BANDO DI CONCORSO INTERNAZIONALE
"S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION 2022/2023"

REGOLAMENTO COMPLETO

Sanpellegrino Spa ("Sanpellegrino), con sede Legale in Loc. Ruspino, San Pellegrino Terme (BG), e sede Amministrativa in Via del Mulino 6 ad Assago (Mi), organizza la presente iniziativa denominata "S.PELLEGRINO YOUNG CHEF ACADEMY COMPETITION 2022/2023".
L'iniziativa consiste in un "talent scouting" internazionale, aperto a giovani chef maggiorenni, secondo le norme delle rispettive nazioni e regioni, di età massima pari a 30 anni al momento dell'iscrizione, in possesso dei requisiti elencati di seguito. L'iniziativa sarà promossa a partire dal 31 gennaio 2022, ma la registrazione sarà possibile soltanto dal 7 febbraio al 30 giugno 2022.
Il presente regolamento sarà consultabile su www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com (il "Sito").
Tutti i partecipanti sono invitati a leggere attentamente il presente regolamento: con la partecipazione all'iniziativa, i partecipanti dichiarano di aver compreso e accettato tutte le clausole qui esposte.

1. FINALITÀ DELL'INIZIATIVA

Lo scopo dell'iniziativa è facilitare a giovani chef di talento l'accesso al mondo dell'alta gastronomia, celebrandone il talento, incentivandone la crescita professionale e soprattutto sostenendo il loro "credo" personale legato al mondo della gastronomia – che potrà avere un impatto positivo sulla società più in generale.

2. PERIODO DI PARTECIPAZIONE

L'iniziativa sarà pubblicizzata a partire dal 31 gennaio 2022.
Per partecipare, i candidati dovranno registrarsi nell'apposita sezione del sito. Per il solo territorio della Cina continentale sarà possibile inviare le richieste di iscrizione complete all'indirizzo SanpellegrinoYoungChefChina@waters.nestle.com**.** Ai fini della definizione della Regional Shortlist, e dell'individuazione dei Finalisti Regionali e del vincitore della Grand Finale, l'iniziativa si articolerà in 4 fasi, come di seguito descritto:

- Registrazione online (Fase 1): dalle 00.01 (GMT+1) del 07/02/2022 alle 23.59 (GMT+1) del 30/06/2022.
- Definizione della Regional Shortlist (Fase 2): 01/07/2022 – 22/07/2022.
  Individuazione (e notifica) dei partecipanti selezionati per la Regional Shortlist: a partire dal 29/07/2022.
- Finali Regionali (Fase 3): la selezione dei Finalisti Regionali si terrà fra il 10/09/2022 ed il 31/01/2023.
- La Grand Finale (Fase 4) con l'elezione del vincitore del S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2022-23 è attualmente prevista entro ottobre 2023 a Milano. Le date e il luogo dell'evento potrebbero tuttavia variare: in tal caso, **qualsiasi modifica sarà comunicata sul Sito e direttamente agli interessati.**

In concomitanza con le date della Grand Finale, potrebbero essere inoltre previsti eventi collegati all'Organizzatore a cui i Finalisti Regionali potrebbero essere invitati. **È quindi importante che tutti i partecipanti assicurino la propria disponibilità nel predetto periodo, fin dalla prima fase di registrazione online.**

3. REQUISITI DI PARTECIPAZIONE – DA LEGGERE CON ATTENZIONE

La partecipazione alla presente iniziativa è esclusivamente aperta ai giovani chef in possesso dei seguenti requisiti:

- **Età**: essere maggiorenni secondo le norme vigenti nel proprio stato di partecipazione e data di nascita non antecedente al 01/02/1992.

- **Esperienze**: aver maturato esperienza di lavoro full-time di almeno un anno presso uno o più ristoranti/società di catering come "commis" oppure "chef de cuisine" oppure "chef de partie" oppure "sous chef" (non è indispensabile che il periodo di un anno di lavoro sia stato conseguito presso un medesimo ristorante).

- **Lingua**: **la lingua ufficiale del concorso è l'inglese**, pertanto ai candidati è obbligatoriamente richiesto di essere in grado di esprimersi in lingua inglese, parlata e scritta. Tuttavia, al fine di facilitare e velocizzare il processo di iscrizione, ai candidati sarà consentito di presentare la propria candidatura in una delle seguenti

lingue a scelta**: inglese, cinese mandarino, spagnolo, francese, italiano.**

Le domande di partecipazione presentate in una lingua diversa da quelle sopra elencate non saranno considerate valide.

Inoltre, per garantire una migliore comprensione del regolamento, questo sarà reso disponibile oltre che nelle suddette lingue, anche in tedesco, giapponese e portoghese.

Tutti i requisiti di cui sopra dovranno essere rispettati, in difetto il partecipante sarà escluso dalla partecipazione.

Ciascuno Young Chef potrà iscriversi all'edizione 2022/23 una sola volta e con un solo piatto ("Signature Dish"). Saranno tuttavia ammessi gli chef che abbiano partecipato alle edizioni precedenti, fermo restando il vincolo di età, restando esclusi i vincitori di passate edizioni della competizione **S.Pellegrino Young Chef Academy.** È responsabilità di ciascun partecipante ottenere il consenso del proprio datore di lavoro, qualora tale consenso sia necessario per poter partecipare. **Partecipando all'iniziativa, ciascun partecipante garantisce di aver ottenuto il predetto consenso, o di non necessitarne.**

È altresì responsabilità di ciascun partecipante essere in possesso di un'idonea assicurazione contro gli infortuni, di cui verrà richiesta documentazione dall'Organizzatore.

4. MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Fase 1: Registrazione online - dalle 00.01 (GMT+1) del 7 febbraio 2022 fino alle 23.59 (GMT+1) del 30 giugno 2022
Per partecipare, i giovani chef in possesso dei requisiti indicati al punto precedente dovranno registrarsi online, completando il form disponibile sul Sito. Ci sono tre mesi di tempo utile per il perfezionamento delle iscrizioni: il sistema consente infatti di salvare le iscrizioni e di rilavorarle quante volte sia necessario prima dell'invio definitivo entro la scadenza indicata.

L'ordine temporale di presentazione delle iscrizioni è irrilevante ai fini della loro accettazione e non costituisce in alcun modo preferenzialità.

Il form dovrà essere completato in inglese con le informazioni seguenti:
- Dati anagrafici e di contatto (**obbligatorio**)
- Riferimenti digitali e link (es. sito web, pagine social) (**opzionali**)
- Luogo di lavoro attuale o ultimo luogo di lavoro nel caso in cui la pandemia abbia causato la chiusura dell'attività (es. informazioni sul ristorante) (**obbligatorio**)
- Attuale posizione lavorativa o ultima posizione lavorativa nel caso in cui la pandemia ne abbia causato la perdita, es. commis / chef / sous chef / chef de partie (**obbligatorio**)

I candidati dovranno inoltre allegare:
- Copia di un **documento d'identità in corso di validità** che mostri in modo chiaro, visibile e comprensibile la data di nascita
- **Foto del candidato** (1 immagine in alta risoluzione)
- **Modulo CV** compilato (scaricabile dal portale al momento dell'iscrizione)
- **Modulo ricetta Signature Dish** compilato (scaricabile dal portale al momento dell'iscrizione)
- **Foto del proprio Signature Dish** (3 immagini in alta risoluzione)

I candidati dovranno inoltre rispondere alle seguenti domande:
- Quali sono i tuoi sogni professionali per il futuro? (**obbligatorio**)
- Cosa vorresti esprimere attraverso questo piatto? Quale messaggio, storia e identità vorresti trasmettere? (**obbligatorio**)

Specifiche riguardanti il piatto (Signature Dish):
- Il Signature Dish può essere un primo o un secondo. Antipasti e dessert non sono ammessi.
- Tra gli ingredienti del Signature Dish non sono ammessi animali considerati a rischio estinzione, sangue animale, oro edibile. I concorrenti saranno tenuti a procedere alla scelta degli ingredienti che intendono utilizzare tenendo presenti i limiti e i divieti stabiliti dalla normativa italiana, comunitaria e internazionale relativamente:
  1) alla protezione di particolari specie della flora e della fauna http://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=URISERV:l11023
  2) agli aspetti in materia di igiene e sicurezza alimentare https://eur-lex.europa.eu/summary/chapter/30.html?expand=3001.

