



**Regolamento**  
**PREMIO ITALIA PASTICCERIA 2024**  
**“LAUDATO SÌ”**  
**OMAGGIO AGLI 800 ANNI DEL CANTICO DELLE CREATURE**  
**ROMA – 24 MAGGIO 2024**

**PREMESSA**

**1. ITALIA PASTICCERIA** vuole rappresentare un programma di iniziative culturali e promozionali a favore delle aziende del settore pasticceria.

**Italia Pasticceria** è un brand realizzato per dare lustro alla pasticceria italiana emergente di eccellenza.

Il premio Italia Pasticceria ha lo scopo di promuovere le eccellenze italiane nel mondo della restituendo realmente voce a tutti Maestri Pasticcieri che rappresentano molte realtà di assoluta qualità.

Il premio non fa riferimento solo alla qualità dei prodotti ma soprattutto al **metodo imprenditoriale**, alla comunicazione social, alle iniziative benefiche e sociali e a tante sfaccettature che fanno dell'artigiano un imprenditore a tutto tondo.

Per l'anno 2024 il premio ITALIA PASTICCERIA assume un connotato storico-culturale in occasione dell'ottocentesimo anniversario della composizione poetica di San Francesco D'Assisi – Il Cantico delle Creature- riconosciuta tra le più antiche della letteratura italiana

**L'organizzazione ha dato, quindi, il tema generale: “Laudato Sì” con l'intento di creare un dolce in onore della Composizione poetica che faccia riferimento alla Natura ed ha istituito quattro sezioni di riconoscimenti.**

**CATEGORIE**

2. Le categorie del PREMIO ITALIA PASTICCERIA ANNO 2024 – LAUDATO SÌ sono quattro:

**SEZIONE INNOVAZIONE** - In questa sezione non saranno accettati e quindi valutati prodotti che necessitano della catena del freddo o che hanno la necessità di essere refrigerati; sono invece ammessi i lievitati di ogni tipo.

La sezione Innovazione si comporrà di due fasi:

- a) **FASE 1 - Creazione post da condividere sulla pagina social “Italia Pasticceria”:** creazione da parte dell'aderente di un post di presentazione (foto e/o video) nel quale presenterà il proprio prodotto innovativo scelto per il tema. Il link del post dovrà essere inviato all'Organizzazione che lo pubblicherà sulla propria pagina Facebook “Italia Pasticceria”. Le prime dieci aziende che riceveranno più like al post condiviso dalla pagina ufficiale “Italia Pasticceria” accederanno alla finale con la Commissione di valutazione (vedi punto b). I like saranno calcolati ESCUSIVAMENTE sul post pubblicato sulla pagina “Italia Pasticceria” dall'organizzazione per cui è escluso il caso di creare promozioni sponsorizzate sul post originale il quale non sarà oggetto di conteggio di like. Il link del post da condividere dovrà essere inviato dall'aderente all'organizzazione entro e non oltre il 06/04/2024. La pubblicazione sulla pagina “Italia Pasticceria”, e quindi la validità dei conteggi, partirà dal pomeriggio del 08/04/2024 e durerà fino a tutto il 08/05/2024; dopo tale data i post saranno sempre attivi sulla pagina social dell'organizzazione ma non verranno conteggiati like.
- b) **FASE 2 - Accesso alla Finale:** i primi dieci aderenti che otterranno il maggior numero di like accederanno automaticamente alla finale prevista per il 24/05/2024 a Roma (l'orario e la location verranno comunicati a tempo debito). In questa fase tutti i finalisti dovranno presenziare alla finale e dovranno portare il proprio dolce per la valutazione della Commissione. Per la composizione della Commissione si vedano i paragrafi “Valutazioni” e “Commissione di Valutazione”.
- c) E' prevista la premiazione per i primi tre classificati al Premio “Italia Pasticceria 2024 –Laudato sì”. I prodotti in finale per la sezione Innovazione dovranno essere consegnati il giorno stesso della cerimonia di premiazione per la valutazione. La logistica ed il trasporto dei prodotti saranno a carico delle aziende selezionate premiate.

**SEZIONE IMPRENDITORIA E INTERNAZIONALIZZAZIONE** - La sezione imprenditoria ed internazionalizzazione premierà aziende che hanno perseguito un modello di business basato su studi specifici o hanno introdotto innovazioni nel processo produttivo nel ciclo di produzione.

La sezione è inoltre dedicata alla valorizzazione di quegli imprenditori artigiani che si sono aperti ai mercati internazionali con risultati tangibili.

