



PREMIO RUGGERO BAULI 2025 REGOLAMENTO

1. PROMOTORE

Bauli S.p.A. - Via Giuseppe Verdi, 31 - 37060 Castel D'Azzano (VR) C.F. e P. IVA 01233790235 (di seguito anche "**Promotore**").

2. PARTNER

CAST Alimenti – La scuola di Cucina, Via Serenissima, 5 – 25135 Brescia, P. IVA 03377040179 (di seguito anche "**Partner**").

3. INIZIATIVA

Il presente regolamento disciplina il "Premio Ruggero Bauli 2025" (di seguito anche "**Contest**"), un'iniziativa che prevede la *presentazione di progetti o studi in ambito commerciale o industriale*, il cui premio costituisce un corrispettivo di prestazione d'opera rientrando così nella fattispecie di esclusione dalla disciplina delle manifestazioni a premio prevista dall'art. 6, comma 1, lettera a) del DPR 26 ottobre 2001, n. 430.

4. OBIETTIVO

Il "Premio Ruggero Bauli 2025" nasce per valorizzare il talento e la creatività dei giovani pasticceri e ha l'obiettivo di selezionare e premiare la migliore ricetta di pandoro, sia nella sua versione tradizionale che nelle varianti speciali, nel pieno rispetto del Disciplinare di produzione (D.M. 22 luglio 2005). Attraverso il Contest, si intende promuovere una pasticceria innovativa, che unisca sapientemente artigianalità e produzione industriale.

5. DURATA

Il Contest avrà inizio il 21/02/2025 e terminerà il 29/05/2025, fatto salvo quanto previsto al successivo art. 8.

6. DESTINATARI

Possono partecipare al Contest le persone fisiche di età compresa tra i 18 e i 30 anni compiuti alla data di scadenza di invio delle candidature, residenti e/o domiciliate sul territorio nazionale, che esercitano l'attività di pasticciare. Nello specifico, sono ammessi:

- pasticceri professionisti in possesso di partita IVA;
- titolari di attività di impresa con un oggetto sociale coerente e con idonee competenze;
- diplomati presso istituti alberghieri o in possesso di titolo equivalente;
- partecipanti a corsi di formazione specialistici con attestato di completamento;

BAULI S.p.A.

Società per Azioni – Cap.Soc. € 11.094.000,00 i.v.Cod. Fisc | P.I.V.A.N. 01233790235 | R.E.A. Verona 167745
Sede: Via Giuseppe Verdi, 31 – 37060 Castel D'Azzano (VR) – Italy | Tel. 045 8288311 | Pec. bauli@pec.bauli.it | bauli@bauli.it

- professionisti con esperienza dimostrabile in ambito pasticceria di almeno 1 (uno)anni;

(di seguito "**Partecipanti**").

Non rientrano tra i destinatari del Contest gli artigiani pasticceri amatoriali ("hobbisti").

7. MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Per partecipare al Contest, i Partecipanti devono presentare una ricetta (di seguito "**Ricetta**" o "**Progetto**") per la realizzazione di un Pandoro Tradizione o Specialità che rispetti il Disciplinare di cui al D.M. del 22/7/2005 (come poi modificato con D.M. del 16/5/2017) e abbia caratteristiche di originalità, innovazione ed elevata qualità della preparazione, in grado di essere utilizzato o adattato per una produzione industriale.

In particolare, i Partecipanti devono inviare una mail all'indirizzo premiuruggerobauli@bauli.it entro il giorno 18 aprile 2025 allegando il modulo di iscrizione e la liberatoria riportati in calce al presente regolamento. L'oggetto dell'e-mail dovrà riportare la seguente dicitura: *Candidatura Premio RUGGERO BAULI 2025*.

La candidatura deve contenere:

- dati anagrafici completi (nome, cognome, data di nascita, e-mail, indirizzo, recapito telefonico, codice fiscale);
- descrizione in lingua italiana della Ricetta, specificando se si tratta di un pandoro tradizionale o di una specialità, con elenco dettagliato degli ingredienti, allergeni e il processo di produzione;
- titolo della Ricetta;
- breve descrizione delle caratteristiche innovative della Ricetta proposta;
- Eventuali note tecniche o particolarità relative alla preparazione.

