

**CONVOCATORIA DE CONCURSO INTERNACIONAL "S. PELLEGRINO YOUNG CHEF  
2019/2020"  
REGLAMENTO COMPLETO**

Sanpellegrino Spa ("Sanpellegrino"), con domicilio social en Loc. Ruspino, San Pellegrino Terme (Bérgamo), y sede administrativa en Via del Mulino 6 en Assago (Milán), organiza la presente iniciativa denominada "S. PELLEGRINO YOUNG CHEF 2019/2020".

La iniciativa consiste en un "Talent Scouting" internacional, abierto a jóvenes chefs mayores de edad, según las normas de su propio país, que no tengan más de 30 años en el momento de la inscripción y que cumplan con los requisitos que se enumeran a continuación. La iniciativa se promoverá a partir del 14 de enero de 2019, pero la inscripción podrá realizarse solo desde el 4 de febrero hasta el 30 de abril de 2019.

El presente reglamento podrá consultarse en la página web [www.sanpellegrino.com](http://www.sanpellegrino.com) (el "sitio web").

Se invita a todos los participantes a leer atentamente el presente reglamento: al participar en la iniciativa, los participantes declaran que han comprendido y aceptado todas las cláusulas que aquí se exponen.

**1. Finalidades de la iniciativa**

El objetivo de la iniciativa es facilitar que los jóvenes chefs con talento tengan acceso al mundo de la gastronomía, para celebrar su talento e incentivar su crecimiento profesional y sobre todo apoyando su "credo" personal relacionado con el mundo de la gastronomía – que podrá tener un impacto positivo en la cultura de la buena cocina en el mundo.

**2. Periodo de participación**

La iniciativa se publicará a partir del 14 de enero de 2019.

Para participar, los candidatos deberán inscribirse en la sección correspondiente del sitio web [www.sanpellegrino.com](http://www.sanpellegrino.com). Únicamente en el caso de China será posible enviar las solicitudes de inscripción completas a la dirección de correo electrónico [SanpellegrinoYoungChefChina@waters.nestle.com](mailto:SanpellegrinoYoungChefChina@waters.nestle.com)

A efectos de definir la "Global Shortlist" y la selección de los Finalistas Regionales y el Ganador Final, la iniciativa se articulará en 3 fases, tal y como se describe a continuación:

- Inscripción Online (Fase 1): desde las 00:01 (GMT+1) de 04/02/2019 hasta las 23:59 (GMT+1) de 30/04/2019
- Definición de la "Global Shortlist" (Fase 2): 01/05/2019 – 31/05/2019
- Identificación (y notificación) de los participantes seleccionados para la "Global Shortlist": a partir de 07/06/2019
- "Finales regionales" (Fase 3): la selección de los Finalistas Regionales se celebrará entre el 21/06/2019 y el 31/12/2019
- La Gran Final (Fase 3) con la elección del S. Pellegrino Young Chef 2020 está prevista actualmente para junio 2020 en Milán. Las fechas y el lugar del evento, sin embargo, podrían variar: en dicho caso, **cualquier modificación se comunicará en [www.sanpellegrino.com](http://www.sanpellegrino.com) y directamente a los interesados.**

Además, coincidiendo con las fechas de la «Gran Final», podrían celebrarse eventos simultáneos a los que los Finalistas Regionales podrían ser invitados.

Así pues, es muy importante que todos los participantes garanticen su disponibilidad en dicho periodo, desde la primera fase de registro online.

### **3. Requisitos de participación – leer con atención**

La participación en la presente iniciativa está exclusivamente abierta a los Jóvenes Chefs poseedores de los siguientes requisitos:

- **Edad:** ser mayores de edad según las normas vigentes en el país de participación y con fecha de nacimiento no anterior a 01/02/1989.
- **Experiencia:** haber acumulado experiencia de trabajo a tiempo completo de por lo menos 1 año en uno o más restaurantes/empresas de catering como «commis» o «chef de cuisine» o bien «chef de partie» o «sous chef» (no es imprescindible que el período de 1 año de trabajo se haya obtenido en el mismo restaurante).
- **Idioma:** el idioma oficial del concurso es el inglés, por lo tanto, a los candidatos se les requiere obligatoriamente el ser capaces de expresarse en inglés, hablado y escrito. Sin embargo, con el objetivo de facilitar y agilizar el proceso de inscripción, a los candidatos se les permitirá postularse en uno de los siguientes idiomas a elegir: **inglés, chino mandarín, español, francés e italiano.**

**Las candidaturas presentadas en un idioma distinto a los anteriormente mencionados no se considerarán válidas.**

Además, para garantizar una mejor comprensión del reglamento, este estará disponible, además de en los citados idiomas, también en alemán, ruso, japonés y portugués.

