

## **Regolamento di "The Ultimate Dessert"**

"The Ultimate Dessert" vede la partecipazione di 40 pasticcerie che si sfidano in una gara a fasi:

### **1° Fase: presentazione delle 40 creazioni**

I 40 pasticceri partecipanti preparano il proprio dolce a base di riso Acquerello utilizzando la fornitura che è stata recapitata loro da Eccellenze Italiane, tenendo ben presente che non sarà possibile ricevere un'ulteriore campionatura oltre ai 2kg già in loro possesso.

Nella preparazione del proprio dolce non ci sono limiti alla creatività.

Il dolce deve avere un suo nome di battesimo che faccia riferimento alla parola "acquerello"

Entro e non oltre il **31 maggio 2017** i partecipanti devono inviare a [eventi@eccellenzeitaliane.com](mailto:eventi@eccellenzeitaliane.com):

- una foto del dolce, possibilmente professionale
- la lista completa degli ingredienti utilizzati (non la ricetta)
- un breve commento o una descrizione del dolce

Dal 1 giugno tutte le creazioni saranno pubblicate nel sito [www.eccellenzeitaliane.com](http://www.eccellenzeitaliane.com), nella pagina dedicata all'evento e nei social di Eccellenze Italiane.

### **2° Fase: la selezione delle migliori 3 creazioni**

Le 40 creazioni saranno valutate da uno Chef competente e dal pubblico del web secondo i seguenti criteri:

#### Valutazione dello Chef

Lo Chef attribuirà un punteggio da 1 a 10 (dove 1 è il minimo e 10 il massimo livello) ai seguenti parametri:

- creatività
- impiattamento
- originalità degli ingredienti
- nome del dolce

Il massimo dei punti raggiungibile è **40 punti Chef**.

#### Valutazione del pubblico

Concorrerà al punteggio complessivo di ciascun dolce anche il giudizio del pubblico esterno che viene espresso attraverso il numero di Like indicati accanto alla foto di ciascun dolce, nella pagina del sito Eccellenze italiane.

Al termine delle votazioni il totale dei like verranno convertiti in "punti Like" per un massimo di **30 punti Like**.

Il criterio di calcolo adottato consiste nell'assegnare 30 punti a colui che ha ricevuto il maggior numero di Like. Il rapporto tra il suo numero di Like raggiunti e il valore 30 determina quindi quanti Like equivalgono ad ogni singolo punto.

Ad esempio:

pasticcere A: numero di like ricevuti 150

pasticcere B: numero di like ricevuti 120

pasticcere C: numero di like ricevuti 90

il pasticcere A ha ricevuto il maggior numero di Like, ottenendone 150

Valore di ogni singolo punto Like è  $150/30 = 5$

pasticcere A: punti like ottenuti 30

pasticcere B: punti like ottenuti 24

pasticcere C: punti like ottenuti 18

Il punteggio finale sarà composto dai punti Chef (assegnati dallo Chef) sommati ai punti Like (assegnati dal pubblico).

### **Incentivare i punti Like condividendo la vostra creazione**

Per incentivare i voti del pubblico abbiamo fatto in modo che le foto dei dolci pubblicate nel nostro sito possano essere facilmente condivisibili sui vostri social. Vi invitiamo ad utilizzare questo efficace meccanismo di divulgazione per invitare i vostri follower a sostenere con un voto la vostra creazione.

**Le votazioni termineranno il 15 giugno** e accederanno alla finale le 3 creazioni che hanno ottenuto maggiore punteggio.

### **Calcolo dei punteggi**

A parità di punteggio, sarà ammessa in finale la pasticceria che ha ottenuto più punti Chef. A parità di punti Chef sarà ammessa in finale la pasticceria che ha ottenuto più punti Like. A parità di punti Chef e di punti Like, sarà ammessa in finale la pasticceria che ha ottenuto più numero di Like.

### **3° Fase = La sfida finale**

Le 3 pasticcerie finaliste si sfideranno in una replica della propria creazione nel corso di un evento che si svolgerà durante la prima metà di Luglio presso una location adeguata.

Le creazioni saranno valutate da una giuria esperta che considererà la creatività, la abilità tecnica e naturalmente il gusto del dolce proposto.

Tutti i prodotti alimentari per l'esecuzione del piatto e per il servizio dello stesso, nonché attrezzatura particolare, devono essere portati dai partecipanti.

Al termine dell'evento sarà proclamata la pasticceria vincitrice.

### **ATTENZIONE**

Durante l'evento saranno realizzate fotografie e riprese video che potrebbero essere pubblicate sul sito [www.eccellenzeitaliane.com](http://www.eccellenzeitaliane.com) e sui social network aziendali.

La partecipazione all'esibizione implica automaticamente l'accettazione del presente regolamento in ogni sua parte e l'autorizzazione alla pubblicazione della propria immagine nelle foto e nelle riprese effettuate durante l'evento finale.

Gli organizzatori si riservano il diritto di apportare modifiche al presente regolamento che si rendessero necessarie, per varie ragioni, fino al suo annullamento in caso di forza maggiore. Si riservano altresì il diritto all'esclusione a proprio insindacabile giudizio, di partecipanti la cui attività dovesse apparire in palese contrasto con lo spirito dell'iniziativa.

Eventuali modifiche o aggiornamenti del programma della manifestazione saranno comunicate a tutti i partecipanti con la massima tempestività.