Le candidature dovranno essere inviate esclusivamente utilizzando il modulo ufficiale. Qualsiasi altro formato non sarà accettato.

Resta inteso che la partecipazione al Contest è libera e gratuita.

Per qualsiasi interlocuzione o richiesta di chiarimenti è possibile scrivere all'indirizzo e-mail indicato sopra.

8. FASI DEL CONTEST

Il Contest si articolerà nelle tre fasi riportate di seguito.

A) Valutazione Preliminare

Dal 18 aprile 2025 al 30 aprile 2025 una commissione tecnica esaminerà le candidature ricevute, valutando le ricette in base a creatività, tecnicità e originalità. Al termine della valutazione, che potrà anche includere un colloquio via web con i candidati, verranno scelti e contattati i 10 (dieci) finalisti ("**Finalisti**") che potranno accedere alla fase successiva.

B) Prova Pratica

I giorni 14 e 15 maggio 2025 i Finalisti avranno la possibilità di realizzare la

propria Ricetta sotto la supervisione della giuria presso la sede del Partner sita in Brescia alla via Serenissima n.5. I Finalisti potranno portare con sé le materie prime specifiche necessarie alla realizzazione della loro Ricetta, fermo restando che in loco verranno comunque forniti su richiesta gli ingredienti base quali farina, uova e latte; in caso di necessità o dubbi, è possibile consultare l'organizzazione via e-mail. Le creazioni verranno fatte riposare presso la sede del Partner sino alla Fase Finale.

C) Fase Finale

Il 29 maggio 2025 i Finalisti torneranno nuovamente presso la sede del Partner per ultimare le loro creazioni e presentarli alla giuria. Al termine della prova, la giuria valuterà ciascuna creazione e assegnerà il titolo di vincitore del Contest. Resta inteso che qualora non venisse raggiunto il numero necessario di Finalisti, il Promotore avrà la facoltà di posticipare l'inizio del Contest.

9. SPESE DI VIAGGIO E SOGGIORNO

Qualora i Finalisti dovessero sostenere spese di trasporto per recarsi dal domicilio indicato in fase di candidatura alla sede del Partner per partecipare alla Prova Pratica e alla Fase Finale, queste verranno rimborsate dal Promotore previa esibizione dei relativi giustificativi e fino a un massimo di Euro 300,00 (trecento/00), secondo il regime fiscale specifico dei Finalisti.

I Finalisti, inoltre, avranno la possibilità di alloggiare gratuitamente presso la sede di CAST Alimenti - La scuola di Cucina. Il pernottamento, completo di vitto, sarà garantito la notte precedente e quella successiva al giorno di convocazione per la Prova Pratica (punto 8.B), nonché la notte precedente e quella successiva al giorno di convocazione per la Fase Finale (punto 8.C). Il vitto includerà i pasti principali per il periodo di permanenza presso la struttura.

Resta inteso che il Promotore e il Partner non si faranno carico di altre spese di altro genere e/o natura, che rimarranno a carico dei Partecipanti.

10. GIURIA E CRITERI DI VALUTAZIONE

La giuria è composta da esperti del settore selezionati da Bauli S.p.A. e CAST Alimenti - La scuola di Cucina, nello specifico:

- n. 3 esperti selezionati da Bauli S.p.A.;
- n. 3 rappresentanti apicali di CAST Alimenti;
- un presidente di giuria di rappresentanza Bauli S.p.A.

Il presidente di giuria è incaricato di coordinare le fasi del Contest, garantire l'efficienza delle prove e assicurare l'imparzialità del giudizio.

La giuria si riserva, a suo insindacabile giudizio, di suddividere il premio complessivo tra un massimo di due Finalisti, in caso di *ex aequo*.

Il Promotore e il Partner garantiscono l'imparzialità e l'oggettività del giudizio finale, che verrà reso senza condizionamenti e dovrà considerarsi inappellabile e, pertanto, non potrà essere oggetto di contestazione.

