

BASES DEL CONCURSO

“Mejor Artesano del Panettone en la Península Iberica 2023”

1. Identificación de la empresa organizadora

La empresa IRCA SPAGNA CORP, S.L.U., con CIF B67170373 sita en Calle Valencia, 288, 08007 Barcelona, (en adelante IRCA) es la organizadora de un concurso llamado “Mejor Artesano del Panettone” que se celebrará entre los participantes que se inscriban mediante el formulario de inscripción online en el link que será especificado posteriormente en la pagina web Irca www.irca.eu y/o material publicitario hasta el 16 de septiembre de 2023.

2. Ámbito temporal

El concurso se realizará entre todos aquellos participantes que entre el 1 de junio y el 15 Septiembre de 2023 rellenen el formulario con los datos personales correspondientes.

Del 18 al 22 de septiembre de 2023, los concursantes deberán mandar un Panettone a IRCA SPAGNA CORP, S.L.U., Passatge Mercè Rodoreda, 10, Castelldefels (08860 Barcelona). Estos panettones serán degustados y analizados por el panel de jueces, del día 2 al 6 de octubre de 2023.

Realizada la mencionada cata, se determinarán los 10 participantes con la puntuación más elevada y que participarán en la final. La comunicación a los finalistas y a los no finalistas se realizará del 2 al 6 de octubre de 2023.

La final se realizará en la Irca Academy en la ciudad de Gallarate, Italia, el martes 7 de noviembre de 2023.

3. Ámbito geográfico

El concurso se realizará en el ámbito del territorio español.

4. Participantes

Podrán participar en el concurso todas aquellas personas que cumplan con los requisitos establecidos en el punto 5 de las presentes bases de participación y que se inscriban entre el día 1 de junio y el 15 de septiembre de 2023 a través del link que será especificado posteriormente en la pagina web Irca www.irca.eu y/o material publicitario

5. Mecánica y condiciones de participación

Para participar en el concurso, los interesados deberán realizar la inscripción con fecha límite el 15 de septiembre de 2023.

Para poder participar en dicho concurso, se deben cumplir los siguientes requisitos:

- Ser mayor de edad.
- Ser pastelero/panadero profesional, tener una pastelería/panadería o trabajar en una pastelería/panadería o trabajar en consultoría en el mundo de la pastelería/panadería.
- Vivir y operar en la península ibérica o territorios insulares.

La **primera prueba** consistirá en enviar un panettone clásico de 1kg a la dirección que se indicará junto a la receta, una breve descripción sensorial del producto. Este contenido deberá ser enviado a la dirección Pasaje Mercè Rodoreda 10, Local 1 Castelldefels (08860 Barcelona), desde el 18 al 22 de septiembre de 2023.

El panettone debe cumplir con las siguientes características:

- El peso del panettone cocido debe ser de 1kg.
→ Margen de error de 50 gramos.
- El panettone deberá tener una inclusión obligatoria de, como mínimo el 15%.
- Deberá contener como mínimo un 15% de mantequilla.
- Debe tener un 8% mínimo de yema de huevo.
- No puede tener glaseado.

Los panettones serán evaluados por los jueces y podrán recibir como máximo un total de 40 puntos:

- Aspecto: Suavidad, desarrollo en fermentación (10 puntos)
- Gusto: Suavidad, persistencia, humedad (10 puntos).
- Aroma: Fragancia y persistencia de la misma (10 puntos).
- Estructura: Elasticidad, miga y alveolatura (10 puntos).

Esta puntuación recibida, además de para determinar los finalistas, también se utilizará como puntuación de la primera prueba de la final.

Una vez hecha la cata, se determinarán los 10 participantes con la puntuación más alta que podrán acudir a la final.

Los finalistas podrán tener una llamada de 30 minutos con Oriol Portabella, chef de la IRCA ACADEMY, responsable de Península Ibérica, para discutir sus ideas para la final y aclarar dudas que podrá ser realizada entre el 12 al 13 de octubre de 2023.

La final se realizará en la Irca Academy en la ciudad de Gallarate, Italia, el martes 7 de noviembre de 2023.

Para determinar el ganador se tendrán en cuenta las puntuaciones de las tres pruebas:

- Prueba 1 à Puntaje obtenido del panettone de la pre-selección (40 puntos)
- Prueba 2 à Presentación de un panettone de Chocolate de 1kg (de cocido) (35 puntos).
- Prueba 3 à Presentación de un panettone regional de 1kg (de cocido) (25 puntos).

La **segunda prueba** que deberán realizar los 10 finalistas consistirá en presentar a los jueces en la Irca Academy en Gallarate, Italia al menos dos panettones terminados de chocolate.

Las características que deberá respetar este panettone son las siguientes:

- Los panettones deben de ser de 1kg (peso de panettone cocido) con un margen de error de 50g.
- Los panettones deben contener obligatoriamente Chocolate Irca que será enviado bajo solicitud sobre los parámetros del punto 8.
- La masa debe ser aromatizada al chocolate.
- Deben tener mínimo de dos inclusiones, una de chocolate Irca y una de fruta confitada Cesarin.

- Pueden contener un glaseado.

El participante deberá exponer sus panettone y su tesis (relevancia y probabilidad de éxito) a los jueces en un periodo de 5 minutos.