Pertanto tutti i concorrenti sono tenuti a rispettare le seguenti regole di igiene e di corretto utilizzo degli alimenti nel lasso temporale precedente e durante la competizione:

1. Rispettare rigorosamente le temperature di trasporto e conservazione degli alimenti previste dal D.P.R 327/80;
2. Le materie prime di origine animale (carne, pesce, latte, uova e derivati), devono provenire da impianti abilitati con identificazione CEE ed essere accompagnate dai documenti di tracciabilità previsti dalla legislazione vigente.
3. In caso la ricetta preveda la somministrazione di pesce crudo, questo deve essere accompagnato da dichiarazione del fornitore relativa all'abbattimento a temperatura di -20° per almeno 24 ore o a temperatura di -40° per almeno 9 ore, come previsto dal Reg. Ce 853/2004.
4. Verrà consentito l'impiego di alimenti fermentati, frollati o che hanno subito processi enzimatici o trattamenti particolari che ne alterino le caratteristiche organolettiche. Per la sola Grand Finale questi alimenti dovranno essere accompagnati da Rapporto di prova da parte di un laboratorio accreditato a livello UE. Le analisi dovranno essere effettuate entro le 48 ore precedenti alla competizione e serviranno per monitorare i seguenti parametri: muffe, lieviti, clostridium perfrigens, stafiococchi coagulasi positivi, enterobatteriacee, escherichia coli, listeria monocytogens, salmonella spp.
   ALMA (autorevole centro di formazione della cucina italiana a livello internazionale – www.alma.scuolacucina.it) si riserva di ulteriore controllo di analisi da parte di laboratori accreditati a livello UE nel caso durante il controllo delle materie prime in oggetto venga percepita una criticità che possa causare la non edibilità dell'alimento.
5. Seguire scrupolosamente le buone pratiche igieniche del settore alimentare: utilizzare il copricapo che raccolga tutta la capigliatura, indossare l'abbigliamento fornito dall'Organizzatore, lavarsi e sanificarsi le mani con regolarità, rispettare il divieto di fumo, non indossare anelli, bracciali e pendenti che possano essere possibili cause di pericoli fisici ed alimentari.

Ove non sia possibile reperire alcuni ingredienti per motivi di stagionalità oppure per limiti imposti dalla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, sarà chiesto allo Young Chef di sostituire l'ingrediente in questione. Parimenti, ove non sia possibile reperire alcuni ingredienti per via di determinati tipi di lavorazione, processi enzimatici o trasformazioni specifiche richiesti dallo Young Chef, l'Organizzatore fornirà il medesimo ingrediente senza eseguire alcun tipo di lavorazione o preparazione che alteri lo stato dello stesso. Pertanto, previo preavviso al concorrente, il prodotto che sarà fornito sarà il più similare e consono allo svolgimento e procedimento della ricetta dello Young Chef.

Possono essere abbinati al Signature Dish liquidi o bevande esclusivamente derivati dalla preparazione della ricetta. Sono dunque, esclusi:

- ✓ liquidi o bevande che non trovino riscontro con gli ingredienti o con la preparazione della ricetta;
- ✓ liquidi e bevande a base alcolica.

Per la Grand Finale eventuali liquidi o bevande derivate dalla preparazione ed attinenti alla stessa che subiscono un processo di fermentazione preventiva devono essere analizzati da un laboratorio accreditato a livello UE che ne valuti e ne accerti la somministrabilità (vedi punto 4 delle regole HACCP). Questa attività di analisi sarà a carico dello Young Chef.

In caso di dubbio il candidato può scrivere a competition@spyoungchefacademy.com.

Il tempo di preparazione consentito nelle Finali Regionali e nella Grand Finale è di 5 ore. Le preparazioni necessarie alla realizzazione della ricetta dovranno essere realizzate nel tempo di gara consentito, tuttavia sarà consentito portare conserve, fermentazioni, polveri ed essicazioni già pronte. Marinature e fondi vanno fatte in loco.

Per la Grand Finale, conserve, fermentazioni, polveri ed essicazioni già pronte dovranno essere corredate da analisi microbiologiche, a carico degli Young Chef, che accertino l'effettiva salubrità e qualità organolettica delle preparazioni, a cura di un laboratorio accreditato UE (vedi punto 4 delle regole HACCP).

Le ricette, le preparazioni, i metodi e le attrezzature utilizzati sin dalle Finali Regionali devono essere orientati e in linea con i termini di svolgimento prestabiliti per la fase della Gran Finale.
Tutti i metodi di preparazione devono rispettare le normative di HACCP e le normative in ambito di sicurezza alimentare vigenti per la Grand Finale. Si consiglia, dunque, sin dalle Finali Regionali l'identificazione di metodi di preparazione e processi attuabili per la Grand Finale.

Specifiche riguardanti le attrezzature per la fase della Grand Finale (per la realizzazione del Signature Dish):

- Non potranno essere utilizzati metodi di cottura con fiamma libera all'interno della location che ospiterà la competizione. Sarà cura dell'Organizzatore allestire uno spazio esterno adiacente alla location con attrezzature predisposte alla cottura con fiamma viva.
- Ogni Young Chef dovrà specificare preventivamente quali attrezzature e macchinari desidera portare con sé per la realizzazione del Signature Dish, ove queste non siano già presenti nell'assetto messo a disposizione

dall'Organizzatore.
- Eventuali macchinari o attrezzature di fabbricazione artigianale e/o tipicamente regionale dovranno essere comunicate preventivamente attraverso l'invio della scheda tecnica e di fotografie. In questo caso si procederà a un processo di validazione e autorizzazione dello strumento/attrezzatura.

Lo Young Chef, qualora ammesso alle Finali Regionali, dovrà procurare gli ingredienti necessari per cucinare 10 porzioni. Il costo verrà interamente rimborsato dall'Organizzatore a fronte di giustificativi di spesa e il tetto massimo di spesa consentito è di 250 euro.
Lo Young Chef vincitore della Finale Regionale avrà accesso alla Grand Finale come campione della sua Area e potrà procurare gli ingredienti necessari per cucinare 10 porzioni. Il costo verrà interamente rimborsato dall'Organizzatore a fronte di giustificativi di spesa e il tetto massimo di spesa consentito è di 500 euro. Lo Young Chef potrà anche scegliere di chiedere all'Organizzatore di procurare gli ingredienti necessari, che verranno reperiti localmente in Italia.

Nella Grand Finale gli Young Chef troveranno una postazione attrezzata, come da Allegato 1 in coda a questo documento.

