

**BANDO DI CONCORSO INTERNAZIONALE “S.PELLEGRINO YOUNG CHEF 2019/2020”
REGOLAMENTO COMPLETO**

Sanpellegrino Spa (“Sanpellegrino”), con sede Legale in Loc. Ruspino, San Pellegrino Terme (BG), e sede Amministrativa in Via del Mulino 6 ad Assago (Mi), organizza la presente iniziativa denominata “S.PELLEGRINO YOUNG CHEF 2019/2020”.

L’iniziativa consiste in un “Talent Scouting” internazionale, aperto a giovani Chef maggiorenni, secondo le norme del proprio stato, di età massima pari a 30 anni al momento dell’iscrizione, in possesso dei requisiti elencati di seguito. L’iniziativa sarà promossa a partire dal 14 gennaio 2019, ma la registrazione sarà possibile soltanto dal 4 Febbraio al 30 Aprile 2019.

Il presente regolamento sarà consultabile su www.sanpellegrino.com (il “Sito”).

Tutti i partecipanti sono invitati a leggere attentamente il presente regolamento: con la partecipazione all’iniziativa, i partecipanti dichiarano di aver compreso ed accettato tutte le clausole qui esposte.

1. FINALITÀ DELL’INIZIATIVA

Lo scopo dell’iniziativa è facilitare a giovani chef di talento l’accesso al mondo della gastronomia, celebrandone il talento, incentivandone la crescita professionale e soprattutto sostenendo il loro “credo” personale legato al mondo della gastronomia – che potrà avere un impatto positivo sulla società più in generale.

2. PERIODO DI PARTECIPAZIONE

L’iniziativa sarà pubblicizzata a partire dal 14 gennaio 2019.

Per partecipare, i candidati dovranno registrarsi nell’apposita sezione del sito www.sanpellegrino.com. Per il solo territorio della Cina sarà possibile inviare le richieste di iscrizione complete all’indirizzo SanpellegrinoYoungChefChina@waters.nestle.com. Ai fini della definizione della “Global Shortlist”, e dell’individuazione dei Finalisti Regionali e del Vincitore Finale, l’iniziativa si articolerà in 3 fasi, come di seguito descritto:

- Registrazione Online (Fase 1): dalle 00.01 (GMT+1) del 04/02/2019 alle 23.59 (GMT+1) del 30/04/2019

- Definizione della “Global Shortlist” (Fase 2): 01/05/2019 – 31/05/2019
Individuazione (e notifica) dei partecipanti selezionati per la “Global Shortlist”: a partire dal 07/06/2019

- “Finali Regionali” (Fase 3): la selezione dei Finalisti Regionali si terrà fra il 21/06/2019 ed il 31/12/2019

- La Grand Finale (Fase 3) con l’elezione del S.Pellegrino Young Chef 2020 è attualmente prevista entro giugno 2020 a Milano. Le date e il luogo dell’evento potrebbero tuttavia variare: in tal caso, **qualsiasi modifica sarà comunicata su www.sanpellegrino.com e direttamente agli interessati.**

In concomitanza con le date della “Grand Finale”, potrebbero essere inoltre previsti eventi collaterali a cui i Finalisti Regionali potrebbero essere invitati.

È quindi importante che tutti i partecipanti assicurino la propria disponibilità nel predetto periodo, fin dalla prima fase di registrazione Online.

3. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE – DA LEGGERE CON ATTENZIONE

La partecipazione alla presente iniziativa è esclusivamente aperta ai Giovani Chef in possesso dei seguenti requisiti:

- **Età:** essere maggiorenni secondo le norme vigenti nel proprio stato di partecipazione e data di nascita non antecedente al 01/02/1989.

- **Esperienze:** aver maturato esperienza di lavoro full-time di almeno 1 anno presso uno o più Ristoranti/società di Catering come “commis” oppure “chef de cuisine” oppure “chef de partie” oppure “sous chef” (non è indispensabile che il periodo di 1 anno di lavoro sia stato conseguito presso un medesimo ristorante).

- **Lingua:** la lingua ufficiale del concorso è quella Inglese, pertanto ai candidati è obbligatoriamente richiesto di essere in grado di esprimersi in lingua inglese, parlata e scritta. Tuttavia, al fine di facilitare e velocizzare il processo di iscrizione, ai candidati sarà consentito di applicare in una delle seguenti lingue a scelta: **Inglese, Cinese Mandarino, Spagnolo, Francese, Italiano.**
Le applications presentate in una lingua diversa da quelle qui sopra elencate non saranno considerate valide.

Inoltre, per garantire una migliore comprensione del regolamento, questo sarà reso disponibile oltre che nelle suddette lingue, anche in Tedesco, Russo, Giapponese, Portoghese

Tutti i requisiti di cui sopra devono essere rispettati, diversamente il partecipante sarà escluso dalla partecipazione.

Ciascun giovane chef potrà iscriversi all’edizione 2019/20 una sola volta e con un solo Signature Dish. Saranno tuttavia ammessi gli chef che hanno partecipato alle edizioni precedenti, fermo restando il vincolo di età, escluso il vincitore del titolo **S.Pellegrino Young Chef**.

È responsabilità di ciascun partecipante ottenere il consenso del proprio datore di lavoro, qualora tale consenso sia necessario per poter partecipare. **Partecipando all’iniziativa, ciascun partecipante garantisce di aver ottenuto il predetto consenso, o di non necessitarne.**

È altresì responsabilità di ciascun partecipante essere in possesso di assicurazione contro infortuni, di cui verrà richiesta documentazione dall’Organizzatore.

4. MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Fase 1: Registrazione online - dalle 00.01 (GMT+1) del 4 Febbraio 2019 fino alle 23.59 (GMT+1) del 30 Aprile 2019

Per partecipare, i Giovani Chef in possesso dei requisiti indicate al punto precedente, dovranno registrarsi online, completando il form disponibile sul Sito. Ci sono 3 mesi di tempo utile per il perfezionamento delle iscrizioni: il sistema consente infatti di salvare le iscrizioni e di rilavorarle quante volte sia necessario prima dell'invio definitivo entro la scadenza indicata.

L'ordine temporale di sottomissione delle iscrizioni è irrilevante ai fini della loro accettazione e non costituisce in alcun modo preferenzialità.