Los panettones serán evaluados por los jueces por puntaje (35 puntos) repartidos de la siguiente forma:

- Aspecto y estructura: suavidad, desarrollo en fermentación, elasticidad, miga y alveoaltura (8 puntos).
- Gusto y aroma: suavidad, persistencia, humedad, fragancia y persistencia de la misma (8 puntos).
- Concepto: Explicación del concepto para la aplicación en el mercado (10 puntos).
- Equilibrio: Equilibrio de sabor entre aroma del panettone y la presencia del chocolate (9 puntos).

La **tercera prueba** que deberán realizar los 10 finalistas, consistirá en presentar a los jueces en la Irca Academy en Gallarate, Italia dos panettone terminados que represente la región de origen del participante, Panettone Innovativo Regional.

Las características que debe cumplir el panettone de la tercera prueba son las siguientes:

- Los panettone deben ser de 1kg (peso de panettone cocido), con un margen de error de 50g.
- Deben contener al menos un ingrediente local caracterizante de la región de origen del participante.
- Deben tener mínimo una inclusión.
- Pueden contener glaseado.

El participante debe exponer sus panettone y su tesis (relevancia del producto adaptado a su región) a los jueces en un periodo de 5 minutos.

Los panettones serán evaluados por los jueces por puntaje (25 puntos):

- Aspecto y estructura: Suavidad, desarrollo en fermentación, elasticidad, miga y alveoaltura (8 puntos).
- Gusto y aroma: suavidad, persistencia, humedad, fragancia y persistencia de la misma (8 puntos)
- Concepto y explicación: Inherencia al concepto regional y al uso de los ingredientes locales (10 puntos).

6. Selección del ganador

Sólo se aceptará un ganador que será elegido entre el que obtenga la mayor puntuación en las tres pruebas realizadas.

Los jueces degustarán los panettones de todos los finalistas en la Irca Academy en Gallarate, Italia y escucharán las explicaciones de los mismos. Al final del día determinarán el orden de los finalistas sumando los puntajes de las 3 pruebas.

En el supuesto caso que hubiera un empate entre la puntuación de dos finalistas, será el ganador aquel participante que hubiese obtenido un mayor puntaje en la segunda prueba.

7. Comunicación del ganador

La comunicación de la puntuación de los 10 finalistas se realizará al final del día de presentación de los panettones de las pruebas 2 y 3.

Al final de la cata de los panettones presentados por los finalistas, se comunicará en directo el puntaje y se realizará la entrega de premios pertinentes.

8. Productos a incluir en la creación

Los finalistas podrán solicitar 4 productos de la lista de ingredientes que se adjuntan a las siguientes BASES DEL CONCURSO, dos productos a base de chocolate Irca y dos productos a base fruta Cesarin.

9. Valor y naturaleza del premio

Se entregarán premios a los 3 primeros finalistas:

- Primer lugar
 - Recetario featuring Irca / Cesarin
 - Chaquetilla, Medalla y Diploma del 1er puesto
 - Premio de 1.000€
 - Viaje al Dobra Innovation Center en Holanda

- Segundo lugar
 - Chaquetilla, Medalla y Diploma del 2o puesto
 - Premio de 700€
 - Viaje al Dobra Innovation Center en Holanda

- Tercer lugar
 - Chaquetilla, Medalla y Diploma del 3er puesto
 - Premio de 500,00€

10. Fiscalidad

El ganador del premio quedará sometido al cumplimiento de todas las obligaciones fiscales establecidas por la legislación vigente aplicable, en su caso, siendo de su cargo exclusivo el pago de estas.

11. Aceptación de las bases

El mero hecho de responder la encuesta para participar en el sorteo implica que el participante acepta totalmente las condiciones de estas bases legales.

12. Ley y jurisdicción aplicable

Estas bases legales están sujetas a la legislación española. Cualquier reclamación relacionada con el sorteo debe enviarse por escrito a IRCA SPAGNA CORP, S.L.U.. Calle Valencia, 288, 08007 Barcelona. En caso de controversia en la aplicación o interpretación de estas bases y en ausencia de un acuerdo amistoso, todo litigio estará sujeto a los tribunales de Barcelona.

13. Límite de responsabilidades

IRCA se reserva el derecho, por cualquier motivo, de modificar, ampliar, acortar, suspender o cancelar este concurso sin previo aviso, sin incurrir en ninguna responsabilidad por este motivo.

IRCA no será responsable de cualquier disfunción que impida el buen funcionamiento de la resolución de la encuesta habilitante para participar en el concurso, especialmente debido a actos maliciosos externos.

Es responsabilidad de cualquier participante tomar las medidas adecuadas para proteger sus propios datos y/o software almacenado en su ordenador y teléfono contra cualquier infracción. La conexión de cualquier persona a la web y la participación en el concurso se realiza bajo su responsabilidad.

IRCA puede cancelar o suspender todo o parte del concurso en caso de parecer que se ha producido un fraude de cualquier forma. En este caso, IRCA se reserva el derecho de no otorgar el premio a los estafadores y/o de tomar acciones jurídicas ante los tribunales competentes si así lo cree necesario.

IRCA no se responsabilizará en caso de: intervención maliciosa, destrucción de la información proporcionada por los participantes por una razón que no sea atribuible a IRCA, error humano o de origen eléctrico, alteraciones que puedan afectar al buen funcionamiento del concurso.

En cualquier caso, si el desarrollo administrativo y/o técnico del concurso se ve interrumpido por un virus, un error informático, una intervención humana no autorizada o cualquier otra causa ajena a IRCA, ésta se reserva el derecho de interrumpir el concurso.