**SEZIONE COMUNICAZIONE** - La sezione comunicazione è dedicata alle imprese che, attraverso la propria creatività, hanno creato campagne di comunicazione innovative sul tema in questione soprattutto con l'utilizzo dei social. Inoltre la sezione è dedicata anche alle imprese che, sempre sfruttando la creatività, hanno creato packaging nel rispetto di tutti i criteri di funzionalità dello stesso abbinandoli a tecniche di comunicazione per la promozione e valorizzazione dei propri prodotti.

**SEZIONE SOLIDARIETA'** - La sezione solidarietà è dedicata alle aziende che hanno aderito a progetti di cooperazione internazionale e solidarietà allo scopo di rendersi disponibili per la comunità locale, nazionale od internazionale.

L'imprenditore non è solo colui che persegue il giusto profitto, ma anche colui che aiuta e supporta la comunità in un momento di particolare necessità

## ADESIONI

3. Le adesioni alla selezione per il PREMIO ITALIA PASTICCERIA 2024 – LAUDATO Si dovranno pervenire alla Gold Event Organization di Emanuele Giordano entro e non oltre il 23/03/2024 con tutta la documentazione richiesta e la copia della contabile che attesta l'avvenuto pagamento della quota di adesione.
4. Le aziende titolate a partecipare sono quelle in regola con la quota di adesione che comprende quanto esposto al successivo articolo. La quota di adesione dovrà essere corrisposta alla Gold Event Organization di Emanuele Giordano in un'unica soluzione alla firma del relativo modulo inviato dall'organizzazione senza la possibilità di rateizzare la somma dovuta pena l'impossibilità di partecipare alla selezione.
5. Nella quota di adesione è compreso quanto sotto riportato:
  - a) Selezione secondo le modalità esposte nel presente Regolamento
  - b) Pagina dedicata sul sito [www.italiapasticceria.it](http://www.italiapasticceria.it) nella sezione delle aziende partecipanti al premio per 1 anno con la possibilità di redirect al proprio e-commerce
  - c) Post di presentazione del dolce proposto per la valutazione del pubblico sulla pagina Facebook "Italia Pasticceria"
  - d) Inclusione nella pubblicazione online. "Italia Pasticceria 2024"
  - e) Inclusione nelle guida online sul sito [www.italiapasticceria.it](http://www.italiapasticceria.it) nella guida "I Dolci di San Valentino 2024" (per gli aderenti prima del 07/02/2024)
  - f) Inclusione nella guida online sul sito [www.dolcepasqua.it](http://www.dolcepasqua.it) nella guida "Dolce Pasqua 2024"

## VALUTAZIONI

6. I Punti principali su cui verterà la valutazione della Commissione saranno i seguenti:

### Per la valutazione del dolce in finale

a) saranno utilizzati sia criteri tecnici come bilanciamenti, materie prime utilizzate, gusto, presentazione tecnica e altri elementi tecnici a seconda del tipo di dolce in valutazione, sia criteri di generali di sensorialità, presentazione estetica, spiegazione di ciascun finalista del proprio dolce (ogni finalista verrà chiamato a presentare davanti alla Commissione il proprio dolce).

### Per tutte le altre Sezioni

- a) Invio presentazione aziendale contenente i seguenti dati: anno di fondazione, attività svolte, premi e riconoscimenti ed eventi a cui ha partecipato ed eventuali attività benefiche svolte
- b) Valutazione presenza della azienda sul web e nello specifico sui social (valutazione sito web, e-commerce e/o utilizzo di piattaforme di vendita, presenza sui social, interazione sui post, recensioni)
- c) Invio modello di «Internazionalizzazione», che l'Organizzazione invierà agli iscritti al premio, contenente i principali paesi dove sono stati esportati i prodotti con l'indicazione anche di eventuale struttura aziendale che si occupa di export
- d) Valutazione della presenza social dell'azienda iscritta al premio.