Il form dovrà essere completato in Inglese con le informazioni seguenti:

- Dati anagrafici e di contatto (**obbligatorio**)
- Riferimenti digitali e links (es. Sito web, pagine social) (**opzionali**)
- Luogo di lavoro attuale (es. informazioni sul ristorante) (**obbligatorio**)
- Attuale posizione lavorativa, es. : commis/ chef / sous chef /chef de partie (**obbligatorio**)

I candidati dovranno inoltre allegare:

- Una copia di un **documento d'identità in corso di validità** che mostri in modo chiaro, visibile e comprensibile la data di nascita
- Il proprio **Curriculum Vitae** aggiornato
- La **ricetta del proprio "Signature Dish"**
- Le **foto del proprio "Signature Dish"** (min. una (1) - max. tre (3))

I candidati dovranno inoltre rispondere alle seguenti domande, proposte in inglese:

- "Quali sono i tuoi sogni professionali per il futuro?" (**obbligatorio**)
- Ogni grande chef, con i propri piatti, comunica anche la propria visione del mondo. Come vorresti contribuire al panorama gastronomico mondiale durante la tua carriera? Come hai tradotto le tue convinzioni nel piatto presentato per la competizione? (**obbligatorio**)

Specifiche riguardanti il piatto ("Signature Dish"):

- Il "Signature Dish" può essere un primo o un secondo. Antipasti e dessert non sono ammessi.
- Tra gli ingredienti del Signature Dish non sono ammessi animali considerati a rischio estinzione, sangue, oro. I concorrenti saranno tenuti a procedere alla scelta degli ingredienti che intendono utilizzare tenendo presenti i limiti e i divieti stabiliti dalla normativa italiana, comunitaria e internazionale relativamente:
 - 1) alla protezione di particolari specie della flora e della fauna <http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=URISERV:l11023>
 - 2) agli aspetti in materia di igiene e sicurezza alimentare http://eur-lex.europa.eu/summary/chapter/food_safety/3001.html?root=3001.
- È inoltre necessario che i concorrenti tengano conto della stagionalità degli ingredienti ai fini della reperibilità degli stessi per le Finali Regionali e la Grand Finale.

In caso di dubbio il candidato può scrivere a contact@sanpellegrinoyoungchef.com

- il tempo di preparazione consentito nelle Finali Regionali e nella Grand Finale è di 5 Ore. Le preparazioni necessarie alla realizzazione della ricetta dovranno essere realizzate nel tempo di gara consentito, tuttavia sarà consentito portare conserve, fermentazioni, polveri ed essiccazioni già pronte. Marinature e fondi vanno fatte in loco.

- Il Giovane Chef, qualora ammesso a Finali Regionali, dovrà procurare gli ingredienti necessari per cucinare 10 porzioni. Il costo verrà interamente rimborsato dall'organizzatore a fronte di giustificativi di spesa e il tetto massimo di spesa consentito è di 250 euro.

Il Giovane Chef vincitore della Finale Regionale avrà accesso alla Grand Finale come campione della sua Area e potrà procurare gli ingredienti necessari per cucinare 10+10

porzioni. Il costo verrà interamente rimborsato dall'organizzatore a fronte di giustificativi di spesa e il tetto massimo di spesa consentito è di 500 euro. Il Giovane Chef potrà anche scegliere di chiedere all'organizzazione di procurare gli ingredienti necessari, che verranno reperiti localmente in Italia.

Nella Grand Finale i Giovani Chef troveranno una postazione attrezzata e degli ingredienti base disponibili, come da Allegati 1 e 2 in coda a questo documento.

- La ricetta e la foto inviate costituiranno il piatto che il Giovane Chef dovrà preparare qualora venisse selezionato nella Global Shortlist.

- La ricetta dovrà comprendere le seguenti informazioni: nome della ricetta, tipo di piatto (primo, secondo), ingredienti e quantità, per quante persone è la ricetta, metodo di preparazione, tempo di preparazione della ricetta, tempo di cottura, modalità di servizio, nome e cognome dello chef e numero ID assegnato dal sistema in fase di registrazione.

- È richiesta almeno una foto del piatto (o massimo tre) in cui si veda chiaramente il piatto finito e preferibilmente in alta risoluzione. Inviando la propria candidatura, i partecipanti acconsentono alla pubblicazione senza limiti di tempo, geografia e media da parte di Sanpellegrino o di terzi da essa delegati della ricetta e della foto inviata, così come a prendere parte ad interviste, esclusivamente per le finalità legate all'iniziativa e per gli scopi promozionali descritti nel presente documento. È responsabilità dei partecipanti fornire indicazioni accurate: con la partecipazione, i candidati si assumono ogni responsabilità relativamente alla veridicità delle informazioni fornite ed ai materiali inviati.

L'organizzatore non potrà essere considerato responsabile nel caso in cui le informazioni fornite per la partecipazione e/o i dati di contatto siano non corretti, non accurati o altro.

A questo proposito, si specifica che la prova di invio (da parte del partecipante) non potrà essere considerata prova valida di partecipazione effettiva. I materiali inviati non saranno restituiti ed i partecipanti sono invitati a conservarne una copia.

L'organizzatore si riserva il diritto, in qualsiasi momento, di effettuare le opportune verifiche relativamente alla validità delle partecipazioni (inclusa l'identità del partecipante, l'età, il luogo di residenza), richiedendo qualsiasi prova ritenga necessaria per verificare quanto dichiarato nel form online, e di procedere con la squalifica di quei partecipanti che abbiano partecipato in violazione del presente regolamento o che abbiano alterato il processo di registrazione.

Fase 2: Selezione della "Global Shortlist" (entro il 31 Maggio 2019)

Al fine di creare una prima "Global Shortlist", tutte le partecipazioni pervenute durante la Fase 1 saranno suddivise in 12 gruppi, corrispondenti alle 12 Regioni partecipanti (elencate nell'allegato 1). Il luogo di lavoro (e non il luogo di provenienza) sarà determinante al fine di definire il Paese e la Regione di appartenenza di ciascun candidato.

Una commissione giudicante composta da membri indipendenti di ALMA (autorevole centro di formazione della Cucina Italiana a livello internazionale – www.alma.scuoladicucina.it) definirà una shortlist di max 10-15 Giovani Chef per ciascuna delle 12 Regioni partecipanti, come da elenco allegato.

Qualora il numero di candidature valide per una o più Regione fosse inferiore a 10, la shortlist potrebbe essere costituita da un numero inferiore di candidati.

In caso di impossibilità di partecipazione di un finalista selezionato o di mancata reperibilità dello stesso entro 15 giorni agli indirizzi/numeri di telefono forniti in fase di iscrizione, tale finalista si intenderà automaticamente squalificato e il diritto di partecipazione passerà al candidato che ricopre la posizione immediatamente successiva in classifica.

Il processo di selezione sopra descritto sarà gestito da ALMA, che tuttavia potrà – a suo insindacabile giudizio – avvalersi del supporto di soggetti o entità esperte locali.

Ai fini della definizione delle Shortlist, le candidature saranno valutate sulla base dei seguenti 3 Criteri (Golden Rules), per ciascuno dei quali i membri assegneranno un punteggio compreso fra 1 e 10.

1. TECHNICAL SKILLS: Abilità di selezionare i migliori ingredienti in termini di qualità, freschezza ed unicità, per ottenere l'eccellenza del gusto; unita a capacità tecniche che li esaltino, mantenendone l'essenza originale.

2. CREATIVITY: Capacità di esplorare prospettive inedite, stimolanti, innovative, con uno stile personale e contemporaneo, mantenendo un perfetto equilibrio di gusto e di aspetto estetico

3. PERSONAL BELIEF: Capacità di comunicare un messaggio chiaro che sintetizzi il "credo" del proprio lavoro, la propria visione del mondo della gastronomia e il proprio contributo alla società odierna in generale, attraverso il mondo del food.

