
REGOLAMENTO CONCORSO

SOGGETTO PROMOTORE

STORICA FATTORIA PALAGIACCIO s.s.a. Via Senni, 40 int.6 - 50038 SCARPERIA e SAN PIERO (FI)

DENOMINAZIONE

Latti da mangiare

L'IDEA - CONTEST LATTIDAMANGIARE 2.0

I formaggi della Storica Fattoria de Il Palagiaccio sono prodotti che si possono abbinare con tanti alimenti, anche con i più particolari per questo motivo è nata l'idea di strutturare un contest tra i blogger di tutta Italia: è nata così la nostra proposta di contest lattidamangiare giunta quest'anno alla seconda edizione lattidamangiare 2.0.

Ogni foodblogger che aderirà al contest dovrà infatti realizzare, fotografare e raccontare un un menu di 2 portate (a scelta tra antipasto, primo, secondo) capace di valorizzare uno o tutti e tre prodotti selezionati dalla Fattoria de Il Palagiaccio (Gran Mugello, Blu Mugello, Tartufino del Mugello). Per la realizzazione della ricetta, sarà cura del Fattoria de il Palagiaccio inviare a tutti i Partecipanti tre campioni gratuiti dei tre prodotti proposti.

Al termine del Contest, una giuria qualificata decreterà i tre finalisti che si saranno distinti per originalità, scatto fotografico, protagonismo dell'ingrediente principale e capacità di storytelling. Sarà inoltre decretato un vincitore assoluto.

I finalisti e il vincitore saranno protagonisti del latti-evento ufficiale organizzato presso Il Palazzo dei Vicari - Scarperia e San Piero (FI) in occasione del taglio della prima forma di Gran Mugello Ubaldino a ottobre 2016 data da definire.

MENU DI 2 PORTATE CON I SEGUENTI ABBINAMENTI PUO ESSERE :

PRIMO - SECONDO o **ANTIPASTO - PRIMO** o **ANTIPASTO - SECONDO**

AREA E DURATA

Il concorso si svolgerà sull'intero territorio nazionale italiano e avrà durata dal 20 febbraio 2016 al 20 agosto 2016 alle ore 23,00 . La nomina dei vincitori e della graduatoria finale avverrà entro il 15 settembre 2016 (i 10 finalisti).

DESTINATARI

Il concorso è rivolto a tutti i soggetti, persone fisiche, residenti in Italia, con età superiore ai 18 anni **in possesso di un blog dedicato al food** che abbiano inviato nei tempi stabiliti la mail di richiesta partecipazione e svolte nei tempi stabiliti tutte le attività indicate dal regolamento.

Sono esclusi dalla partecipazione all'iniziativa:

- tutti i soggetti che non hanno un blog dedicato al fooding
- i collaboratori del Promotore e tutti i soggetti che abbiano contribuito alla realizzazione del Contest
- i soggetti che utilizzano come blog pagine ufficiali di facebook o di altri social network

La partecipazione all'iniziativa è a **numero chiuso (120 partecipanti)** e necessita di una adesione preliminare da parte dei Partecipanti compilando l'apposito form d'iscrizione presente nel sito www.lattidamangiare.it (concorso- iscrizione al concorso).

PUBBLICITÀ

Il concorso sarà pubblicizzato sui canali ufficiali della Storica Fattoria Il Palagiaccio quali il sito www.palagiaccio.com e sul sito www.lattidamangiare.it sul quale sarà disponibile per consultazione il regolamento completo. Potranno essere previste ulteriori forme di comunicazione on line (sul canale Facebook gruppo chiuso,) o off line utili a rendere noto il Contest e a valorizzare tutti i Partecipanti.

MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Ai fini della partecipazione al presente concorso, è necessario iscriversi al sito web lattidamangiare.it compilando il form d'iscrizione presente nella pagina relativa al concorso o inviare i propri dati a lattidamangiare@gmail.com

La partecipazione avverrà a condizione che la sottoscrizione della richiesta di adesione sia stata inviata dal 20/02/2016 al 30/03/2016 entro le ore 11,00. Eventuali partecipazioni successive a tale data non saranno valide ai fini della partecipazione al Contest. Saranno selezionate le singole richieste pervenute nel tempo stabilito in ordine di ricezione e valutati i singoli blogger per essere ritenute valide, le richieste dovranno rispettare le caratteristiche descritte nel suddetto regolamento (paragrafo DESTINATARI).

La conferma d'iscrizione al concorso avverrà tramite mail.

Il partecipante compilando il form d'iscrizione dovrà fornire la specifica del luogo di domicilio al quale avverrà la spedizione dei prodotti e il numero di telefono al quale fare riferimento nel caso di comunicazioni urgenti.

Gli iscritti al concorso riceveranno tre formaggio (taglio 250 gr circa) dal Palagiaccio:

1. Gran Mugello
2. Tartufino del Mugello
3. Blu Mugello

Ciascun partecipante al concorso potrà utilizzare uno o tutti e tre tagli diversi di formaggi e dovrà preparare un menu di 2 portate a scelta tra antipasto, primo e secondo.

Al momento della ricezione dei Prodotti il Partecipante dovrà inviarci una mail di conferma alla casella di posta lattidamangiare@gmail.com e condividere una foto del prodotto ricevuto sulla pagina ufficiale del Lattidamangiare su Facebook www.facebook.com/lattidamangiare.

Nel caso di non avvenuta consegna del formaggio, il Partecipante dovrà segnalarci questa problematica scrivendo una mail alla casella di posta lattidamangiare@gmail.com.

