

## **Sa.No. Salumi S.r.l.**

### **Regolamento concorso social #Sfidaaifornelli**

#### **Art 1 Descrizione e finalità**

Il concorso a premi denominato #Sfidaaifornelli indetto dall'azienda Sa.No. Salumi S.r.l. (d'ora in avanti Sa.No) è rivolto a tutti gli utenti - followers e non – dei canali social di Sa.No.

Un testimonial esperto di cucina lancerà la sfida: attraverso dei video pubblicati sui canali social Sa.No inviterà gli aspiranti partecipanti a preparare una ricetta originale con il Guanciale Amatriciano SANO, registrare un video e condividerlo pubblicandolo sul proprio profilo Facebook o Instagram taggando le pagine social di SA.NO e usando l'hashtag #sfidaaifornelli.

Le finalità di questo concorso a premi sono: rafforzare ancora di più l'immagine del Brand Sa.No e soprattutto festeggiare i suoi 40 anni insieme ai clienti (consumatori finali e anche rivenditori).

#### **Art 2 Soggetti promotori**

Il promotore del concorso a premi #Sfidaaifornelli è l'azienda Sa.No. Salumi S.r.l. con sede legale in Via Salaria Nuova, km. 141,900 - 02011 Accumoli (Rieti) – Italia.

#### **Art. 3 Destinatari**

Possono partecipare al concorso tutte le persone maggiorenni che si trovano sul territorio italiano e che vogliono mettersi alla prova preparando una ricetta che abbia tra gli ingredienti il Guanciale amatriciano Sa.No. I partecipanti devono avere un profilo personale Facebook e/o Instagram sul quale pubblicare il video della loro ricetta candidata al concorso inserendo nel post di pubblicazione l'hashtag #sfidaaifornelli e “taggando” le pagine social dell'azienda Sa.No che sono:

- <https://www.facebook.com/sanosalumi>
- @ salumificiosano (Instagram)

#### **Art. 4 Durata**

Il concorso ha la durata di 3 mesi con data di avvio il 23 ottobre 2024 e data di chiusura per la pubblicazione delle video-ricette 23 gennaio 2025.

Entro il 7 febbraio 2025 una Commissione composta da n. 3 esperti (tra cui il testimonial) effettuerà la valutazione delle video-ricette pervenute e di conseguenza stilerà la classifica dei 10 finalisti oltreché l'assegnazione dei premi. Tale valutazione e assegnazione sarà effettuata alla presenza del garante della fede pubblica (notaio o funzionario camerale).

I premi saranno consegnati ai finalisti entro 2 mesi dalla data di chiusura del concorso. (entro il 23 marzo 2025).

## **Art. 5 Ambito territoriale**

Il territorio sul quale si svolge il Concorso è nazionale, quindi può coinvolgere tutti gli italiani maggiorenni.

Le piattaforme social Facebook e Instagram che hanno server informatici con sede nel territorio estero saranno utilizzate solo per le attività preparatorie e precedenti alle assegnazioni dei premi quali ad esempio la diffusione del concorso ai destinatari, il caricamento e la pubblicazione delle video-ricette candidate. Tali dati (video-ricette candidate) saranno trasferiti in sicurezza su un server italiano prima dell'assegnazione. La Commissione valuterà le video-ricette candidate visionandole su spazio web (su server italiano) e attribuirà i diversi punteggi secondo i criteri previsti (vedi art.6). I n. 3 esperti si riuniranno nella sede dell'azienda SaNo (quindi su territorio italiano) per selezionare le 10 video-ricette finaliste tra cui le 3 vincitrici alla presenza del garante della fede pubblica (notaio o funzionario camerale).

## **Art. 6 Modalità di Svolgimento**

Un testimonial esperto di cucina registrerà 10 video-pillole in cui prepara delle ricette originali con il Guanciale amatriciano Sa.No. Queste video-ricette verranno pubblicate sui canali social Facebook e Instagram dell'azienda Sa.no e lanceranno il concorso. Infatti il testimonial in questi video inviterà gli aspiranti partecipanti a preparare una ricetta originale che abbia tra gli ingredienti il Guanciale Amatriciano SANO.

Nello specifico, i concorrenti devono realizzare un video di max 2 minuti che riprende la preparazione della ricetta e il piatto preparato, pubblicarlo sul proprio profilo Instagram o Facebook e nella descrizione del post il concorrente deve inserire:

- l'*hashtag* ufficiale del contest #Sfidaaifornelli;
- la menzione al profilo del promotore (@sanosalumi su Facebook oppure @salumificiosano su Instagram).