La ricetta e la foto inviate costituiranno il piatto che lo Young Chef dovrà preparare qualora venisse selezionato nella Regional Shortlist.
La ricetta dovrà comprendere le seguenti informazioni: nome della ricetta, tipo di piatto (primo o secondo), "personal belief", componenti, tempo di preparazione e di servizio, ingredienti e quantità, metodo di preparazione, modalità di impiattamento e presentazione, eventuale strumentazione aggiuntiva richiesta.

Sono richieste 3 foto del piatto in alta risoluzione in cui si veda chiaramente il piatto finito. Inviando la propria candidatura, i partecipanti acconsentono alla pubblicazione senza limiti di tempo, spazio e mezzi da parte di Sanpellegrino o di terzi da essa delegati della ricetta e della foto inviata, così come a prendere parte a interviste, esclusivamente per le finalità legate all'iniziativa e per gli scopi promozionali descritti nel presente documento. È responsabilità dei partecipanti fornire indicazioni accurate: con la partecipazione, i candidati si assumono ogni responsabilità relativamente alla veridicità delle informazioni fornite e ai materiali inviati.

L'Organizzatore non potrà essere considerato responsabile nel caso in cui le informazioni fornite per la partecipazione e/o i dati di contatto non siano corretti, accurati o altro.

A questo proposito, si specifica che la prova di invio (da parte del partecipante) non potrà essere considerata prova valida di partecipazione effettiva. I materiali inviati non saranno restituiti e i partecipanti sono invitati a conservarne una copia.

L'Organizzatore si riserva il diritto, in qualsiasi momento, di effettuare le opportune verifiche relativamente alla validità delle partecipazioni (inclusa l'identità del partecipante, l'età, il luogo di residenza), richiedendo qualsiasi prova ritenga necessaria per verificare quanto dichiarato nel form online, e di procedere con la squalifica di quei partecipanti che abbiano partecipato in violazione del presente regolamento o che abbiano alterato il processo di registrazione.

Fase 2: Selezione della Regional Shortlist (entro il 22 luglio 2022)
Al fine di creare una prima Regional Shortlist, tutte le partecipazioni pervenute durante la Fase 1 saranno suddivise in 15 gruppi, corrispondenti alle 15 Aree partecipanti (elencate nell'Appendice 1). Il luogo di lavoro (e non il luogo di provenienza) sarà determinante al fine di definire il Paese/Regione e l'Area di appartenenza di ciascun candidato.
Una commissione giudicante composta da membri indipendenti di ALMA definirà una Shortlist di 10 o 15 Young Chef per ciascuna delle 15 Aree partecipanti, come da elenco allegato.
Qualora il numero di candidature valide per una o più Aree fosse inferiore a 10, la Shortlist potrebbe essere costituita da un numero inferiore di candidati.

In caso di impossibilità di partecipazione di un finalista selezionato o di mancata reperibilità dello stesso entro 15 giorni agli indirizzi/numeri di telefono forniti in fase di iscrizione, tale finalista si intenderà automaticamente squalificato e il diritto di partecipazione passerà al candidato che ricopre la posizione immediatamente successiva in classifica.
Il processo di selezione sopra descritto sarà gestito da ALMA, che tuttavia potrà – a suo insindacabile giudizio – avvalersi del supporto di soggetti o entità esperte locali.

Ai fini della definizione delle Regional Shortlist, le candidature saranno valutate sulla base dei seguenti 3 criteri (Golden Rules), per ciascuno dei quali i membri assegneranno un punteggio compreso fra 1 e 10.

1. **TECHNICAL SKILLS**: Abilità di selezionare i migliori ingredienti in termini di qualità, freschezza ed unicità, per ottenere l'eccellenza del gusto, unita a capacità tecniche che li esaltino, mantenendone l'essenza originale.

2. **CREATIVITY:** Capacità di esplorare prospettive inedite, stimolanti, innovative, con uno stile personale e contemporaneo, mantenendo un perfetto equilibrio tra gusto e aspetto estetico.

3. **PERSONAL BELIEF**: Capacità di comunicare un messaggio chiaro che sintetizzi il "credo" del proprio lavoro, la propria visione del mondo della gastronomia e il proprio contributo alla società odierna in generale, attraverso il cibo.

Sulla base della somma dei punteggi assegnati a ciascun candidato per ciascuno dei criteri citati, si determinerà la Shortlist dei candidati di ciascuna Area che accederà alla fase successiva dell'iniziativa.
I candidati di ciascuna delle Shortlist saranno contattati telefonicamente e/o via email dagli uffici locali dell'Organizzatore e i loro nomi saranno pubblicati sul Sito e su www.finedininglovers.com.

Nota bene: l'edizione 2022-23 della competizione riserva ai Finalisti Regionali 2019 delle Regioni Mainland China (ex Greater China) e Pacific Areas – che a causa della pandemia da Covid-19 non hanno potuto prendere parte alla Grand Finale 2021 – la possibilità di competere nelle rispettive Finali Regionali 2022 senza doversi sottoporre alla fase di selezione. Pertanto, se desiderassero usufruire di questa opportunità, gli interessati avranno la facoltà di scegliere se competere con il Signature Dish presentato per l'edizione 2019-21 (anche rivisitato) o con un nuovo piatto, seguendo la procedura standard di iscrizione tramite il Sito entro il termine di chiusura delle candidature.

Fase 3: Finali Regionali (fra il 10 settembre e il 31 gennaio 2023)
Durante la Fase 3 avranno luogo le Finali Regionali. Il mondo è stato suddiviso in 15 Aree, che hanno al loro interno i 50 Key Countries/Regions più gastronomicamente avanzati. In ogni Area è stato selezionato un Champion Country/Region, che sarà responsabile dell'organizzazione della Finale Regionale.

In ogni Area dovranno essere presenti nella Shortlist in via prioritaria candidati provenienti dai Key Countries/Regions (vedi elenco riportato nell'Appendice 1); qualora questi non venissero selezionati in quanto non rispondenti ai criteri di selezione, verranno sostituiti da candidati provenienti dagli altri Paesi/Regioni nella loro Area. Per ogni Area ci saranno almeno 10 partecipanti al fine di selezionare uno Young Chef finalista per ciascuna delle Shortlist individuate durante la Fase 2.
In ogni Finale Regionale, per sostenere il talento al femminile nella gastronomia, almeno il 33% di finalisti sarà composto da donne (3 su 10 o 5 su 15 candidati). Nel caso in cui non venisse raggiunto tale numero, verranno inseriti candidati uomini.
Le Finali Regionali potranno tenersi con modalità diverse, durante specifici eventi regionali organizzati ad hoc oppure in occasione di eventi già esistenti, a discrezione dell'Organizzatore ma fermo restando le regole di cui al **paragrafo 4 (*Modalità di partecipazione*) e le linee guida fornite centralmente**.

Le date specifiche, le località e qualsiasi ulteriore dettaglio sulle Finali Regionali saranno rese note dagli uffici locali dell'Organizzatore.
Durante le Finali Regionali, agli Young Chef sarà richiesto di cucinare il proprio Signature Dish, così come descritto in fase di partecipazione.

Il Signature Dish sarà esaminato da una Giuria locale composta da almeno 3 chef noti a livello nazionale e/o regionale. La Giuria della Finale Regionale assaggerà i piatti di ciascuno degli Young Chef e li giudicherà sulla base dei 3 criteri menzionati al paragrafo precedente, attribuendo, per ciascun criterio, un punteggio compreso fra 1 e 10.