Deben respetarse todos los requisitos anteriormente mencionados; de lo contrario, el participante quedará excluido de la participación.

Cada joven chef podrá inscribirse a la edición 2019/20 una sola vez y con un único *Signature Dish* (plato estrella). Sin embargo, sí se admitirá a chefs que hayan participado en ediciones anteriores, aunque sin menoscabo del vínculo de edad, y excluido el ganador del título **S. Pellegrino Young Chef**.

Es responsabilidad de cada participante obtener el consentimiento de su jefe, en caso de que dicho consentimiento sea necesario para poder participar. **Al participar en la iniciativa, cada participante garantiza que ha obtenido dicho consentimiento, o que no lo necesita.**

**Además, también es responsabilidad de cada participante poseer un seguro de accidentes,** cuya documentación será solicitada por el Organizador.

### **4. Modalidad de participación**

**Fase 1: Registro online – desde las 00:01 (GMT+1) del 4 de febrero de 2019 hasta las 23:59 (GMT+1) del 30 de abril de 2019**

Para participar, los jóvenes chefs que posean los requisitos mencionados en el punto anterior, deberán registrarse online completando el formulario disponible en el sitio. Hay tres meses de tiempo útil para realizar las inscripciones: así pues, el sistema permite guardar las inscripciones y editarlas cuantas veces sea necesario antes del envío definitivo dentro del plazo indicado. El orden

cronológico de envío de las inscripciones es irrelevante para su aceptación y no supone ninguna preferencia en ningún caso.

El formulario deberá rellenarse en inglés con la siguiente información:

- Datos personales y de contacto (**obligatorio**)
- Referencias digitales y enlaces (por ej. página web, redes sociales) (**opcionales**)
- Lugar de trabajo actual (por ej. información sobre el restaurante) (**obligatorio**)
- Puesto de trabajo actual (por ej.: commis / chef / sous chef /chef de partie) (**obligatorio**)

Asimismo, los candidatos deberán adjuntar:

- Una copia de un **documento de identidad en vigor** que muestre de forma clara, visible y comprensible la fecha de nacimiento
- Su **currículum vitae** actualizado
- La **receta de su «Signature Dish»**
- Las **fotos de su «Signature Dish»** [(mín. una (1) - máx. tres (3))]

Además, los candidatos deberán responder a las siguientes preguntas, formuladas en inglés:

- «¿Cuáles son tus sueños profesionales para el futuro?» (**obligatorio**)
- Cada gran chef, con sus platos, transmite también su visión del mundo. ¿Cómo te gustaría contribuir al panorama gastronómico mundial durante tu carrera? ¿Cómo has transmitido tus convicciones en el plato que has presentado para la competición? (**obligatorio**)

Aclaraciones sobre el plato ("Signature Dish"):

- El «Signature Dish» puede ser un primero o un segundo. No se admiten entrantes ni postres.
- Entre los ingredientes del Signature Dish no se admiten animales considerados en peligro de extinción, así como tampoco sangre ni oro. Los concursantes estarán obligados a proceder con la elección de los ingredientes que pretendan utilizar, teniendo presentes los límites y prohibiciones establecidos por la normativa italiana, comunitaria e internacional referente a:

1) La protección de determinadas especies de flora y fauna

<http://eurlex.europa.eu/legalcontent/IT/TXT/?uri=URISERV:l11023> ;

2) los aspectos relacionados con la higiene y la seguridad alimentaria [http://eurlex.europa.eu/summary/chapter/food\\_safety/3001.html?root=3001](http://eurlex.europa.eu/summary/chapter/food_safety/3001.html?root=3001) .

- Además, es necesario que los participantes tengan en cuenta la estacionalidad de los ingredientes con el objetivo de poderlos conseguir para las Finales Regionales y la Gran Final.