Sulla base della somma dei punteggi assegnati a ciascun candidato per ciascuno dei criteri citati, si determinerà la Shortlist dei candidati di ciascuna Geografia che accederà alla fase successiva dell'iniziativa.

I candidati di ciascuna delle Shortlist saranno notificati telefonicamente e/o via email dagli uffici locali dell'Organizzatore e i loro nomi saranno pubblicati sul Sito e su www.finedininglovers.com.

Fase 3:

1) Finali Regionali (fra il 21 Giugno e il 31 Dicembre 2019)

Durante la Fase 3 avranno luogo delle Finali Regionali. Il mondo è stato suddiviso in 12 Regioni, che hanno al loro interno i 50 KEY COUNTRIES/REGIONS più gastronomicamente avanzate, (vedi file excel allegato). In ogni Regione verrà selezionato un CHAMPION MARKET, che sarà responsabile dell'organizzazione della Finale Regionale. In ogni Regione dovranno essere presenti nella short list candidati provenienti dalle KEY COUNTRIES/REGIONS (vedi file excel allegato). Per ogni regione ci saranno almeno 10 partecipanti al fine di selezionare 1 giovane Chef Finalista per ciascuna delle Shortlist individuate durante la fase 2.

In ogni Finale Regionale per sostenere il talento al femminile nella gastronomia verranno inserite almeno 3 candidate donne. Nel caso in cui non venisse raggiunto tale numero, verranno inseriti candidati uomini.

Le Finali Regionali potranno tenersi con modalità diverse, durante specifici eventi regionali organizzati ad hoc, oppure in occasione di eventi già esistenti, a discrezione dell'Organizzatore ma fermo restando le regole di cui al **paragrafo 4 (Modalità di partecipazione) e le linee guida fornite centralmente.**

Le date specifiche, le località e qualsiasi ulteriore dettaglio sulle Finali Regionali saranno rese note dagli uffici locali dell'Organizzatore.

Durante le Finali Regionali, ai giovani Chef sarà richiesto di cucinare il proprio "Signature Dish", così come descritto in fase di partecipazione.

Il "Signature Dish" sarà esaminato da una Giuria locale composta da almeno 3 membri (Chef di livello riconosciuto e/o rappresentanti della gastronomia locale contemporanea)

La Giuria della Finale Regionale assaggerà i piatti di ciascuno dei Giovani Chef e li giudicherà sulla base dei 3 Criteri menzionati al paragrafo precedente, attribuendo, per ciascun criterio, un punteggio compreso fra 1 e 10.

Sulla base della somma dei punteggi assegnati a ciascun candidato per ciascuno dei criteri citati, la Giuria individuerà il vincitore.

Al 1° classificato sarà assegnato il titolo di "Finalista Regionale", e accederà alla Finale di Milano. I finalisti individuati saranno supportati da uno "Chef Mentore", a loro assegnato dall'Organizzatore, che fornirà dei suggerimenti per migliorare la ricetta, modificandone la presentazione o alcuni ingredienti minori ma **senza cambiare il nome del piatto né il suo ingrediente principale, pena la squalifica.**

I Finalisti Regionali di ciascuna delle Geografie riceveranno notifica di vincita telefonicamente e/o via email dall'Organizzatore. La lista dei 12 Finalisti Regionali sarà pubblicata sul Sito e su www.finedininglovers.com. I Finalisti Regionali **accettano di rendersi disponibili a partecipare dopo la loro elezione, con modalità da concordarsi tra le parti, ad almeno 3 eventi internazionali organizzati da Sanpellegrino o da terzi incaricati. Per questo, si raccomanda ai candidati di condividere fin da subito questa opportunità con il proprio datore di lavoro.**

Durante le Finali Regionali verranno anche assegnati altri 3 premi:

1. **FINE DINING LOVERS FOOD FOR THOUGHT AWARD: votato dalla community online di Fine Dining Lovers**, questo premio andrà al giovane chef che avrà presentato il **piatto più coerente con i principi cui si ispira**.

2. **S. PELLEGRINO AWARD FOR SOCIAL RESPONSIBILITY: votato da una voce riconosciuta a livello internazionale nell'ambito della food sustainability**, premierà il piatto che più di ogni altro fa proprio il principio secondo cui **il cibo è migliore quando è il risultato di pratiche socialmente responsabili**.

3. **ACQUA PANNA AWARD FOR CONNECTION IN GASTRONOMY: votato dagli chef Mentor**, rappresentanti di 50 Paesi/Regioni in tutto il mondo, **il piatto vincente sarà quello che meglio riflette il perfetto connubio tra culture diverse**, esempio del crescente trend gastronomico mondiale degli Chef senza frontiere.

2) Grand Finale

La Grand Finale è prevista entro Giugno 2020 a Milano. Le date e il luogo dell'evento potrebbero tuttavia variare: in tal caso, qualsiasi modifica sarà comunicata sul Sito e su www.finedininglovers.com, oltre che ai diretti interessati. In concomitanza con le date Grande Finale, potrebbero essere inoltre previsti eventi collaterali a cui i Finalisti Regionali potrebbero essere invitati. È quindi importante che tutti i partecipanti assicurino la propria disponibilità nel predetto periodo.

Alla Grand Finale parteciperanno:

- 12 finalisti per il premio S. Pellegrino Young Chef, che potranno portare 1 accompagnatore a testa

L'organizzazione si riserva di considerare l'opportunità di invitare alla Grand Finale anche:

- 12 finalisti per il premio Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy for Connection in Gastronomy
- 12 finalisti per il premio Fine Dining Lovers' Food for Thoughts Award
- 12 finalisti per il premio S. Pellegrino Award for Social Responsibility

Le eventuali modalità di partecipazione verranno comunicate 3 mesi prima della Grand Finale.

Durante la Finale solo i 12 Finalisti Regionali del premio S. Pellegrino Young Chef dovranno cucinare il proprio "Signature Dish", che sarà sottoposto al giudizio di 7 Chef di fama internazionale ("Grand Jury").

Saranno previste delle sessioni di assaggio in cui ciascun membro della Grand Jury assaggerà i piatti dei 12 Finalisti e li valuterà sulla base dei 3 criteri menzionati nei paragrafi precedenti (Golden Rules), per ciascuno dei quali attribuirà un punteggio da 1 a 10.

Sulla base della somma dei punteggi acquisiti da ciascun Finalista Regionale, sarà stilata una classifica e, il 1° classificato sarà il Vincitore assoluto. Come già avvenuto nelle edizioni precedenti, nell'ambito della Grand Finale potrebbe essere previsto un meccanismo di selezione progressiva per cui i 3 migliori classificati possano essere chiamati a riproporre il Signature Dish all'assaggio della Grand Jury prima che questa scelga il vincitore finale. Il meccanismo sarà sempre quello delle Golden Rules con punteggio 1-10.

Il Vincitore si aggiudicherà il titolo di "S. Pellegrino Young Chef 2020".