Sulla base della somma dei punteggi assegnati a ciascun candidato per ciascuno dei criteri citati, la Giuria locale individuerà il vincitore. Al primo classificato sarà assegnato il titolo di "Finalista Regionale", e accederà alla Grand Finale di Milano. I finalisti individuati saranno supportati da uno chef "Mentore", a loro assegnato dall'Organizzatore, che fornirà dei suggerimenti per migliorare la ricetta, modificandone la presentazione o alcuni ingredienti minori ma **senza cambiare il nome del piatto né il suo ingrediente principale, pena la squalifica. Ogni modifica, in questo senso, verrà valutata e convalidata da ALMA.**

I Finalisti Regionali di ciascuna Area riceveranno notifica di vittoria telefonicamente e/o via email dall'Organizzatore. La lista dei 15 Finalisti Regionali sarà pubblicata sul Sito e su www.finedininglovers.com. I Finalisti Regionali **accettano di rendersi disponibili a partecipare dopo la loro elezione, con modalità da concordarsi tra le parti, ad almeno 3 eventi internazionali che dovessero essere organizzati da Sanpellegrino o da terzi incaricati** (resta inteso che sia l'organizzazione di eventi internazionali, sia la relativa numerica, sarà facoltà di Sanpellegrino e non obbligo di quest'ultima). Per questo, si raccomanda ai candidati di condividere fin da subito questa opportunità con il proprio datore di lavoro.

Durante le Finali Regionali verranno anche assegnati altri 3 Premi Speciali:

1. **S.PELLEGRINO AWARD FOR SOCIAL RESPONSIBILITY**: assegnato dalla **Sustainable Restaurant Association**, che gestisce **Food Made Good** - il più vasto programma di sostenibilità nella ristorazione e community globale per guidare la sostenibilità nel settore ospitalità – premierà **il piatto che saprà meglio interpretare il principio secondo il quale il cibo dà il meglio di sé quando è il risultato di pratiche socialmente responsabili che abbracciano tematiche sociali, ambientali e di approvvigionamento alimentare**. I piatti verranno valutati sulla base di **8 criteri**: utilizzo delle risorse, impatto climatico, biodiversità, spreco alimentare, nutrizione, collaborazione, promozione delle pratiche sostenibili e innovazione.

2. **FINE DINING LOVERS FOOD FOR THOUGHT AWARD:** è il riconoscimento **attribuito dalla community online di Fine Dining Lovers** allo Young Chef che sarà in grado di rappresentare ed esprimere al meglio, attraverso il suo piatto, la **propria visione e filosofia gastronomica**.

3. **ACQUA PANNA AWARD FOR CONNECTION IN GASTRONOMY**: è il riconoscimento **assegnato dai Mentor** a colui che realizzerà il piatto che più di ogni altro sarà **espressione del patrimonio gastronomico del proprio paese di origine**. Il piatto dovrà esprimere le pratiche culinarie tradizionali attraverso una visione personale e moderna, creando un **collegamento tra passato e futuro**.

Fase 4: Grand Finale
La Grand Finale è prevista entro ottobre 2023 a Milano. Le date e il luogo della Grand Finale (al pari di quelle delle Finali Regionali) potrebbero tuttavia variare: a causa dell'emergenza sanitaria dettata dall'epidemia da Covid-19, tali circostanze, nonché le modalità stesse di partecipazione alle Finali Regionali e alla Grand Finale, potrebbero essere modificate in qualsiasi momento da Sanpellegrino, nel rispetto dell'esigenza primaria della salvaguardia della sicurezza e degli eventuali provvedimenti restrittivi che le Autorità dovessero emettere a livello nazionale o locale. Qualsiasi modifica in tal senso verrà comunicata sul Sito e su **Errore. Riferimento a collegamento ipertestuale non valido.**oltre che ai diretti interessati. In concomitanza con le date della Grand Finale, potrebbero essere inoltre previsti eventi collegati all'Organizzatore a cui i Finalisti Regionali potrebbero essere invitati. È quindi importante che tutti i partecipanti assicurino la propria disponibilità nel predetto periodo.

Alla Grand Finale parteciperanno:
- 15 Finalisti Regionali per il premio S.Pellegrino Young Chef Academy Award.

L'Organizzatore si riserva di considerare l'opportunità di invitare alla Grand Finale anche:
- 15 Finalisti Regionali per il premio S.Pellegrino Award for Social Responsibility;
- 15 Finalisti Regionali per il premio Fine Dining Lovers' Food for Thought Award;
- 15 Finalisti Regionali per il premio Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy.

Le eventuali modalità di partecipazione verranno comunicate 3 mesi prima della Grand Finale.
Durante la Grand Finale solo i 15 Finalisti Regionali del S.Pellegrino Young Chef Academy Award dovranno cucinare il proprio Signature Dish, che sarà sottoposto al giudizio di 7 Chef di fama internazionale ("Grand Jury").

Allo scadere delle 5 ore dedicate alla realizzazione del piatto, gli Young Chef avranno 15 minuti di tempo per presentare il proprio Signature Dish alla Grand Jury. L'eventuale ritardo accumulato in fase di preparazione verrà sottratto al tempo di presentazione.
Allo scadere dei 15 minuti dedicati alla presentazione e alla degustazione del Signature Dish, il personale preposto al servizio procederà alle operazioni di sbarazzo anche laddove la degustazione non sia volta termine. Questo consentirà il regolare svolgimento e l'ottimale gestione delle tempistiche di gara.
Allo scadere delle 5 ore il concorrente insieme al proprio Mentor dovrà portare il proprio piatto nella postazione designata per la presentazione alla Grand Jury.
I piatti destinati alla degustazione saranno invece serviti alla Gran Jury da parte dal personale di sala a ciò preposto.

Nel corso delle sessioni dedicate, ciascun membro della Grand Jury assaggerà i piatti dei 15 Finalisti e li valuterà sulla base dei 3 criteri menzionati nei paragrafi precedenti (Golden Rules), per ciascuno dei quali attribuirà un punteggio da 1 a 10.

Sulla base della somma dei punteggi acquisiti da ciascun Finalista Regionale, sarà stilata una classifica e il primo classificato sarà il vincitore assoluto.

Il vincitore si aggiudicherà il S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2022-23.

Nella medesima serata e in concomitanza con l'assegnazione del titolo di cui sopra, verranno decretati anche i vincitori globali del S.Pellegrino Award for Social Responsibility, dell'Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy e del Fine Dining Lovers Food for Thought Award; inoltre potrebbero essere previsti titoli e riconoscimenti collaterali di cui

verrà data notizia sul Sito e su www.finedininglovers.com, oltre che ai diretti interessati.
I risultati della finale saranno pubblicati sul Sito e su www.finedininglovers.comhttp://www.finedininglovers.com/ successivamente alla data dell'evento.

Il vincitore del **S.Pellegrino Young Chef Academy Award 2022-23 accetta di rendersi disponibile a partecipare dopo la sua elezione, con modalità da concordarsi tra le parti, ad almeno 3 eventi internazionali che dovessero essere organizzati da Sanpellegrino o da terzi incaricati** (resta inteso che sia l'organizzazione di eventi internazionali, sia la relativa numerica, sarà facoltà di Sanpellegrino e non obbligo di quest'ultima).