Il profilo social del partecipante deve essere pubblico.

Una commissione composta da 3 esperti (tra cui il testimonial stesso del concorso) valuterà le video-ricette pubblicate e stilerà una classifica dei primi 10 finalisti individuando infine i 3 vincitori.

I parametri in base ai quali avverrà la valutazione delle ricette sono riportati di seguito:

>criterio imprescindibile per la valutazione della ricetta è la presenza del guanciale amatriciano Sa.No tra gli ingredienti della ricetta;

>max 50 punti saranno assegnati per la completezza della ricetta nelle sue diverse fasi di preparazione (dall'inizio alla conclusione del piatto);

> max 30 punti saranno assegnati per l'originalità e innovatività della ricetta;

>max 20 punti saranno assegnati per la qualità del video (montaggio e post-produzione video) e del rispetto della durata pari a max 2 minuti.

I 10 finalisti compreso i 3 vincitori, al termine del concorso, saranno contattati da Sa.No (tramite messaggio privato social) per

- comunicare la vincita del premio e richiedere un indirizzo di spedizione a cui inviare il premio
- richiedere la liberatoria/autorizzazione alla diffusione del video sul sito web dell'azienda ([www.sano-salumi.com](http://www.sano-salumi.com)) e sui propri canali social Instagram e Facebook.

La classifica dei 10 finalisti e poi la nomina dei vincitori saranno pubblicati sul sito web aziendale [www.sano-salumi.com](http://www.sano-salumi.com)

### **Art. 7 Natura del concorso**

Il concorso è a premi e la fase preparatoria si svolge esclusivamente sui canali social dei partecipanti e dell'azienda Sa.No.

### **Art. 8 I premi e il valore**

Dopo la chiusura del concorso (prevista il 23 gennaio 2025 per la pubblicazione delle ricette da parte dei partecipanti) ed entro il 7 febbraio 2025 una Commissione composta da n. 3 esperti (tra cui il testimonial) effettuerà la valutazione delle video-ricette pervenute e di conseguenza stilerà la classifica dei 10 finalisti oltreché l'assegnazione dei premi. Tale valutazione e assegnazione sarà effettuata alla presenza del garante della fede pubblica (notaio o funzionario camerale).

I primi 10 finalisti del concorso riceveranno come premio un grembiule con brand personalizzato Sa.No e con autografo del testimonial. Inoltre, ai primi 3 classificati saranno consegnati i seguenti premi (prodotti dell'azienda Sa.No):

1° premio: 1 prosciutto I.G.P. amatriciano e 1 guancialetto amatriciano (valore totale 165€ + 18€ valore del grembiule)

2° premio: 1 guancialetto amatriciano, metà lonza, 1 salamella di fegato, 1 salame schiacciato e 1 corallina (valore totale 50€ + 18€ valore del grembiule)

3° premio: 1 guancialetto amatriciano e 1 salame schiacciato (valore 24€+ 18€ valore del grembiule).

Il valore di ogni grembiule è di € 18. Il valore totale dei 10 grembiuli in palio è di €180.

Il valore dei salumi SaNo destinati solo ai primi 3 finalisti è di € 239.

Il valore complessivo dei premi del concorso è pari a € 419.

I premi saranno consegnati ai finalisti entro 2 mesi dalla data di chiusura del concorso (entro il 23 marzo 2025).

## **Art. 9 Il Testimonial**

Il testimonial del concorso #Sfidaaifornelli è il personaggio pubblico e televisivo Giorgio Barchiesi conosciuto con il nome di Giorgione, conduttore della trasmissione televisiva dal titolo “Giorgione - Orto e Cucina”.

## **Art. 10 Onlus a cui devolvere eventuali premi non assegnati**

In caso di mancata assegnazione di uno o più premi messi in palio, gli stessi saranno devoluti all'Organizzazione di Volontariato Mensa Santa Chiara ODV, Via San Francesco, 4/a – 02100 – Rieti, CF: 90074080574

## **Art. 11 Promozione e visibilità del concorso**

Il concorso verrà lanciato e promosso attraverso i canali social dell'azienda Sa.No e sul sito web aziendale Sa.No ci sarà una sezione dedicata al Concorso in cui si troveranno le 10 video-ricette di lancio del concorso, il Regolamento del concorso e tutte le informazioni per partecipare.

## **Art. 12 Trattamento dei dati personali**

L'informativa relativa al trattamento dei dati personali ex art. 13 Regolamento UE 679/2016 sarà messa a disposizione dei partecipanti nei modi e nei tempi previsti dalla specifica normativa di riferimento.