Nella medesima serata ed in concomitanza con l'assegnazione del titolo di cui sopra, verranno assegnati anche l'Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy for Connection in Gastronomy, il Fine Dining Lovers' Food for Thoughts Award e il S. Pellegrino Award for Social Responsibility essere previsti titoli e riconoscimenti collaterali, di cui verrà data notizia sul Sito e su www.finedininglovers.com, oltre che ai diretti interessati.

I risultati della finale saranno pubblicati sul Sito e su www.finedininglovers.com successivamente alla data dell'evento.

Il Vincitore del titolo di "S. Pellegrino Young Chef 2020" **accetta di rendersi disponibile a partecipare dopo la sua elezione, con modalità da concordarsi tra le parti, ad almeno 3 eventi internazionali organizzati da Sanpellegrino o da terzi incaricati.**

5. PROMOTING PLAN

Dare visibilità agli young chef di successo: si tratta di attività di visibilità allo young chef, che serviranno a dare voce al suo personal belief. Il vincitore verrà poi coinvolto in eventi internazionali dove cucinerà o parlerà della propria esperienza, si confronterà con gli altri vincitori di SPYC in esperienze formative e avrà visibilità sulla piattaforma Fine Dining Lovers.

6. PRIVACY

I dati personali dei partecipanti saranno raccolti ed utilizzati dall'Organizzatore e dalla società del gruppo, dai fornitori e da tutti i soggetti coinvolti nell'organizzazione e nella gestione della presente iniziativa, in conformità con quanto previsto dalla privacy policy dell'Organizzatore, consultabile su: www.sanpellegrino.com/youngchefapplication

Con la partecipazione all'iniziativa, i partecipanti dichiarano di aver compreso ed accettato il regolamento e la privacy policy dell'Organizzatore, e acconsentono al trattamento dei propri dati personali per le finalità connesse all'iniziativa.

In fase di registrazione, i partecipanti sono invitati a prestare il proprio consenso (opzionale) per ricevere ulteriori comunicazioni promozionali da parte dell'Organizzatore, da parte di partner selezionati, e per la sottoscrizione della newsletter del sito www.finedininglovers.com.

Fornendo il proprio consenso (opzionale) I partecipanti acconsentono alla ricezione di email e/o comunicazioni commerciali riguardanti i prodotti, i servizi e gli eventi dell'Organizzatore. Si precisa che tale consenso non è una condizione di partecipazione e non incrementerà le possibilità di vincita.

7. MATERIALI PUBBLICATI

I contenuti inviati in fase di applicazione non dovranno contenere immagini che siano ritenute offensive o contrarie alla morale pubblica (volgari, scene violente, attività illegali, discriminatorie della religione o della razza ecc.) che violino in alcun modo i diritti di terzi presentando contenuti diffamatori, invadendo la privacy o violando eventuali copyright.

L'organizzatore si riserva il diritto di moderare, respingere o squalificare qualsiasi partecipazione che, secondo la sua discrezione, ritenga essere indecente, offensiva, inappropriata o che sia contraria allo spirito della presente iniziativa, o che possa potenzialmente essere dannosa per l'Organizzatore, l'iniziativa o l'immagine o la reputazione di terzi.

Qualora un candidato selezionato nella Global Shortlist o nella Finale Regionale intraprenda delle attività anti-sociali o inappropriate in concomitanza con la Finale Regionale o con la Grand Finale, l'Organizzatore si riserva il diritto di squalificarlo e/o di mettere in atto qualsiasi azione ritenuta necessaria a difesa dei propri diritti e dei principi esposti.

Tutti i materiali inviati per la partecipazione dovranno essere prodotti originali.

Partecipando all'iniziativa, ciascun partecipante dichiara e conferma:

a. che i contributi (materiali/ricette) inviati siano originali e che gli stessi non violano diritti d'autore e/o diritti connessi e/o diritti di marchio/ segreti industriali/ diritti di immagine o ogni altro diritto di sfruttamento commerciale e/o industriale e intellettuale di qualsiasi persona fisica o giuridica;

b. che terrà la società organizzatrice, nonché i suoi aventi causa, pienamente manlevata ed indenne da ogni e qualsiasi conseguenza pregiudizievole, costo, danno possa alla stessa derivare

in conseguenza della violazione della presente dichiarazione e garanzia. In particolare, il partecipante difenderà e terrà completamente indenne il promotore dai danni (inclusi i costi) che quest'ultimo sia chiamato a pagare a terzi a seguito di:

- un'azione o di una diffida fondata sul fatto che il semplice possesso o l'uso del contenuto da parte del promotore, violi o abbia violato il diritto d'autore, il diritto sul un marchio registrato, il diritto di brevetto, di know-how, i diritti di invenzione, di immagine ed ogni altro diritto esclusivo di terzi;
- ogni conseguenza pregiudizievole causata dalla pubblicazione di contenuti ritenuti offensivi o contrari alla morale pubblica (volgarità, scene violente, attività illegali, ecc).

I materiali potranno essere inviati esclusivamente per via elettronica. Eventuali materiali inviati con altri mezzi non potranno essere presi in considerazione.

Le immagini e le ricette inviate, così come i nomi e le immagini dei partecipanti, e le riprese foto/video degli eventi previsti (Finali Regionali, Grand Finale), che raffigurino i partecipanti e le loro ricette potranno essere utilizzate a discrezione dell'Organizzatore per promuovere l'iniziativa e qualsiasi prodotto o servizio offerto dall'Organizzatore e connesso con l'iniziativa stessa, attraverso qualsiasi mezzo di distribuzione e per un periodo illimitato di tempo, senza che l'Organizzatore debba riconoscere alcuna remunerazione ai partecipanti.

Con l'invio del/i proprio/i contenuto/i i partecipanti rinunciano a qualsiasi diritto sullo/gli stesso/i, (diritto che sarà riconosciuto al promotore), e non potranno avanzare richieste economiche per l'eventuale futuro utilizzo. I contenuti dovranno essere liberi da copyright e non saranno restituiti.

I partecipanti potranno altresì essere coinvolti in eventuali possibili iniziative promozionali e pubblicitarie connesse agli eventi locali e alla Finale.

8. CLAUSOLE GENERALI

Il presente documento comprende tutte le informazioni necessarie per la partecipazione all'iniziativa. Prendendo parte all'iniziativa i partecipanti accettano tutte le clausole qui indicate.

I dipendenti dell'Organizzatore e di ALMA, così come i loro immediati familiari e tutti coloro che sono coinvolti nella produzione e nell'amministrazione della presente iniziativa sono esclusi dalla partecipazione. **Sono altresì esclusi dalla partecipazione tutti coloro che abbiano un rapporto di parentela o collaborazione con i giurati delle "Finali Regionali" e/o della "Grand Finale".**

Per ciascun partecipante l'organizzatore sarà responsabile di: (a) organizzare i trasferimenti per raggiungere le Finali Regionali e la Grand Finale; (b) sostenere le spese e i costi di viaggio, vitto e alloggio connessi alla partecipazione alle Finali Regionali e alla Grand Finale.

