



BANDO DI CONCORSO

Cantina Mesa S.r.l. Società Agricola con sede in località Su Baroni snc - 09010 Sant' Anna Arresi (SU) ("**Cantina Mesa**" e/o "**società promotrice**"), azienda vinicola specializzata nella produzione e distribuzione di vino, organizza *la prima* edizione del bando di concorso per giovani chef emergenti, denominato "PREMIO MESA" che si svolgerà dal 7 settembre al 19 ottobre 2020.

1. FINALITÀ DEL PREMIO

Cantina Mesa, in qualità di società promotrice, indice il presente bando di concorso regionale volto a incoraggiare giovani chef e ristoratori di età compresa tra i 20 e 35 anni che, in Sardegna, si distinguono nell'ambito della loro attività e professione, inerente al concetto di "Gastronomia", elargendo un premio al merito dei professionisti partecipanti.

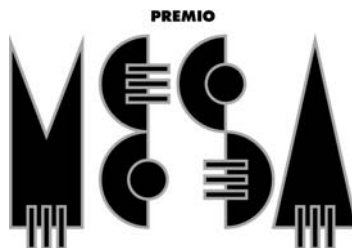
Il premio permetterà ai partecipanti di ottenere un riconoscimento simbolico, che possa incentivare la prosecuzione della propria attività lavorativa nel settore gastronomico in Sardegna, che la società promotrice ritiene essere un settore di fondamentale importanza per la Regione, sia da un punto di vista economico, in quanto in grado di creare occupazione e ricchezza, che da un punto di vista culturale, per lo stretto legame tra la produzione agricola e alimentare con la storia, la cultura e la tradizione della Regione.

La presente attività è da intendersi esclusa dalla disciplina sulle manifestazioni a premio in quanto rientra nell'ipotesi di esclusione di cui alla lettera a comma 1 art. 6 del D.P.R. n. 430/2001 e il "premio" al partecipante prescelto ha carattere di corrispettivo di riconoscimento del merito personale.

2. TIPOLOGIA DI PARTECIPANTI

Potranno candidarsi tutti i giovani chef di età compresa tra 20 e 35 anni, che hanno operato in Sardegna almeno a partire dalla stagione estiva 2018.

La società promotrice ha individuato le caratteristiche del profilo dei partecipanti al presente "Premio Mesa", negli chef che, all'interno della loro professione, ricadono nella descrizione resa da Jean-Anthelme Brillat-Savarin (1755-1826) tratta dalla sua opera *Fisiologia del gusto*, pubblicata nel 1825 qui di seguito riportata:



“La gastronomia studia gli uomini e le cose per trasportare da un paese all’altro tutto ciò che merita di essere conosciuto e che fa sì che un banchetto sapientemente preparato è come un piccolo mondo in cui ogni parte di esso appare con i suoi prodotti.... La gastronomia appartiene: alla storia naturale, per la classificazione che fa delle sostanze alimentari; alla fisica per le diverse analisi e scomposizione che fa loro subire; alla cucina per l’arte di preparare i cibi e di renderli piacevoli al gusto; al commercio, per la ricerca del mezzo di comprare al miglior prezzo possibile ciò ch’essa consuma e di smerciare più convenientemente ciò che pone in vendita; finalmente all’economia politica, per le risorse che essa offre al fisco e per i mezzi.... È la gastronomia che fa muovere i contadini, i vignaiuoli, e pescatori, i cacciatori e la numerosa famiglia dei cuochi, quale sia il titolo o la qualità sotto i quali si cela il loro contributo alla preparazione dei cibi”.

3. MODALITÀ DI ISCRIZIONE E MATERIALI RICHIESTI

I partecipanti potranno trasmettere le proprie candidature in formato digitale, compilando l’apposito modulo on line presente sul sito www.cantinamesa.com/IT-it/premio-mesa-2020, allegando in pdf una lettera di presentazione del candidato e del piatto, unitamente ad uno scatto del piatto stesso. Il piatto non dovrà essere necessariamente quello che verrà proposto durante la finale qualora si venisse selezionati.

Le candidature verranno sottoposte alla giuria per una prima valutazione.

I 3 partecipanti che saranno giudicati come i 3 profili più idonei, passeranno alla fase finale.

I 3 finalisti saranno quindi invitati presso Cantina Mesa per un colloquio con i giurati e per una prova pratica che consisterà nella realizzazione di un piatto rappresentativo della loro idea di cucina regionale. I giurati individueranno il partecipante più meritevole e idoneo a ricevere il premio.

4. TERMINI

Sarà possibile inviare le proprie candidature dal 7 settembre 2020 al 19 ottobre 2020.

La giuria selezionerà i 3 partecipanti finalisti entro il 30 ottobre 2020.

I 3 finalisti così individuati saranno invitati a partecipare al colloquio finale che avverrà entro la prima settimana di dicembre 2020.

Il vincitore verrà proclamato pubblicamente da Cantina Mesa nella prima metà di dicembre 2020.



5. CRITERI DI SELEZIONE

Tra i partecipanti del concorso, verrà effettuata una prima scrematura da parte dei giurati sulla base dei curricula e delle lettere motivazionali presentati in fase di iscrizione dai partecipanti.