En caso de duda, el candidato puede escribir a: [contact@sanpellegrinoyoungchef.com](mailto:contact@sanpellegrinoyoungchef.com)

- El tiempo de preparación permitido en las Finales Regionales y en la Gran Final es de 5 horas. Las preparaciones necesarias para la realización de la receta deberán realizarse en el tiempo de concurso permitido; sin embargo, se permitirá llevar conservas, fermentaciones, polvos y productos desecados ya preparados. Los marinados y fondos se realizarán *in situ*.
- El Joven Chef, en caso de que fuera admitido a una Final regional, deberá conseguir los ingredientes necesarios para cocinar 10 porciones. El coste será reembolsado íntegramente por el organizador tras presentar los correspondientes justificantes de compra, y el tope máximo de gasto permitido es de 250 euros.

El Joven Chef ganador de la Final Regional tendrá acceso a la Gran Final como campeón de su Zona, y deberá conseguir los ingredientes necesarios para cocinar 10+10 porciones. El coste será reembolsado íntegramente por el organizador tras haber presentado los correspondientes justificantes de compra, y el techo máximo de gasto permitido es de 500 euros. El Joven Chef también podrá decidir si quiere pedir a la organización que le consiga los ingredientes necesarios, que se obtendrán localmente en Italia.

Tanto en las Finales Regionales como en la Gran Final, los Jóvenes Chefs encontrarán un emplazamiento equipado y los ingredientes básicos disponibles, tal y como se indica en los apéndices 1 y 2 que aparecen al final de este documento.

- La receta y la foto enviadas constituirán el plato que el Joven Chef deberá preparar en caso de ser seleccionado en la Global Shortlist.
- La receta deberá incluir la siguiente información: nombre de la receta, tipo de plato (primero o segundo), ingredientes y cantidades, para cuántas personas es la receta, método de preparación, tiempo de preparación de la receta, tiempo de cocción, modalidad de servicio, nombre y apellido(s) del chef y número de ID asignado por el sistema durante la fase de registro.
- Se requiere como mínimo una foto del plato (tres como máximo) en la que se vea claramente el plato terminado y preferiblemente en alta resolución. Al enviar sus candidaturas, los participantes dan su consentimiento a la publicación de la receta y la foto enviada sin límites de tiempo, geografía y medios por parte de Sanpellegrino o de terceros delegados por ella, así como a participar en entrevistas exclusivamente con las finalidades relacionadas con la iniciativa y con los objetivos promocionales descritos en el presente documento. Es responsabilidad de los participantes proporcionar indicaciones detalladas: con su participación, los candidatos asumen toda responsabilidad referente a la veracidad de la información proporcionada y los materiales enviados.

El organizador no podrá considerarse responsable en caso de que la información proporcionada para la participación y/o los datos de contacto sean incorrectos, imprecisos y demás.

En este sentido, se especifica que la prueba de envío (por parte del participante) no podrá considerarse prueba válida de participación efectiva. Los materiales enviados no serán devueltos y los participantes deberán conservar una copia de los mismos.

El organizador se reserva el derecho, en cualquier momento, a realizar las oportunas comprobaciones referentes a la validez de la participación (incluida la identidad del participante, su edad y lugar de residencia), solicitando cualquier prueba que considere necesaria para comprobar lo declarado en el formulario online, y a proceder a descalificar a aquellos participantes que hayan participado violando el presente reglamento o que hayan alterado el proceso de registro.

## **Fase 2: Selección de la "Global Shortlist" (antes del 31 de mayo de 2019)**

Con el objetivo de crear una primera «Global Shortlist», todas las participaciones recibidas durante la Fase 1 se dividirán en 12 grupos, correspondientes a las 12 regiones participantes (enumeradas en el apéndice 1). El lugar de trabajo (y no el lugar de procedencia) será determinante a la hora de definir el país y la zona geografía de pertenencia de cada candidato.

Un jurado compuesto por miembros independientes de ALMA (reconocido centro de formación de la cocina italiana a nivel internacional – [www.alma.scuoladicucina.it](http://www.alma.scuoladicucina.it)) definirá una shortlist de máximo 10-15 Jóvenes Chefs para cada una de las 12 zonas geográficas participantes, como figura en la lista adjunta.