5. PROMOTING PLAN

Verranno realizzate attività per dare visibilità allo Young Chef vincitore che serviranno a dare voce al suo "personal belief". Il vincitore verrà poi coinvolto in eventi internazionali dove cucinerà o parlerà della propria esperienza, si confronterà con gli altri vincitori del S.Pellegrino Young Chef Academy Award in esperienze formative e avrà visibilità sulle piattaforme Fine Dining Lovers e S.Pellegrino Young Chef Academy.

6. PRIVACY

I dati personali dei partecipanti saranno raccolti ed utilizzati dall'Organizzatore e dalla società del gruppo, dai fornitori e da tutti i soggetti coinvolti nell'organizzazione e nella gestione della presente iniziativa, in conformità con quanto previsto dalla privacy policy dell'Organizzatore, consultabile su www.sanpellegrinoyoungchefacademy.com/legals.
Con la partecipazione all'iniziativa, i partecipanti dichiarano di aver compreso e accettato il regolamento e la privacy policy dell'Organizzatore, e acconsentono al trattamento dei propri dati personali per le finalità connesse all'iniziativa.

In fase di registrazione, i partecipanti sono invitati a prestare il proprio consenso (opzionale) per ricevere ulteriori comunicazioni promozionali da parte dell'Organizzatore, da parte di partner selezionati, e per la sottoscrizione della newsletter del sito www.finedininglovers.com.
Fornendo il proprio consenso (opzionale), i partecipanti acconsentono alla ricezione di email e/o comunicazioni commerciali riguardanti i prodotti, i servizi e gli eventi dell'Organizzatore. Si precisa che tale consenso non è una condizione di partecipazione e non incrementerà le possibilità di vittoria.

7. MATERIALI PUBBLICATI

I contenuti inviati in fase di applicazione non dovranno contenere immagini che siano ritenute offensive o contrarie alla morale pubblica (volgari, scene violente, attività illegali, discriminanti della religione o della razza ecc.) che violino in alcun modo i diritti di terzi presentando contenuti diffamatori, invadendo la privacy o violando eventuali copyright.
L'Organizzatore si riserva il diritto di moderare, respingere o squalificare qualsiasi partecipazione che, secondo la sua discrezione, ritenga essere indecente, offensiva, inappropriata o che sia contraria allo spirito della presente iniziativa, o che possa potenzialmente essere dannosa per l'Organizzatore, l'iniziativa o l'immagine o la reputazione di terzi.
Qualora un candidato selezionato nella Regional Shortlist o nella Finale Regionale intraprenda delle attività anti-sociali o inappropriate in concomitanza con la Finale Regionale o con la Grand Finale, l'Organizzatore si riserva il diritto di squalificarlo e/o di mettere in atto qualsiasi azione ritenuta necessaria a difesa dei propri diritti.
Tutti i materiali inviati per la partecipazione dovranno essere prodotti nuovi, originali e non lesivi di diritti di terzi.
Partecipando all'iniziativa, ciascun partecipante dichiara e conferma:
(a) che i contributi (materiali/ricette) inviati sono nuovi e originali e che gli stessi non violano diritti d'autore e/o diritti connessi e/o diritti di marchio/ segreti industriali/ diritti di immagine o ogni altro diritto di sfruttamento commerciale e/o industriale e intellettuale di qualsiasi persona fisica o giuridica;
(b) che terrà la società organizzatrice, nonché i suoi aventi causa, pienamente manlevata e indenne da ogni e qualsiasi conseguenza pregiudizievole, costo, danno possa alla stessa derivare in conseguenza della violazione della presente dichiarazione e garanzia. In particolare, il partecipante difenderà e terrà completamente indenne il promotore dai danni (inclusi i costi) che quest'ultimo sia chiamato a pagare a terzi a seguito di:

- un'azione o di una diffida fondata sul fatto che il semplice possesso o l'uso del contenuto da parte del promotore, violi o abbia violato il diritto d'autore, il diritto su un marchio registrato;
- il diritto di brevetto, di know-how, i diritti di invenzione, di immagine e ogni altro diritto esclusivo di terzi;
- ogni conseguenza pregiudizievole causata dalla pubblicazione di contenuti ritenuti offensivi o contrari alla morale pubblica (volgarità, scene violente, attività illegali, ecc.).

I materiali potranno essere inviati esclusivamente per via elettronica. Eventuali materiali inviati con altri mezzi non potranno essere presi in considerazione.
Le immagini e le ricette inviate, così come i nomi e le immagini dei partecipanti, e le riprese foto/video degli eventi previsti (Finali Regionali, Grand Finale), che raffigurino i partecipanti e le loro ricette potranno essere utilizzate a discrezione dell'Organizzatore per promuovere l'iniziativa e qualsiasi prodotto o servizio offerto dall'Organizzatore e connesso con l'iniziativa stessa, attraverso qualsiasi mezzo di distribuzione e per un periodo illimitato di tempo, senza che l'Organizzatore debba riconoscere alcuna remunerazione ai partecipanti.

Con l'invio del/i proprio/i contenuto/i, i partecipanti rinunciano a qualsiasi diritto sullo/gli stesso/i (diritto che sarà riconosciuto al promotore), e non potranno avanzare richieste economiche per l'eventuale futuro utilizzo. I contenuti dovranno essere liberi da copyright e non saranno restituiti.

I partecipanti potranno altresì essere coinvolti in eventuali possibili iniziative promozionali e pubblicitarie connesse agli eventi locali e alla Grand Finale.

8. CLAUSOLE GENERALI

Il presente documento comprende tutte le informazioni necessarie per la partecipazione all'iniziativa. Prendendo parte all'iniziativa i partecipanti accettano tutte le clausole qui indicate.
I dipendenti dell'Organizzatore e di ALMA, così come i loro immediati familiari e tutti coloro che sono coinvolti nella produzione e nell'amministrazione della presente iniziativa sono esclusi dalla partecipazione. **Sono altresì esclusi dalla partecipazione tutti coloro che abbiano un rapporto di parentela o collaborazione con i giurati delle Finali Regionali e/o della Grand Finale.**

Per ciascun partecipante l'Organizzatore sarà responsabile di:
(a) organizzare i trasferimenti per raggiungere le Finali Regionali e la Grand Finale;
(b) sostenere le spese e i costi di viaggio, vitto e alloggio connessi alla partecipazione alle Finali Regionali e alla Grand Finale.

La partecipazione alla Finale Regionale e alla Grand Finale e la vittoria del titolo in palio non sono cedibili.
L'Organizzatore non si assume responsabilità per eventuali danni o perdite subite dal partecipante come conseguenza della partecipazione alla presente iniziativa, ferma restando la responsabilità dell'Organizzatore in caso di morte o danno subito dal partecipante derivanti a causa di una qualsivoglia negligenza dell'Organizzatore stesso.

L'Organizzatore non potrà essere considerato responsabile per eventuali problemi tecnici, errori umani o interventi non autorizzati che possano inficiare la corretta registrazione al sito, o che determinino la perdita o il danneggiamento dei dati acquisiti.

Ogni decisione dell'Organizzatore relativamente a qualsiasi aspetto della promozione dovrà essere considerato definitivo ed irrevocabile.

L'Organizzatore non potrà essere responsabile per eventuale ritardi o impossibilità di adempiere ai propri obblighi a seguito di qualsiasi interferenza, atto o omissione, evento o circostanza che vada oltre al suo ragionevole controllo (per esempio a causa di guerra, terrorismo, stato di emergenza o disastro, inclusi disastro naturale, virus informatici, bugs, manomissioni, interventi non autorizzati, problematiche tecniche o qualsiasi cosa che possa inficiare l'amministrazione, la sicurezza, la correttezza, l'integrità o il regolare svolgimento dell'iniziativa).

