



Regolamento della sfida Diventa Choco Blogger #conPavesiniCACAO

Modalitá di Partecipazione

I partecipanti a Diventa Choco Blogger #conPavesiniCACAO sono distinti in due categorie:

- I Categoria: Food Blogger (già con esperienza e in possesso in un proprio Blog, con almeno 18 anni di età);
- Il Categoria: Aspiranti Blogger (appassionati di cucina, non in possesso di un proprio Blog, con almeno 18 anni di età).

Per partecipare ci si potrà iscrivere da martedì 12 luglio a lunedì 29 agosto 2016, compilando il form online presente su eurochocolate.com dove sarà necessario indicare:

- Nome e breve descrizione della ricetta;
- Elenco e quantità degli ingredienti, tra i quali è <u>obbligatoria la presenza di Pavesini al Cacao</u> (unico brand citato sarà Pavesi);
- Una o più foto del dolce o del piatto completato;
- Propria categoria di appartenenza;
- Dati personali.

Votazioni OnLine

A partire da **mercoledì 7 settembre 2016** le candidature raccolte, e che rispetteranno le condizioni di cui sopra, saranno pubblicate on-line sulla pagina facebook di Eurochocolate all'interno dell'album **Diventa Choco Blogger #conPavesiniCACAO** che ovviamente distinguerà i candidati appartenenti alle due categorie.

A partire da quel momento le ricette potranno essere votate dagli utenti Facebook.

Saranno presi in considerazione solo i like apportati sulle immagini contenute in questo album, sul profilo di @eurochocolate.official.

Chiusura Prima Fase

Lunedì 10 ottobre 2016 alle ore 10 si concluderà la prima parte del contest che decreterà i 3 Food Blogger e i 3 Aspiranti Food Blogger finalisti in base al maggior numero di like che avranno ricevuto le immagini delle relative ricette.

Sfida Finale

I sei finalisti (i primi tre per ciascuna categoria) saranno avvisati ufficialmente con un'e-mail da parte dell'organizzazione di Eurochocolate e dovranno presentarsi martedì 18 ottobre 2016 alle ore 15 a Perugia, nel corso di Eurochocolate, per la sfida finale che si terrà alle ore 16.





In questa occasione i finalisti si esibiranno dal vivo nella preparazione della propria ricetta in gara e avranno 15 minuti cadauno a disposizione (sarà quindi possibile portare elementi del dolce già preparati che richiedano tempistiche di realizzazione maggiori).

A decretare le due migliori ricette #conPavesiniCACAO (una per categoria) sarà una giuria di qualità composta da 5 persone.

n.b. Qualora uno o più finalisti siano impossibilitati a partecipare alla sfida finale saranno eliminati dal contest e l'organizzazione procederà a contattare gli altri partecipanti in gara, seguendo l'ordine decrescente della classifica (in base al più alto numero di like ricevuti).

Votazione Giuria

Distinti per categoria di appartenenza, ogni partecipante riceverà un voto dai singoli componenti della giuria espresso da 5 a 10.

La votazione terrà conto di 2 elementi:

- Presentazione del dolce;
- Assaggio del dolce.

Premiazione vincitori

I sei finalisti riceveranno come premio di ringraziamento per la loro partecipazione:

- Nr. 5 Kg di Cioccolato;
- Nr. 5Kg di Pavesini al Cacao;
- Nr. 1 ChocoCard omaggio.

I vincitori delle due categorie, vale a dire coloro che avranno ricevuto il più alto punteggio da parte della giuria dopo l'esibizione live, saranno inoltre premiati da Pavesi con un ulteriore riconoscimento a testa: un corso di cucina presso Academia Barilla di Parma, occasione unica per apprendere nozioni e suggerimenti sull'arte culinaria italiana.

Un videomaker riprenderà la gara e monterà i video ufficiali dei due vincitori che a partire dal giorno seguente saranno veicolati sui rispettivi canali web e social di Pavesini e di Eurochocolate.

Privacy

Informativa art. 13 D.lgs. 196/03. I dati personali raccolti saranno trattati in formato elettronico e cartaceo esclusivamente per la gestione della operazione promozionale. I partecipanti avranno la possibilità di opporsi in qualsiasi momento all'utilizzo dei propri dati, chiederne modifica o cancellazione scrivendo a: Gioform S.r.l. Unipersonale, Viale Centova, 6, 06128 (Perugia) che è il titolare degli stessi dati.