I tre candidati selezionati in questa prima fase dovranno realizzare un piatto che verrà valutato dai giudici sulla base dei seguenti criteri:

- Originalità;
- Piacevolezza;
- Rappresentatività territoriale;
- Abbinamento del piatto creato ad uno dei vini Mesa scelto dal partecipante tra una selezione che verrà inviata da Cantina Mesa al partecipante, unitamente alla comunicazione relativa ai risultati della prima selezione.

6. PREMIO

Master dedicato al solo vincitore del Premio Mesa della durata di una settimana presso l'Accademia Niko Romito, con l'oggetto "Pane e Lievitati con Grani Antichi". Il master avrà durata di 40 ore in 5 giorni, dal lunedì al venerdì. Alla fine del Master verrà rilasciato un Attestato di Partecipazione dall'Accademia.

Il premio, del valore di €5.000, è comprensivo di quanto segue:

n°. 1 Tutor Chef dedicato

n°. 4 ore di Teoria

n°. 36 ore di Laboratorio

Dispense didattiche

n°. 4 pernotti in sistemazione ½ Pensione presso le vicinanze dell'Accademia di Niko Romito (Piana Santa Liberata - 67031 Castel di Sangro - AQ).

Trasferimento aereo A/R dalla città di residenza del vincitore al luogo di svolgimento del Master.

7. PRIVACY

Informazioni da fornire ai sensi dell'art. 13, Regolamento Europeo 679/2016 (c.d. "GDPR")



I dati personali spontaneamente rilasciati saranno trattati, con modalità prevalentemente elettroniche e con strumenti di analisi anche statistica, da Cantina Mesa Srl – SOC. AGRICOLA - 09010 S. ANNA ARRESI SU per l'espletamento di tutte le fasi connesse alla erogazione del premio denominato "PREMIO MESA". Inoltre, saranno trattati per ottemperare a norme amministrative e di altro genere obbligatorie in forza di legge vigente nel nostro Paese o in virtù di decisioni dell'UE e conservati per il tempo imposto da tali discipline. I dati richiesti sono di conferimento obbligatorio per i predetti fini e il loro mancato conferimento non permetterà di espletare le attività gestionali della manifestazione a premio e adempiere a norme di legge. I dati personali saranno resi disponibili al responsabile della tutela del consumatore e la fede pubblica competente per territorio per quanto necessario ai fini del concorso.

Previo esplicito consenso i dati dei vincitori saranno pubblicati su mezzi di comunicazione, quali Internet e materiale informativo e promozionale – digitale e cartaceo.

Inoltre, previo esplicito consenso, i dati saranno trattati dal titolare per contatti aventi fini promozionali e di marketing (quali: invio di newsletter, promozioni su prodotti e servizi, buoni sconto, sondaggi e ricerche di mercato). Tali contatti promozionali saranno eseguiti via e-mail.

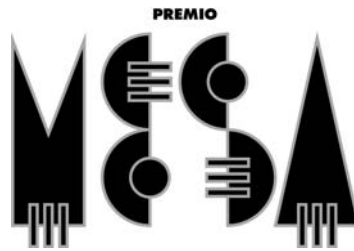
La conservazione dei dati a fini di gestione del concorso sarà limitata al periodo di espletamento delle sue singole fasi e secondo quanto imposto dalla normativa in materia. Successivamente, saranno anonimizzati per creare elaborati statistici e i dati identificativi saranno distrutti.

Viceversa, qualora sia stato prestato consenso a contatti promozionali (marketing), i dati saranno conservati nei nostri archivi fintanto che è stimato permanga interesse nei prodotti di Cantina Mesa o a seguito di esercizio dei diritti di opposizione al trattamento per fini di marketing da parte dell'interessato. Anche in questo caso, decorso il periodo di conservazione i dati saranno anonimizzati per produrre statistiche e i dati identificativi saranno distrutti, cancellandoli dai nostri archivi.

Responsabile del trattamento ai fini del premio è: Promosfera S.r.l. – Via G. Giusti 65/A, 21019 Somma Lombardo VA.

Le persone autorizzate al trattamento sono gli incaricati alle vendite e marketing, al call center, ai sistemi informativi e di sicurezza dei dati.

Ai sensi degli artt. 15-21, GDPR, scrivendo al titolare al suddetto indirizzo postale, si possono esercitare i diritti di consultazione, modificazione, di cancellazione e oblio, limitazione del trattamento dei dati o opporsi al loro trattamento per motivi legittimi o per scopi informativi e promozionali. In caso di revoca del consenso prestato, che può essere presentata in qualsiasi momento, resta inteso che ciò non pregiudica la liceità del trattamento basata sul consenso precedentemente manifestato o su meccanismi alternativi al consenso consentiti dalla legge. Si rende, altresì, noto che



l'interessato ha il diritto di presentare reclamo all'autorità di controllo per far valere i propri diritti. Sempre scrivendo all'indirizzo postale sopra indicato si può richiedere l'elenco completo e aggiornato dei responsabili del trattamento.

Infine, si ha diritto di richiedere la portabilità dei dati, vale a dire di ricevere in formato strutturato, di uso comune e leggibile da comuni dispositivi elettronici, i propri dati per trasmetterli direttamente ad altro soggetto, autonomo titolare del trattamento, affinché li possa trattare entro i limiti stabiliti dalla persona interessata.