Inoltre l'Organizzatore si riserva il diritto a sua discrezione, secondo quanto concesso dalla legge di:
(a) squalificare qualsiasi partecipante responsabile di interferire nel corretto svolgimento dell'iniziativa e/o
(b) previo consenso delle autorità competenti, modificare, sospendere o annullare la presente iniziativa.

Il presente regolamento è redatto secondo le leggi inglesi. L'iniziativa è soggetta al giudizio non esclusivo delle corti inglesi.

L'Organizzatore è: Sanpellegrino Spa ("Sanpellegrino"), con sede legale in Località Ruspino, 24016 San Pellegrino Terme (BG) e sede secondaria in Via del Mulino n. 6, 20057 – Assago (MI)

APPENDICE 1
15 Aree con relativi Champion Country/Region (paese ospitante e organizzatore della Regional Final) e 50 Key Countries/Region.
L'elenco completo dei Paesi/Regioni partecipanti alla competizione è consultabile nella tabella riportata sotto e nelle pagine seguenti.

1. AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD: **UAE (Champion Country)**, India, Libano, Marocco, Sudafrica, Turchia
2. ASIA: Hong Kong RAS, Indonesia, Giappone, Malaysia, Filippine, Singapore, Corea del Sud, Taiwan (Cina), Tailandia **(Champion Country/Region TBD)**
3. CANADA: **Canada (Champion Country)**
4. EUROPA CENTRALE: **Germania (Champion Country)**, Austria
5. FRANCIA**: Francia (Champion Country)**
6. PAESI IBERICI: **Spagna (Champion Country)**, Portogallo
7. ITALIA: **Italia (Champion Country)**
8. AMERICA LATINA & CARAIBI: **Colombia (Champion Country)**, Argentina, Brasile, Cile, Messico, Perù
9. CINA CONTINENTALE: **Cina (Champion Country)**
10. NORD EUROPA: **Danimarca (Champion Country)**, Irlanda, Paesi Bassi, Norvegia, Svezia, Finlandia, Lettonia
11. PACIFICO: **Australia (Champion Country),** Nuova Zelanda
12. SUD-EST EUROPEO & MEDITERRANEO: **Croazia (Champion Country)**, Grecia, Ungheria, Israele, Polonia, Romania, Slovenia
13. REGNO UNITO: **Regno Unito (Champion Country)**
14. USA: **Stati Uniti d'America (Champion Country)**
15. EUROPA OCCIDENTALE**: Belgio (Champion Country)**, Svizzera

ELENCO COMPLETO DEI PAESI PARTECIPANTI ALLA COMPETIZIONE		
COD.	NOME	S.PELLEGRINO AREE DI MERCATO 22-23
AF	AFGHANISTAN	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
AL	ALBANIA	SUD-EST EUROPEO & MEDITERRANEO
DZ	ALGERIA	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
AD	ANDORRA	PAESI IBERICI
AO	ANGOLA	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
AI	ANGUILLA	AMERICA LATINA & CARAIBI
AG	ANTIGUA E BARBUDA	AMERICA LATINA & CARAIBI
AN	ANTILLE OLANDESI (BONAIRE, SABA, SANT'EUSTACHIO)	AMERICA LATINA & CARAIBI
SA	ARABIA SAUDITA	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
AR	ARGENTINA	AMERICA LATINA & CARAIBI
AM	ARMENIA	SUD-EST EUROPEO & MEDITERRANEO
AW	ARUBA	AMERICA LATINA & CARAIBI
AU	AUSTRALIA	PACIFICO
AT	AUSTRIA	EUROPA CENTRALE
AZ	AZERBAIJAN	SUD-EST EUROPEO & MEDITERRANEO
BS	BAHAMAS	USA
BH	BAHRAIN	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
BD	BANGLADESH	ASIA
BB	BARBADOS	AMERICA LATINA & CARAIBI
BE	BELGIO	EUROPA OCCIDENTALE
BZ	BELIZE	AMERICA LATINA & CARAIBI
BJ	BENIN	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
BM	BERMUDA	AMERICA LATINA & CARAIBI
BT	BHUTAN	ASIA

BO	BOLIVIA	AMERICA LATINA & CARAIBI
BA	BOSNIA HERZEGOVINA	SUD-EST EUROPEO & MEDITERRANEO
BW	BOTSWANA	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
BV	BOUVET, ISOLE	NORD EUROPA
BR	BRASILE	AMERICA LATINA & CARAIBI
BN	BRUNEI	ASIA
BG	BULGARIA	SUD-EST EUROPEO & MEDITERRANEO
BF	BURKINA FASO	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
MM	BURMA (MYANMAR)	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
BI	BURUNDI	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
KH	CAMBOGIA	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
CM	CAMERUN	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
CA	CANADA	CANADA
CV	CAPO VERDE	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
KY	CAYMAN, ISOLE	USA
TD	CIAD	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
CL	CILE	AMERICA LATINA & CARAIBI
CN	CINA	GRANDE CINA
CX	CHRISTMAS, ISOLE	PACIFICO
CC	COCOS (KEELING), ISOLE	PACIFICO
CO	COLOMBIA	AMERICA LATINA & CARAIBI
KM	COMORE	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
CD	CONGO, REPUBBLICA DEM.	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
CG	CONGO, REPUBBLICA	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
CK	COOK, ISOLE	PACIFICO
KR	COREA DEL SUD	ASIA
KP	COREA, REPUBBLICA DEM.	ASIA
CI	COSTA D'AVORIO	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
CR	COSTA RICA	AMERICA LATINA & CARAIBI
HR	CROAZIA	SUD-EST EUROPEO & MEDITERRANEO
CU	CUBA	AMERICA LATINA & CARAIBI
CW	CURAÇAO	AMERICA LATINA & CARAIBI
CY	CIPRO	SUD-EST EUROPEO & MEDITERRANEO
DK	DANIMARCA	NORD EUROPA
DM	DOMINICA	AMERICA LATINA & CARAIBI
EC	ECUADOR	AMERICA LATINA & CARAIBI
EG	EGITTO	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
SV	EL SALVADOR	AMERICA LATINA & CARAIBI
AE	EMIRATI ARABI UNITI	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
ER	ERITREA	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
EE	ESTONIA	NORD EUROPA
ET	ETIOPIA	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
FK	FALKLAND, ISOLE	AMERICA LATINA & CARAIBI
FO	FAROE, ISOLE	NORD EUROPA
FJ	FIJI	PACIFICO
PH	FILIPPINE	ASIA
FI	FINLANDIA	NORD EUROPA