Come detto sopra, l'organizzazione si farà carico di tutte le spese relative all'accompagnatore che il giovane chef vincitore della Finale Regionale vorrà portare con sé durante la Grand Finale. Quanto sopra si intende per il solo Giovane Chef partecipante e per il suo accompagnatore; eventuali altri ospiti saranno interamente a carico del partecipante stesso e potranno assistere come osservatori solo alla competizione senza accesso ad eventi collaterali inclusi pranzi e cene ufficiali/programmi di intrattenimento.

La partecipazione alla Finale Regionale e alla Grand Finale, e la vincita del titolo in palio non sono cedibili e non hanno valore economico.

L'Organizzatore non si assume responsabilità per eventuali danni o perdite subite dal partecipante come conseguenza della partecipazione alla presente iniziativa, ferma restando la responsabilità dell'Organizzatore in caso di morte o danno subito dal partecipante derivanti a causa di una qualsivoglia negligenza dell'Organizzatore stesso.

L'Organizzatore non potrà essere considerato responsabile per eventuali problemi tecnici, errori umani o interventi non autorizzati che possano inficiare la corretta registrazione al sito, o che determinino la perdita o il danneggiamento dei dati acquisiti.

Ogni decisione dell'Organizzatore relativamente a qualsiasi aspetto della promozione dovrà essere considerato definitivo ed irrevocabile.

L'Organizzatore non potrà essere responsabile per eventuale ritardi o impossibilità di adempiere ai propri obblighi a seguito di qualsiasi interferenza, atto o omissione, evento o circostanza che vada oltre al suo ragionevole controllo (ad esempio a causa di guerra, terrorismo, stato di emergenza o disastro – incl. disastro naturale - virus informatici, bugs, manomissioni, interventi non autorizzati, problematiche tecniche o qualsiasi cosa che possa inficiare l'amministrazione, la sicurezza, la correttezza, l'integrità o il regolare svolgimento dell'iniziativa).

Inoltre l'Organizzatore si riserva il diritto a sua discrezione, secondo quanto concesso dalla legge di (a) squalificare qualsiasi partecipante responsabile di interferenza e/o (b) previo consenso delle autorità competenti, modificare, sospendere o annullare la presente iniziativa.

Il presente regolamento è redatto secondo le leggi Inglesi. L'iniziativa è soggetta al giudizio non esclusivo delle corti Inglesi.

L'Organizzatore è: Sanpellegrino Spa ("Sanpellegrino"), con sede legale in Località Ruspino, 24016 San Pellegrino Terme (BG) e sede operativa in Via del Mulino n. 6, 20090 – Assago (MI)

APPENDICE 1 – Aree di riferimento della competizione (si allega file excel con tutti i Paesi/Regioni del mondo suddivisi per Finali Regionali)

1. Nord America: **USA (luogo dell'evento)** e Canada
2. America Latina: **Perù (luogo dell'evento)**, Argentina, Brasile, Cile, Colombia, Messico
3. Paesi Iberici e Mediterranei: **Spagna (luogo dell'evento)**, Grecia, Israele e Portogallo
4. Europa nord occidentale: **Francia (luogo dell'evento)**, Belgio, Svizzera
5. Inghilterra e Nord Europa: **Inghilterra (luogo dell'evento)**, Irlanda, Olanda, Norvegia, Svezia, Danimarca
6. Centro Europa: **Germania (luogo dell'evento)**, Austria, Ungheria, Polonia
7. Italia e sud est Europa: **Italia (luogo dell'evento)**, Romania, Slovenia, Croazia
8. Africa e Medio Oriente: **Emirati Arabi (luogo dell'evento)**, Libano, Marocco, Sud Africa, Turchia
9. Euro Asia: **Federazione Russia (luogo dell'evento)**, Finlandia, Latvia
10. Grande Cina: **Cina (luogo dell'evento)**, Hong Kong, Taiwan
11. Asia: **Giappone (luogo dell'evento)**, India, Indonesia, Malesia, Filippine, Singapore, Sud Corea, Tailandia
12. Pacifico: **Australia (luogo dell'evento)**, Nuova Zelanda

CODICE	NOME	AREA DI MERCATO S.PELLEGRINO 2019-2020
AF	AFGHANISTAN	AFRICA - MEDIO ORIENTE
AL	ALBANIA	ITALIA E SUD-EST EUROPEO
DZ	ALGERIA	AFRICA - MEDIO ORIENTE
AD	ANDORRA	PAESI IBERICI E MEDITERRANEI
AO	ANGOLA	AFRICA - MEDIO ORIENTE
AI	ANGUILLA	AMERICA LATINA
AG	ANTIGUA E BARBUDA	AMERICA LATINA
AN	ANTILLE OLANDESI (BONAIRE, SABA, SANT'EUSTACHIO)	AMERICA LATINA
SA	ARABIA SAUDITA	AFRICA - MEDIO ORIENTE
AR	ARGENTINA	AMERICA LATINA
AM	ARMENIA	EURASIA
AW	ARUBA	AMERICA LATINA
AU	AUSTRALIA	PACIFICO
AT	AUSTRIA	EUROPA CENTRALE
AZ	AZERBAIGIAN	EURASIA
BS	BAHAMAS	NORD AMERICA
BH	BAHREIN	AFRICA - MEDIO ORIENTE
JE	BALIATO DI JERSEY	REGNO UNITO - NORD EUROPA
BD	BANGLA DESH	ASIA
BB	BARBADOS	AMERICA LATINA
BE	BELGIO	EUROPA NORD-OCCIDENTALE
BZ	BELIZE	AMERICA LATINA
BJ	BENIN	AFRICA - MEDIO ORIENTE
BM	BERMUDE	AMERICA LATINA
BT	BHUTAN	ASIA
BY	BIELORUSSIA	EURASIA
MM	BIRMANIA (MYANMAR)	ASIA
BO	BOLIVIA	AMERICA LATINA
BA	BOSNIA-HERZEGOVINA	ITALIA E SUD-EST EUROPEO
BW	BOTSWANA	AFRICA - MEDIO ORIENTE
BV	BOUVET	REGNO UNITO - NORD EUROPA
BR	BRASILE	AMERICA LATINA