## COMMISSIONE DI VALUTAZIONE

7. La valutazione verrà realizzata da una Commissione di esperti nel settore pasticceria, comunicazione, marketing e giornalismo con comprovata esperienza. La Commissione sarà resa nota a tempo debito una volta ultimate le operazioni di adesione delle aziende.
8. La Commissione di Valutazione si riunirà entro il 13/04/2024 anche con modalità online per la selezione delle sezioni: Imprenditoria ed Internazionalizzazione, Comunicazione e Solidarietà. Per la sezione Innovazione la Commissione si riunirà il 24/05/2024 nella location stabilita alla presenza dei finalisti. Il 09/05/2024 le aziende premiate nelle varie sezioni ed i finalisti per la sezione Innovazione verranno contattate a mezzo e-mail per essere invitate a ritirare il premio a Roma o per comunicare l'accesso alla finale per la sezione Innovazione. Nel caso di restrizioni sanitarie o di comprovate esigenze organizzative l'organizzazione si riserva il diritto di rinviare la finale e la premiazione alla prima data utile in calendario rispetto alle esigenze ed alle restrizioni

## SVOLGIMENTO DELLA PREMIAZIONE

9. La Cerimonia di Premiazione si terrà a Roma il 24/05/2024 in una location che verrà comunicata a tempo debito. Durante la cerimonia verranno premiate le aziende selezionate e vi sarà la finale con la Commissione ed i finalisti in presenza. L'evento di premiazione è un evento libero ad accesso per inviti. Per ogni premiato verranno forniti degli inviti da distribuire ai propri contatti. Alla Cerimonia verranno invitati anche esponenti istituzionali, giornalisti, mondo accademico, mondo imprenditoriale, mondo bancario.
10. Durante la cerimonia di premiazione verranno premiate le aziende selezionate ed i primi tre finalisti che otterranno il maggior punteggio dalla Commissione nella fase finale per la sezione Innovazione I primi dieci finalisti per la sezione Innovazione e le aziende vincitrici delle altre categorie avranno la possibilità di esporre il proprio prodotto e la propria linea imprenditoriale durante la finale del 24/05/2024.  
Alla conclusione è prevista una degustazione con i prodotti delle aziende premiate per creare un momento di convivialità istituzionale e di contatti commerciali.  
I prodotti in finale per la sezione Innovazione dovranno essere consegnati il giorno stesso della cerimonia di premiazione. La logistica ed il trasporto dei prodotti saranno a carico delle aziende selezionate premiate. Alla fine della degustazione i prodotti dovranno essere riportati dai premiati assieme a tutto materiale del trasporto (packaging, scatole, imballaggi, pedane, cellophane).  
Tutti i partecipanti avranno diritto a ricevere un attestato di partecipazione con una menzione speciale per il dolce presentato che verrà consegnato durante la cerimonia del 24/05/2024.  
La Cerimonia di premiazione si svolgerà in un'unica giornata. I costi di viaggio, vitto, alloggio e trasporto sono a carico delle aziende premiate.

11. Le aziende selezionate e premiate sono tenute a rispettare le norme a tutela del diritto d'autore, i regolamenti e la disciplina S.I.A.E., le disposizioni di Pubblica Sicurezza, le disposizioni in materia di prevenzioni incendi, infortuni, igiene e sicurezza sul lavoro ed in particolare a quanto previsto dal DL 81/2008 e successive modifiche e integrazioni. L'inosservanza delle norme di sicurezza può comportare la denuncia alle autorità giudiziarie.  
Tutte le aziende premiate sin da ora manlevano la Gold Event Organization di Emanuele Giordano da qualsiasi responsabilità civile e penale per danni provocate a cose e/o persone durante la cerimonia di premiazione e dichiarano di produrre i propri prodotti seguendo tutte le normative di igiene e sicurezza e sotto standard qualitativi che rispettano le leggi italiane. Inoltre le aziende premiate ed i loro collaboratori si impegnano a rispettare tutte le normative di sicurezza sanitaria che saranno vigenti al momento dell'inizio della cerimonia di premiazione pena l'allontanamento dall'evento in questione. In questo caso l'organizzazione si riserva di adire le vie legali per violazione delle normative nazionali o locali, danni di immagine e causato rischio epidemiologico.  
Nel caso di restrizioni sanitarie o di comprovate esigenze organizzative l'organizzazione si riserva il diritto di rinviare la cerimonia di premiazione a data da destinarsi.
12. Per la soluzione di ogni controversia che dovesse insorgere sarà competente in via esclusiva il Foro di Reggio Calabria.
13. I dati dell'espositore riportati sul contratto saranno inseriti in banche dati di proprietà della Gold Event Organization. Previa espressione del consenso nel contratto, i dati inseriti potranno essere comunicati, per finalità di marketing, a aziende o enti che forniscono beni e servizi per la realizzazione di esposizioni fieristiche, secondo l'art. 13 del D.lgs. 196/2003.

Per accettazione

Data e luogo

Timbro e Firma \_\_\_\_\_

X