FR	FRANCIA	FRANCIA
GA	GABON	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
GM	GAMBIA	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
GE	GEORGIA	SUD-EST EUROPEO & MEDITERRANEO
DE	GERMANIA	EUROPA CENTRALE
GH	GHANA	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
JM	GIAMAICA	USA
JP	GIAPPONE	ASIA
GI	GIBILTERRA	REGNO UNITO
DJ	GIBOUTI	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
GB	GRAN BRETAGNA	REGNO UNITO
GR	GRECIA	SUD-EST EUROPEO & MEDITERRANEO
GL	GREENLAND	NORD EUROPA
GD	GRENADA	AMERICA LATINA & CARAIBI
GP	GUADALUPE	AMERICA LATINA & CARAIBI
GU	GUAM	PACIFICO
GT	GUATEMALA	AMERICA LATINA & CARAIBI
GG	GUERNSEY	REGNO UNITO
GY	GUIANA	AMERICA LATINA & CARAIBI
GF	GUIANA FRANCESE	AMERICA LATINA & CARAIBI
GN	GUINEA	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
GW	GUINEA-BISSAU	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
GQ	GUINEA EQUATORIALE	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
HT	HAITI	AMERICA LATINA & CARAIBI
HM	HEARD E MCDONALD, ISOLE	PACIFICO
HN	HONDURAS	AMERICA LATINA & CARAIBI
HK	HONG KONG RAS	ASIA
IN	INDIA	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
ID	INDONESIA	ASIA
IR	IRAN	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
IQ	IRAQ	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
IE	IRLANDA	NORD EUROPA
IS	ISLANDA	NORD EUROPA
VG	ISOLE VERGINI (BRITANNICHE)	AMERICA LATINA & CARAIBI
VI	ISOLE VERGINI (USA)	USA
IL	ISRAELE	SUD-EST EUROPEO & MEDITERRANEO
IT	ITALIA	ITALIA
JE	JERSEY	REGNO UNITO
JO	JORDAN	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
KZ	KAZAKHSTAN	SUD-EST EUROPEO & MEDITERRANEO
KE	KENYA	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
KGI	KING GEORGE, ISOLA	REGNO UNITO
KI	KIRIBATI	PACIFICO
KW	KUWAIT	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
KG	KYRGYZSTAN	SUD-EST EUROPEO & MEDITERRANEO
LA	LAOS	ASIA
LS	LESOTHO	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD

LV	LETTONIA	NORD EUROPA
LB	LIBANO	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
LR	LIBERIA	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
LY	LIBIA	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
LI	LIECHTENSTEIN	EUROPA OCCIDENTALE
LT	LITUANIA	NORD EUROPA
LU	LUSSEMBURGO	EUROPA OCCIDENTALE
MO	MACAO RAS	ASIA
MK	MACEDONIA	SUD-EST EUROPEO & MEDITERRANEO
MG	MADAGASCAR	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
MW	MALAWI	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
MV	MALDIVES	ASIA
MY	MALESIA	ASIA
ML	MALI	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
MT	MALTA	SUD-EST EUROPEO & MEDITERRANEO
IM	MAN, ISOLA	REGNO UNITO
MA	MAROCCO	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
MH	MARSHALL, ISOLE	PACIFICO
MQ	MARTINICA	AMERICA LATINA & CARAIBI
MR	MAURITANIA	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
MU	MAURITIUS	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
YT	MAYOTTE	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
MX	MESSICO	AMERICA LATINA & CARAIBI
FM	MICRONESIA	PACIFICO
MD	MOLDAVIA	SUD-EST EUROPEO & MEDITERRANEO
MC	MONACO	FRANCIA
MN	MONGOLIA	ASIA
ME	MONTENEGRO	SUD-EST EUROPEO & MEDITERRANEO
MS	MONTSERRAT	AMERICA LATINA & CARAIBI
MZ	MOZAMBICO	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
NA	NAMIBIA	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
NR	NAURU	PACIFICO
NP	NEPAL	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
NI	NICARAGUA	AMERICA LATINA & CARAIBI
NE	NIGER	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
NG	NIGERIA	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
NU	NIUE	PACIFICO
NF	NORFOLK, ISOLE	PACIFICO
MP	NORTHERN MARIANA ISLANDS	ASIA
NO	NORVEGIA	NORD EUROPA
NC	NUOVA CALEDONIA	PACIFICO
NZ	NUOVA ZELANDA	PACIFICO
IO	OCEANO INDIANO, TERRITORI BRITANNICI	PACIFICO
OM	OMAN	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
NL	PAESI BASSI	NORD EUROPA
PK	PAKISTAN	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
PW	PALAU	ASIA

PA	PANAMA	AMERICA LATINA & CARAIBI
PG	PAPUA NUOVA GUINEA	PACIFICO
PY	PARAGUAY	AMERICA LATINA & CARAIBI
PE	PERU	AMERICA LATINA & CARAIBI
PN	PITCAIRN	PACIFICO
PF	POLINESIA FRANCESE	PACIFICO
PL	POLONIA	SUD-EST EUROPEO & MEDITERRANEO
PT	PORTOGALLO	PAESI IBERICI
PR	PORTO RICO	USA
QA	QATAR	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
RE	REUNION, ISOLA	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
CZ	REPUBBLICA CECA	SUD-EST EUROPEO & MEDITERRANEO
CF	REPUBBLICA CENTRO AFRICANA	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
DO	REPUBBLICA DOMINICANA	AMERICA LATINA & CARAIBI
RO	ROMANIA	SUD-EST EUROPEO & MEDITERRANEO
RW	RUANDA	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
EH	SAHARA OCCIDENTALE	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
BL	SAINT BARTHELEMY	AMERICA LATINA & CARAIBI
KN	SAINT KITTS E NEVIS	AMERICA LATINA & CARAIBI
LC	SAINT LUCIA	AMERICA LATINA & CARAIBI
MF	SAINT MARTIN	AMERICA LATINA & CARAIBI
PM	SAINT PIERRE E MIQUELON	CANADA
VC	SAINT VINCENT E LE GRENADINES	AMERICA LATINA & CARAIBI
WS	SAMOA	PACIFICO
AS	SAMOA AMERICANE	PACIFICO
SM	SAN MARINO	ITALIA
ST	SAO TOME E PRINCIPE	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
SN	SENEGAL	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
RS	SERBIA	SUD-EST EUROPEO & MEDITERRANEO
SC	SEYCHELLES	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
SL	SIERRA LEONE	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
SG	SINGAPORE	ASIA
SY	SIRIA	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
SK	SLOVACCHIA	SUD-EST EUROPEO & MEDITERRANEO
SI	SLOVENIA	SUD-EST EUROPEO & MEDITERRANEO
SB	SOLOMON, ISOLE	PACIFICO
SO	SOMALIA	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
ES	SPAGNA	PAESI IBERICI
LK	SRI LANKA	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
US	STATI UNITI D'AMERICA	USA
VA	STATO DEL VATICANO	ITALIA
ZA	SUDAFRICA	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
GS	SUD GEORGIA E LE ISOLE SOUTH SANDWICH	AMERICA LATINA & CARAIBI
SD	SUDAN	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
SR	SURINAME	LATIN AMERICA & CARRIBEAN
SJ	SVALBARD E JAN MAYEN	NORD EUROPA
SE	SVEZIA	NORD EUROPA