I Partecipanti avranno 90 giorni per effettuare le attività elencate dal contest:

- ideazione o reinterpretazione di 2 ricette che vedano come protagonista l'accostamento tra formaggio ad altri ingredienti a vostra scelta. La ricetta dovrà esserci inviata completa con il procedimento (Le 2 ricette e il procedimento dovranno esserci forniti in formato PDF)
- Realizzazione di uno scatto fotografico per ogni singolo piatto. Ai fini della selezione da parte della giuria dovrà essere inviato uno scatto unico (lo scatto dovrà esserci fornito in formato JPG dimensioni max 2 mb)
- Stesura di un post di racconto del piatto realizzato: ad esempio l'idea, ricordi, aneddoti, ecc. (l'articolo dovrà esserci fornito in formato PDF).

Entro il termine del periodo indicato, e non oltre il 20 agosto 2016 alle ore 23,00, i Partecipanti dovranno fornire tramite posta elettronica tutto il materiale sopra indicato alla casella lattidamangiare@gmail.com o sul gruppo chiuso di [lattidamangiare 2.0](https://www.facebook.com/lattidamangiare.2.0) di Facebook.

LA GIURIA

La Giuria sarà composta dai titolari della Storica Fattoria Il Palagiaccio e dai mastri casari. Le categorie di valutazione sono:

1. Originalità delle ricette
2. Scatto fotografico
3. Protagonismo dell'ingrediente principale
4. Capacità di storytelling

Entro il 15 settembre 2016 la giuria valuterà il materiale ricevuto. Nella settimana seguente i Promotori del Contest si riuniranno per creare la graduatoria dei 10 finalisti e il vincitore assoluto.

COMUNICAZIONE DI VINCITA

I vincitori saranno contattati mediante mail all'indirizzo di iscrizione al Contest. Ai 10 finalisti saranno comunicate le modalità per partecipare all'evento ufficiale Lattievento - Taglio della Forma Gran Mugello - Ottobre 2016 in cui riceveranno il premio.

TRATTAMENTO DEI DATI

I dati personali dei partecipanti al Contest saranno utilizzati in conformità alla vigente Informativa sulla privacy visibile sul sito Internet e potranno essere trasmessi a terze parti per permettere la spedizione dei prodotti.

PREMIAZIONI

PRIMO PREMIO

- Ospite d'onore del Latti-Evento Taglio Gran Mugello riserva Ottobre 2016
- Ospite 1 Giornata presso il Caseificio Aziendale con il Mastro Casaro
- Cesto di prodotti Palagiaccio del (valore di 150 euro)

SECONDO PREMIO

- Ospite d'onore del Latti-Evento Taglio Gran Mugello riserva Ottobre 2016
- Cesto di prodotti Palagiaccio del valore di 90 euro

TERZO PREMIO

- Ospite d'onore del Latti-Evento Taglio Gran Mugello riserva Ottobre 2016
- Cesto di prodotti Palagiaccio del valore di 60 euro

CLAUSOLE GENERALI

I vincitori verranno avvisati mediante messaggio e-mail e/o telefono all'indirizzo di posta elettronica e/o numero telefonico rilasciati nel form di registrazione alla quale dovranno rispondere entro le tempistiche e le modalità indicate nel messaggio di avviso vincita. Per i premi fisici verranno consegnati durante il lattievento a Palazzo dei Vicari Scarperia (FI) ottobre 2016. In tutti i casi di mancato riscontro da parte del vincitore entro il termine e le modalità richieste oppure in caso di indirizzo e-mail o numero telefonico inesatto/inesistente/non più attivo la vincita sarà da considerarsi decaduta a favore di una riserva.

La partecipazione al concorso comporta l'accettazione di ogni parte del Regolamento, senza alcuna riserva. Ogni tentativo di truffa e ogni dichiarazione inesatta o falsa, implica l'immediata squalifica del vincitore.

E' severamente vietato modificare o tentare di modificare le disposizioni relative al concorso a premi, in particolare le modalità e gli elementi determinanti il buon esito dello stesso.

Il promotore si riserva di chiedere copia del documento d'identità dei partecipanti al fine di verificarne l'età.

Il Promotore si riserva il diritto di intentare azioni giudiziarie contro qualunque concorrente che, non rispettando il presente Regolamento, abbia posto in essere comportamenti di truffa o di tentata truffa, ivi incluso il tentativo di aggiudicazione di più vincite nel rispetto del presente Regolamento, anche con utilizzo di diversi I.P. o più tentativi da uno stesso I.P. o stesso numero di cellulare.

INFORMATIVA AI SENSI DEL D. LGS. N. 196/2003

Il trattamento dei dati personali avverrà nel pieno rispetto del D.Lgs. 196/2003 e limitatamente ai fini connessi alla gestione del presente concorso. Il rifiuto a conferire i propri dati comporterà l'impossibilità di partecipare al suddetto concorso.

Il titolare del trattamento dei Suoi dati personali è STORICA FATTORIA PALAGIACCIO s.s.a. | Via Senni, 40 int.6 - 50038 SCARPERIA (FI) . I dati saranno altresì trattati dal Responsabile STORICA FATTORIA PALAGIACCIO s.s.a. | Via Senni,40 int.6 - 50038 SCARPERIA e SAN PIERO (FI) per le medesime finalità di cui sopra e per il periodo di durata del concorso.

Sarà possibile richiedere gratuitamente l'aggiornamento, la rettificazione o l'integrazione dei dati, nonché la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge ed esercitare i diritti di cui all'articolo 7 del D.Lgs, 196 /2003 contattando il titolare STORICA FATTORIA PALAGIACCIO s.s.a. | Via Senni,40 int.6 - 50038 SCARPERIA (FI)