10.1 Criteri di valutazione

Le ricette saranno valutate secondo specifici criteri, opportunamente considerati a seconda della tipologia di pandoro proposto. Tra questi, verranno valutati:

- a) originalità;
- b) creatività,
- c) elementi innovativi;
- d) forma;
- e) gusto;
- f) consistenza
- g) equilibrio ingredienti;
- h) qualità;
- i) profumo;
- j) rispetto del Disciplinare di produzione;
- k) potenzialità di industrializzazione della Ricetta.

11. PREMI

Il vincitore del Contest riceverà un premio del valore complessivo pari ad € 15.000,00 (quindicimila/00), che sarà soggetto a tassazione diretta e indiretta in base al regime fiscale del vincitore, nonché ai relativi aspetti contributivi. Il premio sarà così suddiviso:

- un premio in denaro del valore di € 5.000,00 (cinquemila/00) erogato a titolo di riconoscimento del merito, compenso d'opera per il Progetto presentato e corrispettivo per l'acquisto di tutti i diritti di proprietà industriale ed intellettuale inerenti al Progetto stesso, così come specificato di seguito.
- l'accesso a corsi di alta formazione organizzati da CAST Alimenti – La scuola di Cucina, a scelta del vincitore, fino ad un valore complessivo pari a € 10.000,00 (diecimila/00) a seconda dei prezzi di listino. I corsi dovranno essere frequentati entro il 31/12/2026, salvo eventuali modifiche alla durata del Contest.

(Il premio in denaro e i corsi di formazione complessivamente "**Corrispettivo**").

Partecipando al Contest, ciascun partecipante riconosce che il Corrispettivo è completamente soddisfacente e remunerativo per la cessione della proprietà intellettuale del Progetto, nonché dei relativi diritti e dichiara di non avere altro a pretendere da Bauli S.p.A., anche in relazione allo sfruttamento e/o impiego del Progetto e della Ricetta.

Inoltre, con l'erogazione del Corrispettivo, deve intendersi compensato ogni onere relativo all'ideazione e produzione della Ricetta.

Bauli S.p.A. potrà utilizzare senza necessità di ulteriori dichiarazioni il Progetto e la Ricetta vincitrice.

12. RICETTA

I Partecipanti, con l'invio della candidatura, garantiscono l'originalità della Ricetta e dichiarano di esserne gli unici titolari, inclusi i relativi diritti d'autore e di sfruttamento. La Ricetta non deve essere stata utilizzata in iniziative analoghe o

assimilabili alla presente.

A esclusiva discrezione del Promotore, senza alcun obbligo in tal senso, la Ricetta vincitrice potrà essere industrializzata, prodotta in serie o utilizzata per edizioni limitate promosse da Bauli S.p.A. A tal proposito, i Partecipanti vincitori del Contest si impegnano a manlevare e tenere indenne Bauli S.p.A. da qualsiasi contestazione, pretesa o azione avanzata da terzi in relazione ai diritti di proprietà intellettuale sulla Ricetta.

13. DISPOSIZIONI FINALI

La partecipazione al Contest implica la piena accettazione e il totale rispetto di tutte le previsioni contenute nel presente regolamento.

La società promotrice si riserva il diritto di modificare il presente regolamento per motivi organizzativi o di forza maggiore, comunicandolo tempestivamente ai Partecipanti.

14. LEGGE APPLICABILE

Per quanto non espressamente previsto, il presente Contest deve ritenersi disciplinato dalle norme del Codice civile e dalla legislazione italiana vigente.

15. TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati personali forniti dai Partecipanti saranno trattati nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali (Regolamento UE 2016/679 - GDPR) e utilizzati esclusivamente per finalità legate allo svolgimento del Contest. Il Titolare del Trattamento è Bauli S.p.A. P.Iva 01233790235 con sede in Via Verdi 31 a Castel D'Azzano (VR).

Per l'esercizio dei diritti riconosciuti agli interessati, di cui agli artt. 15-22 del Reg. UE 679/2016 e qualsiasi ulteriore richiesta in tal senso si prega di scrivere all'indirizzo di posta elettronica privacy@bauli.it.

Tutte le informazioni inerenti al trattamento dei dati personali sono disponibili alla pagina www.bauligroup.com, sezione privacy policy.

16. CONTATTI

Per ulteriori informazioni, è possibile contattare il Promotore all'indirizzo premieruggerobauli@bauli.it.