CH	SVIZZERA	EUROPA OCCIDENTALE
SZ	SWAZILAND	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
TJ	TAGICHISTAN	SUD-EST EUROPEO & MEDITERRANEO
TH	TAILANDIA	ASIA
TW	TAIWAN (CINA)	ASIA
TZ	TANZANIA	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
TF	TERRITORI AUSTRALI FRANCESI	FRANCIA
PS	TERRITORI PALESTINESI	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
TL	TIMOR ORIENTALE	ASIA
TG	TOGO	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
TK	TOKELAU	PACIFICO
TO	TONGA	PACIFICO
TT	TRINIDAD E TOBAGO	AMERICA LATINA & CARAIBI
TN	TUNISIA	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
TR	TURCHIA	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
TM	TURKMENISTAN	SUD-EST EUROPEO & MEDITERRANEO
TC	TURKS E CAICOS	AMERICA LATINA & CARAIBI
TV	TUVALU	PACIFICO
UA	UCRAINA	SUD-EST EUROPEO & MEDITERRANEO
UG	UGANDA	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
HU	UNGHERIA	SUD-EST EUROPEO & MEDITERRANEO
UY	URUGUAY	AMERICA LATINA & CARAIBI
UZ	UZBEKISTAN	SUD-EST EUROPEO & MEDITERRANEO
VU	VANUATU	PACIFICO
VE	VENEZUELA	AMERICA LATINA & CARAIBI
VN	VIETNAM	ASIA
WF	WALLIS E FUTUNA	PACIFICO
YE	YEMEN	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
ZM	ZAMBIA	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD
ZW	ZIMBABWE	AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD

APPENDICE 2
Numero di candidati per Area

Regione (S.Pellegrino Aree di Mercato) 2022-23	Numero di candidati
AFRICA, MEDIO ORIENTE & ASIA DEL SUD	10-15
ASIA	10-15
CANADA	10
EUROPA CENTRALE	10
FRANCIA	10
PAESI IBERICI	10
ITALIA	10
AMERICA LATINA & CARAIBI	10-15
CINA CONTINENTALE	10
NORD EUROPA	10-15
PACIFICO	10
SUD-EST EUROPEO & MEDITERRANEO	10
REGNO UNITO	10
USA	10
EUROPA OCCIDENTALE	10

APPENDICE 3

Con riferimento all'Italia, si specifica che la presente iniziativa è da intendersi esclusa dall'ambito di applicazione della disciplina sulle manifestazioni a premio in base al disposto della lettera a) comma 1 art. 6 del D.P.R. n. 430/2001, in quanto il "premio" consiste esclusivamente nell'attribuzione di un "titolo" e rappresenta il riconoscimento del merito personale e della professionalità dimostrata dal vincitore.

ALLEGATO 1 – DOTAZIONE PER LA POSTAZIONE DEI CONCORRENTI

Condivisi tra tutti gli Young Chef	
Q.tà	Descrizione articolo
3	Cutter in acciaio 3,5 lt 1400 R.P.M. Hp 0,5
3	Carrello multiuso in acciaio - 2 livelli
6	Impastatrice planetaria capacità 5 lt con bowl estraibile in acciaio inox
6	Forno a microonde professionale 1600/1850 W
6	Roner (idrochef)
3	Thermomix mycook
1	Macchina per ghiaccio 90Kg/24Hrs Produzione 55 Kg
2	Grill elettrico Salamander
6	Pacojet
24	Contenitore Pacojet - 6 Kit di 4 bicchieri ciascuno
1	Affettatrice verticale professionale. Diametro lama 360 mm
1	Macchina sottovuoto da tavolo
2	Pentola a pressione 5 lt
10	Cannello da cucina
1	Spremiagrumi elettrico
1	Passaverdura in acciaio inossidabile
5	Sfogliatrice (larghezza 320 mm)
Attrezzature aggiuntive	
Pellicola alimentare, carta da forno, foglio di alluminio, guanti usa e getta, attrezzatura per pulizia, carta assorbente (per frittura), carta assorbente (per mani), cucchiai, forchette, teli di garza, spago. Se richiesto, può essere fornito esclusivamente questo tipo di affumicatore: www.horeca-service.it/affumicatore-professionale.html	
Area comune destinata al lavaggio	
Disponibile per tutti i concorrenti, con lavastoviglie e relativo staff	

Allestimento area cucina individuale	
Q.tà	Descrizione articolo
1	Piano cottura con 4 fuochi elettrici 900XP
1	Forno elettrico polivalente 6 ripiani gn 1/1
1	Piano di lavoro in acciaio inox (160 cm) laterale al piano cottura
1	Lavello acciaio inox singolo
2	Piano da lavoro in acciaio inox con ripiano inferiore (120 cm ogni piano)
2	Piano da lavoro in acciaio inox (80 cm ogni piano)
1	Cappa aspirante 200 cm
1	Armadio scaldapiatti in acciaio con top liscio e porte scorrevoli
1	Banco cucina in acciaio inox 2 ante scorrevoli, capacità 280 lt
1	Frytop con superfice cromata antiaderente in acciaio inox 3600 W
1	Cestino della spazzatura in acciaio inox
1	Sifone
3	Teglia Gn 1/1 H2
3	Teglia Gn1/1 H4
4	Teglia Gn1/1 H6,5
2	Tagliere teflon

1	Contenitore in polipropilene con coperchio Gn 1/2 H20 cm con coperchio
1	Contenitore in polipropilene con coperchio Gn 1/2 H15 cm con coperchio
1	Contenitore in polipropilene con coperchio Gn 1/6 H15 cm con coperchio
2	Caraffa in plastica da 1 lt
2	Bolw in acciaio inossidabile Ø 21 H 9cm
1	Bowl in acciaio inossidabile Ø 24 H 10
1	Bowl in acciaio inossidabile Ø 27 H 10cm
1	Macina pepe
1	Macina sale 10 cm
1	Mixer Minipimer W 400
1	Mandolina
1	Setaccio da farina
2	Insalatiera Ø 20 cm
2	Insalatiera Ø 30 cm
3	Bottiglia squeeze in plastica 0,36L
1	Colino in acciaio inox 14 cm
1	Pelapatate
1	Grattugia acciaio inox
1	Schiacciapatate acciaio inox
1	Frusta media 35 cm
4	Canovaccio
1	Forbici da cucina
1	Colino cinese professionale – diametro 20 cm
1	Colino cinese professionale con rete – diametro 20 cm
1	Casseruola bassa, 2 manici – diametro 36 cm
2	Casseruola alta, 1 manico tubolare – diametro 20 cm
2	Casseruola alta, 1 manico tubolare – diametro 24 cm
1	Casseruola alta conica, 1 manico – diametro 18 cm
1	Casseruola bassa, 2 manici – diametro 24 cm
2	Padella dritta per friggere, spessore 3 Mm, fondo per induzione, manico "Cool" – diametro 24 cm
1	Padella dritta per friggere, spessore 3 Mm, fondo per induzione, manico "Cool" – diametro 32 cm
1	Casseruola, manico tubolare "Cool" in acciaio inossidabile. Spessore 5 Mm – diametro 20 cm
1	Casseruola, 2 manici – diametro 32 cm
1	Bastardella semisferica, 2 manici - diametro 26 cm
1	Bastardella semisferica, 2 manici - diametro 36 cm
1	Base per bastardella – diametro 16 cm
1	Coperchi Ø 16 cm
1	Coperchi Ø 20 cm
2	Coperchi Ø 24 cm
1	Coperchi Ø 32 cm
1	Coperchi Ø 36 cm
1	Coperchi All Black Ø 24 cm
1	Coperchi All Black Ø 32 cm
1	Mestolo 10 cl
1	Mestolo 8 cl
3	Schiumarola da cucina
2	Spatola 28 cm

2	Spatola 35 cm
1	Bilancia elettronica Massimo 5Kg (1G)
1	Kit coltelli da cucina (totale 8)
1	Set coppapasta tondi 11 pz
1	Set coppapasta tondi festonati 11 pz
3	Lampada infrarossi scaldavivande
2	Bowl conica fondo piatto in acciaio inox diametro Ø 22 cm
2	Cucchiaione
2	Cucchiaio