BN	BRUNEI	ASIA
BG	BULGARIA	ITALIA E SUD-EST EUROPEO
BF	BURKINA FASO	AFRICA - MEDIO ORIENTE
BI	BURUNDI	AFRICA - MEDIO ORIENTE
KY	CAIMANE (ISOLE)	NORD AMERICA
KH	CAMBOGIA	ASIA
CM	CAMERUN	AFRICA - MEDIO ORIENTE
CA	CANADA	NORD AMERICA
CV	CAPO VERDE	AFRICA - MEDIO ORIENTE
CX	CHRISTMAS (ISOLA)	PACIFICO
TD	CIAD	AFRICA - MEDIO ORIENTE
CL	CILE	AMERICA LATINA
CN	CINA	GRANDE CINA
CY	CIPRO	PAESI IBERICI E MEDITERRANEI
CC	COCOSKEELING (ISOLE)	PACIFICO
CO	COLOMBIA	AMERICA LATINA
KM	COMORE	AFRICA - MEDIO ORIENTE
CD	CONGO	AFRICA - MEDIO ORIENTE
CG	CONGO	AFRICA - MEDIO ORIENTE
CK	COOK (ISOLA)	PACIFICO
KR	COREA DEL SUD	ASIA
KP	COREA, REPUBBLICA DEM.	ASIA
CI	COSTA D'AVORIO	AFRICA - MEDIO ORIENTE
CR	COSTA RICA	AMERICA LATINA
HR	CROAZIA	ITALIA E SUD-EST EUROPEO
CU	CUBA	AMERICA LATINA
CW	CURAÇAO	AMERICA LATINA
DK	DANIMARCA	REGNO UNITO - NORD EUROPA
DM	DOMINICA	AMERICA LATINA
EG	EGITTO	AFRICA - MEDIO ORIENTE
SV	EL SALVADOR	AMERICA LATINA
AE	EMIRATI ARABI	AFRICA - MEDIO ORIENTE
EC	EQUADOR	AMERICA LATINA
ER	ERITREA	AFRICA - MEDIO ORIENTE
EE	ESTONIA	EURASIA
ET	ETIOPIA	AFRICA - MEDIO ORIENTE
FO	FAEROER	REGNO UNITO - NORD EUROPA
FK	FALKLAND (ISOLE)	AMERICA LATINA
FJ	FIJI	PACIFICO
PH	FILIPPINE	ASIA
FI	FINLANDIA	EURASIA
FR	FRANCIA	EUROPA NORD-OCCIDENTALE
GA	GABON	AFRICA - MEDIO ORIENTE
GM	GAMBIA	AFRICA - MEDIO ORIENTE

GE	GEORGIA	EURASIA
GS	GEORGIA DEL SUD	AMERICA LATINA
DE	GERMANIA	EUROPA CENTRALE
GH	GHANA	AFRICA - MEDIO ORIENTE
JM	GIAMAICA	NORD AMERICA
JP	GIAPPONE	ASIA
GI	GIBILTERRA	PAESI IBERICI E MEDITERRANEI
DJ	GIBUTI	AFRICA - MEDIO ORIENTE
JO	GIORDANIA	AFRICA - MEDIO ORIENTE
GB	GRAN BRETAGNA	REGNO UNITO - NORD EUROPA
GR	GRECIA	PAESI IBERICI E MEDITERRANEI
GD	GRENADE	AMERICA LATINA
GL	GROENLANDIA	REGNO UNITO - NORD EUROPA
GP	GUADALUPE	AMERICA LATINA
GU	GUAM	PACIFICO
GT	GUATEMALA	AMERICA LATINA
GF	GUAYANA FRANCESE	AMERICA LATINA
GG	GUERNSEY	REGNO UNITO - NORD EUROPA
GQ	GUINA EQUATORIALE	AFRICA - MEDIO ORIENTE
GN	GUINEA	AFRICA - MEDIO ORIENTE
GW	GUINEA BISSAU	AFRICA - MEDIO ORIENTE
GY	GUYANA	AMERICA LATINA
HT	HAITI	AMERICA LATINA
HM	HEART E MAC DONALD (ISOLE)	PACIFICO
HN	HONDURAS	AMERICA LATINA
HK	HONG KONG	GRANDE CINA
IN	INDIA	ASIA
ID	INDONESIA	ASIA
IR	IRAN	AFRICA - MEDIO ORIENTE
IQ	IRAQ	AFRICA - MEDIO ORIENTE
IE	IRLANDA	REGNO UNITO - NORD EUROPA
IS	ISLANDA	REGNO UNITO - NORD EUROPA
IM	ISOLA DI MAN	REGNO UNITO - NORD EUROPA
KGI	ISOLA DI RE GIORGIO	REGNO UNITO - NORD EUROPA
MP	ISOLE MARIANNE SETTENTRIONALI	ASIA
IL	ISRAELE	PAESI IBERICI E MEDITERRANEI
IT	ITALIA	ITALIA E SUD-EST EUROPEO
MF	JOSÉ DE SAN MARTÍN	AMERICA LATINA
KZ	KAZAKISTAN	EURASIA
KE	KENIA	AFRICA - MEDIO ORIENTE
KG	KIRGHIZISTAN	EURASIA
KI	KIRIBATI	PACIFICO
KW	KUWAIT	AFRICA - MEDIO ORIENTE
LA	LAOS	ASIA

LS	LESOTHO	AFRICA - MEDIO ORIENTE
LV	LETONIA	EURASIA
LB	LIBANO	AFRICA - MEDIO ORIENTE
LR	LIBERIA	AFRICA - MEDIO ORIENTE
LY	LIBIA	AFRICA - MEDIO ORIENTE
LI	LIECHTENSTEIN	EUROPA NORD-OCCIDENTALE
LT	LITUANIA	EURASIA
LU	LUSSEMBURGO	EUROPA NORD-OCCIDENTALE
MO	MACAO	GRANDE CINA
MK	MACEDONIA	ITALIA E SUD-EST EUROPEO
MG	MADAGASCAR	AFRICA - MEDIO ORIENTE
MW	MALAWI	AFRICA - MEDIO ORIENTE
MV	MALDIVE	ASIA
MY	MALESIA	ASIA
ML	MALI	AFRICA - MEDIO ORIENTE
MT	MALTA	PAESI IBERICI E MEDITERRANEI
MA	MAROCCO	AFRICA - MEDIO ORIENTE
MH	MARSHALL (ISOLE)	PACIFICO
MQ	MARTINICA	AMERICA LATINA
MR	MAURITANIA	AFRICA - MEDIO ORIENTE
MU	MAURIZIO	AFRICA - MEDIO ORIENTE
YT	MAYOTTE	AFRICA - MEDIO ORIENTE
MX	MESSICO	AMERICA LATINA
FM	MICRONESIA	PACIFICO
MD	MOLDAVIA	EURASIA
MC	MONACO	NORD
MN	MONGOLIA	GRANDE CINA
ME	MONTENEGRO	ITALIA E SUD-EST EUROPEO
MS	MONTserrat	AMERICA LATINA
MZ	MOZAMBICO	AFRICA - MEDIO ORIENTE
NA	NAMIBIA	AFRICA - MEDIO ORIENTE
NR	NAURU	PACIFICO
NP	NEPAL	ASIA
NI	NICARAGUA	AMERICA LATINA
NE	NIGER	AFRICA - MEDIO ORIENTE
NG	NIGERIA	AFRICA - MEDIO ORIENTE
NU	NIOUE (ISOLA)	PACIFICO
NF	NORFOLK (ISOLA)	PACIFICO
NO	NORVEGIA	REGNO UNITO - NORD EUROPA
NC	NUOVA CALEDONIA	PACIFICO
NZ	NUOVA ZELANDA	PACIFICO
IO	OCEANO INDIANO (TERR. BITANNICO DELL)	PACIFICO
OM	OMAN	AFRICA - MEDIO ORIENTE
NL	PAESI BASSI	REGNO UNITO - NORD EUROPA

