

Tel. 3773204823 Cod. Fiscale P.iva: 02724640301

Sito web: www.federazionepasticceri.it www.internationalfederationpastry.com

DOMANDA ISCRIZIONE LA PALDULA FIPGC 2024

Il/la sottoscritto/a

(cognome) (nome)

nato/a a

(comune di nascita – se nato/a all'estero: specificare lo Stato) (prov.)

residente a

(comune di residenza) (prov.)

Via

(via, piazza, contrada, località, ecc.)

CAP:

Telefono: Cellulare:

BARRARE LE CATEGORIE A CUI SI VUOLE PARTECIPARE

PALDULA

PALDULA VILLACIDRESE

Sito internet: * e-mail:

**IL PRESENTE MODULO DEVE ESSERE COMPILATO ED INVIATO TRAMITE MAIL A:
fipgc.sardegna@gmail.com**

A tal fine dichiara di:

a) conoscere ed accettare, senza alcuna riserva, lo statuto; e di impegnarsi al rispetto delle disposizioni in esso contenute;

b) accettare tutte le condizioni di iscrizione e del regolamento in allegato;

c) comunicare tempestivamente eventuali variazioni intervenute in merito a quanto dichiarato nella presente domanda di adesione;

d) non intraprendere attività contrarie alle finalità dell'Associazione;

e) autorizzo all'utilizzo dei miei dati personali e della mia immagine per scopi di marketing, pubblicitari e su qualsiasi media.

f) La Federazione non può essere ritenuta responsabile per foto, video, marchi, testi, file audio, consegnati dall'associato

g) Aver preso visione ed accettato del Trattamento dei dati personali (artt. 6,7,13 e 14, Regolamento UE 679/2016)