PK	PAKISTAN	ASIA
PW	PALAU	ASIA
PA	PANAMA	AMERICA LATINA
PG	PAPUA NUOVA GUINEA	PACIFICO
PY	PARAGUAY	AMERICA LATINA
PE	PERÚ	AMERICA LATINA
PN	PITCAIRN (ISOLE)	PACIFICO
PF	POLINESIA FRANCESE	PACIFICO
PL	POLONIA	EUROPA CENTRALE
PT	PORTOGALLO	PAESI IBERICI E MEDITERRANEI
PR	PORTORICO	NORD AMERICA
QA	QATAR	AFRICA - MEDIO ORIENTE
CZ	REPUBBLICA CECA	EUROPA CENTRALE
CF	REPUBBLICA CENTRAFRICANA	AFRICA - MEDIO ORIENTE
DO	REPUBBLICA DOMINICANA	AMERICA LATINA
RE	REUNION	AFRICA - MEDIO ORIENTE
RO	ROMANIA	ITALIA E SUD-EST EUROPEO
RW	RUANDA	AFRICA - MEDIO ORIENTE
RU	RUSIA (FEDERAZIONE DI)	EURASIA
EH	SAHARA OCCIDENTALE	AFRICA - MEDIO ORIENTE
PM	SAINT PIERRE E MIQUELON	NORD AMERICA
ST	SAINT THOMAS E PRINCE	AFRICA - MEDIO ORIENTE
VC	SAINT VINCENT E GRANADINE	AMERICA LATINA
LC	SAINTE LUCIE	AMERICA LATINA
SB	SALOMONE (ISOLE)	PACIFICO
WS	SAMOA	PACIFICO
AS	SAMOA AMERICANE	PACIFICO
BL	SAN BARTOLOMÉ	AMERICA LATINA
SM	SAN MARINO	ITALIA E SUD-EST EUROPEO
SN	SENEGAL	AFRICA - MEDIO ORIENTE
RS	SERBIA	ITALIA E SUD-EST EUROPEO
SC	SEYCHELLES	AFRICA - MEDIO ORIENTE
SL	SIERRA LEONE	AFRICA - MEDIO ORIENTE
SG	SINGAPORE	ASIA
SY	SIRIA	AFRICA - MEDIO ORIENTE
SK	SLOVACCHIA	EUROPA CENTRALE
SI	SLOVENIA	ITALIA E SUD-EST EUROPEO
SO	SOMALIA	AFRICA - MEDIO ORIENTE
ES	SPAGNA	PAESI IBERICI E MEDITERRANEI
LK	SRI LANKA	ASIA
KN	ST. KITTS-NEVIS	AMERICA LATINA
US	STATI UNITI	NORD AMERICA
ZA	SUDAFRICA	AFRICA - MEDIO ORIENTE
SD	SUDAN	AFRICA - MEDIO ORIENTE

SR	SURINAME	AMERICA LATINA
SJ	SVALBARD E JAN MAYEN (ISOLE)	REGNO UNITO - NORD EUROPA
SE	SVEZIA	REGNO UNITO - NORD EUROPA
CH	SVIZZERA	EUROPA NORD-OCCIDENTALE
SZ	SWAZILAND	AFRICA - MEDIO ORIENTE
TJ	TAGICHISTAN	EURASIA
TH	TAILANDIA	ASIA
TW	TAIWAN	GRANDE CINA
TZ	TANZANIA	AFRICA - MEDIO ORIENTE
TF	TERRE AUSTRALI FRANCESI	EUROPA NORD-OCCIDENTALE
PS	TERRITORI PALESTINESI	AFRICA - MEDIO ORIENTE
TP	TIMOR ORIENTALE	ASIA
TG	TOGO	AFRICA - MEDIO ORIENTE
TK	TOKELAU	PACIFICO
TO	TONGA	PACIFICO
TT	TRINIDAD E TOBAGO	AMERICA LATINA
TN	TUNISIA	AFRICA - MEDIO ORIENTE
TR	TURCHIA	AFRICA - MEDIO ORIENTE
TM	TURKMENISTAN	EURASIA
TC	TURKS E CAIQUES (ISOLE)	AMERICA LATINA
TV	TUVALU	PACIFICO
UA	UCRAINA	EUROPA CENTRALE
UG	UGANDA	AFRICA - MEDIO ORIENTE
HU	UNGHERIA	EUROPA CENTRALE
UY	URUGUAY	AMERICA LATINA
UZ	USBECHISTAN	EURASIA
VU	VANUATU	PACIFICO
VA	VATICANO	ITALIA E SUD-EST EUROPEO
VE	VENEZUELA	AMERICA LATINA
VI	VERGINI AMERICANE (ISOLE)	NORD AMERICA
VG	VERGINI BRITANNICHE (ISOLE)	AMERICA LATINA
VN	VIETNAM	ASIA
WF	WALLIS E FORTUNA	PACIFICO
YE	YEMEN	AFRICA - MEDIO ORIENTE
ZM	ZAMBIA	AFRICA - MEDIO ORIENTE
ZW	ZIMBABWE	AFRICA - MEDIO ORIENTE

La suddivisione sopraindicata è da intendersi solo ai fini dell'evento/competizione S.Pellegrino Young Chef.

APPENDICE 2
NUMERO CANDIDATI PER REGIONE (FILE EXCEL ALLEGATO)

S.Pellegrino Aree di Mercato 19-20	n. di candidati
NORD AMERICA	10
AMERICA LATINA	15
PAESI IBERICI E MEDITERRANEI	10
EUROPA NORD-OCCIDENTALE	10
REGNO UNITO - NORD EUROPA	15
EUROPA CENTRALE	10
ITALIA E SUD-EST EUROPEO	10
AFRICA - MEDIO ORIENTE	10
EURASIA	10
GRANDE CINA	10
ASIA	15
PACIFICO	10

APPENDICE 3

Con riferimento all'Italia, si specifica che la presente attività è da intendersi esclusa dall'ambito di applicazione della disciplina sulle manifestazioni a premio in base al disposto della lettera a) comma 1 art. 6 del D.P.R. n. 430/2001, in quanto il "premio" consiste esclusivamente nell'attribuzione di un "titolo" e rappresenta il riconoscimento del merito personale e della professionalità dimostrata dal vincitore.

ALLEGATO 1

INGREDIENTI PER SPYC 2019-2020

- Vino bianco secco
- Vino rosso
- Farina forte e debole
- Semola di grano duro
- Semola rimacinata
- Aceto bianco
- Olio di oliva extra vergine
- Olio di arachidi
- Pepe nero
- Sale fino
- Sale grosso
- Glucosio
- Zucchero
- Zucchero a velo
- Spago da cucina
- Bobina di carta
- Burro
- Latte fresco vaccino intero
- Latte di capra
- Panna fresca
- Uova di gallina
- Aglio
- Carote
- Cipolle bianche
- Cipolle rosse
- Cipolle di tropea
- Limoni non trattati
- Prezzemolo
- Scalogno
- Sedano costa
- Misticanza
- Patate grandi
- Patate ratte
- Pomodori
- Porro
- Spinaci foglia
- Zucchine
- Germogli misti (aglio, bietola rossa, porro, piselli, prezzemolo ecc)
- Formaggi italiani
- Erbe aromatiche
- Legumi secchi (ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini)
- Olive nere e verdi
- Spezie (curcuma, curry, anice stellato, cannella in stecca, cardamomo)
- Crescione
- Capperi sotto sale

ALLEGATO 2

SPYC 2019-2020 – DOTAZIONE PER LA POSTAZIONE DEI CONCORRENTI			
SET UP CUCINA INDIVIDUALE		EQUIPAGGIAMENTO IN CONDIVISIONE OGNI 2 CUCINE (BOX UNICO)	
1	PIANO COTTURA CON 4 PIASTRE ELETTRICHE 900XP	1	ABBATTITORE DI TEMPERATURA 10 RIPIANI GN 1/1 (1 OGNI 2 CONCORRENTI)
1	FORNO ELETTRICO A CONVEZIONE/VAPORE 6 RIPIANI GN 1/1	1	FRIGORIFERO COMMERCIALE 700L
1	LAVELLO SINGOLO	1	CUTTER IN ACCIAIO INOX 3.5 L - 1400 GIRI/MIN - HP 0.5
1	TAVOLO DA LAVORO IN ACCIAIO INOX (160CM) A FIANCO DEL PIANO COTTURA	1	SFOGLIATRICE (LARGHEZZA 320 MM)
2	TAVOLI DA LAVORO IN ACCIAIO INOX CON RIPIANO INFERIORE (120CM OGNUNO)	1	CARRELLO MULTIUSO IN ACCIAIO - 2 PIANALI
2	TAVOLI DA LAVORO IN ACCIAIO INOX (80CM OGNUNO)	1	PLANETARIA MIXER CAPACITÀ 5 L CON BOWL IN ACCIAIO INOX LUCIDO REMOVIBILE
1	CAPPA ASPIRANTE 2M	1	FORNO MICROONDE PROFESSIONALE 1600/1850 W
1	ARMADIO SCALDAPIATTI CON SUPERFICIE PIANA IN ACCIAIO INOX CON ANTE SCORREVOLI	1	RONER
1	BANCONCONE FRIGORIFERO A 2 ANTE IN ACCIAIO INOX CAPACITÀ 280 L	5	MACCHINE PER PASTA (LARGHEZZA 320 MM)
1	PIASTRA COTTURA IN ACCIAIO INOX, PIASTRA/GRIGLIA CON SUPERFICIE CROMATA ANTIADERENTE 2800 w		
3	LAMPADINE RISCALDANTI		
1	CESTINO RIFIUTI IN ACCIAIO INOX		
1	PRESA ELETTRICA		
1	PRESA ELETTRICA (TRIFASE)		
1	SIFONE CON BECCUCCIO A LANCIA/ESPUMAS		
3	PLACCHE DA FORNO GN 1/1 H2		
3	PLACCHE DA FORNO GN1/1 H4		
4	PLACCHE DA FORNO GN1/1 H6,5		
2	TAGLIERI IN PLASTICA		
EQUIPAGGIAMENTO PER OGNI CUCINA		EQUIPAGGIAMENTO IN CONDIVISIONE TRA TUTTI I CONCORRENTI	
1	CONTENITORI IN PROPILENE CON COPERCHIO GN 1/2 H20 cm	1	MACCHINA DEL GHIACCIO 90kg/24h produzione 55 kg
1	CONTENITORI IN PROPILENE CON COPERCHIO GN 1/2 H15 cm	2	GRIGLIE SALAMANDRA ELETTRICHE
2	BOWL CONICHE IN ACCIAIO INOX ø22 Lt 2	2	PACOJET
4	BOWL IN ACCIAIO INOX ø21 h 9cm	40	CONTENITORI PACOJET
1	MACINAPEPE	1	AFFETTATRICE PROFESSIONALE VERTICALE O A GRAVITÀ. DIAMETRO LAMA 315/360
1	MIXER MINIPIMER 400 W	1	CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO DA BANCO
1	MANDOLINA	5	FRIGORIFERI COMMERCIALI 700 L – Per conservazione del cibo
1	SETACCIO PER FARINA	1	CONGELATORE VERTICALE IN ACCIAIO INOX CAPACITÀ 700 L – Per conservazione del cibo
2	INSALATIERE ø 20	2	CARAFFE IN PLASTICA DA 1L
2	INSALATIERE ø 30	2	CARAFFE IN PLASTICA DA 2L
3	BOTTIGLIE SQUEEZE IN PLASTICA 0.36L	5	PENTOLINI CON COPERCHIO
1	COLINO IN ACCIAIO INOX 14 CM	2	PENTOLE A PRESSIONE
1	PELAPATATE	1	PASSAVERDURA IN ACCIAIO INOX
1	GRATTUGIA	1	SPREMITORE ELETTRICO
1	SCHIACCIAPATATE	1	CANNELLO DA CUCINA
1	FRUSTA MEDIA		
2	CANOVACCI		DEVONO ESSERE INOLTRE DISPONIBILI:
1	FORBICE DA CUCINA		PELLICOLA ALIMENTARE, CARTA DA FORNO, FOGLIO DI ALLUMINIO, GUANTI USA E GETTA, ATTREZZATURA PER PULIZIA, CARTA ASSORBENTE (PER FRITTURA), CARTA ASSORBENTE (PER MANI), CUCCHIAI, FORCHETTE, TELI DI GARZA, SPAGO.
1	COLINO CINESE ø20		SE RICHIESTO, PUO ESSERE FORNITO ESCLUSIVAMENTE QUESTO TIPO DI AFFUMICATORE: http://www.horeca-service.it/affumicatore-professionale.html
2	PENTOLINI ø16		
2	PENTOLINI ø20		
1	CASSERUOLA CON COPERCHIO ø40		AREA COMUNE DESTINATA AL LAVAGGIO
1	CASSERUOLA CON COPERCHIO ø24		DISPONIBILE PER TUTTI I CONCORRENTI, CON LAVASTOVIGLIE E RELATIVO STAFF
1	PADELLA SAUTÉ SVASATA ø16		
2	PADELLE ROTONDE ø20		
1	PADELLA ROTONDA ø30		
1	MESTOLO ø 10		
1	MESTOLO ø 8		
5	SCHIUMAROLE		
3	TEGLIE PER TORTE CON BORDI INCLINATI 40x30 cm		
1	BOWL SVASATA A INDUZIONE 40 cm		
1	SPATOLA		

1	BILANCIA ELETTRICA massimo 5kg (1g)		
1	SET DI COLTELLI DA CUCINA (8 pezzi)		
1	SET DI 11 COPPAPASTA		
1	SET DI 11 COPPAPASTA ONDULATI		