En caso de que el número de candidaturas válidas para una o más zonas geográficas fuese inferior a 10, la shortlist podría componerse de un número inferior de candidatos.

En caso de imposibilidad de participación de un finalista seleccionado o de que este no estuviera localizable en un plazo de 15 días en las direcciones/números de teléfono proporcionados durante la fase de inscripción, dicho finalista quedará automáticamente descalificado, y el derecho de participación pasará al candidato que ocupa la posición inmediatamente posterior en la clasificación.

El proceso de selección anteriormente descrito será gestionado por ALMA, que sin embargo podrá –a su entero juicio– valerse del apoyo de sujetos o entes expertos locales.

Con el objetivo de definir las Shortlists, las candidaturas se valorarán teniendo en cuenta los siguientes 3 criterios (Golden Rules), para cada uno de los cuales los miembros asignarán una puntuación comprendida entre 1 y 10.

- 1. TECHNICAL SKILLS:** Capacidad de seleccionar los mejores ingredientes que el mercado puede ofrecer en términos de calidad, frescura y singularidad para obtener la excelencia del gusto, unida a la capacidad de tratarlos para ensalzarlos, respetando su esencia original.
- 2. CREATIVITY:** Capacidad de explorar perspectivas inéditas, estimulantes e innovadoras, con un estilo personal y moderno, manteniendo un perfecto equilibrio de gusto y aspecto estético.
- 3. PERSONAL BELIEF:** Capacidad de comunicar un mensaje claro que sintetice el “credo” del propio trabajo, de la propia visión del mundo de la gastronomía y la contribución personal a la sociedad odierna en general, a través del mundo de la buena cocina.

En función de la suma de la puntuación asignada a cada candidato por cada uno de los criterios citados, se determinará la Shortlist de los candidatos de cada zona geográfica que accederá a la siguiente fase de la iniciativa.

Los candidatos de cada una de las Shortlists serán notificados telefónicamente y/o por correo electrónico por las oficinas locales del Organizador y sus nombres se publicarán en el Sitio y en [www.finedininglovers.com](http://www.finedininglovers.com).

### Fase 3:

#### 1) Finales Regionales (entre el 21 junio y el 31 de diciembre de 2019)

Durante la Fase 3 se celebrarán las Finales Regionales. El mundo se ha subdividido en 12 Regiones, que comprenden a su vez los 50 KEY COUNTRIES más avanzados gastronómicamente, (consultar archivo Excel adjunto). De cada Región será seleccionado un CHAMPION MARKET, que será responsable de la organización de la Final Regional. En cada Región tendrán que estar presentes en la short list candidatos procedentes de las KEY COUNTRIES (consultar archivo Excel adjunto). En cada región habrá por lo menos 10 participantes con el objetivo de seleccionar a un joven Chef Finalista por cada una de las Shortlists localizadas durante la fase 2. Las Finales Regionales podrán celebrarse con modalidades distintas durante eventos específicos regionales organizados expresamente, o bien con ocasión de eventos ya existentes, a discreción del Organizador, pero sin

menoscabo de las reglas mencionadas en el **párrafo 4 (Modalidad de participación) y las directrices facilitadas centralmente.**

Las fechas específicas, las localidades y cualquier otro detalle sobre las Finales Regionales se darán a conocer por las oficinas locales del Organizador.

Durante las Finales Regionales, a los jóvenes chefs se les pedirá que cocinen su propio «Signature Dish», tal y como se ha descrito durante la fase de participación.

El «Signature Dish» será examinado por un jurado local compuesto por un mínimo de tres miembros (Chef de nivel reconocido y/o representantes de la gastronomía local actual).

El Jurado Local probará los platos de cada uno de los Jóvenes Chefs y los juzgará en función de los 3 criterios mencionados en el párrafo anterior, atribuyendo a cada criterio una puntuación comprendida entre 1 y 10.

En función de la suma de la puntuación asignada a cada candidato por cada uno de los criterios citados, el Jurado elegirá al ganador. Al primer clasificado se le asignará el título de «Finalista Regional», y accederá a la Final de Milán. Los finalistas elegidos serán respaldados por un «Chef Mentor» que les asignará el Organizador, y que les proporcionará sugerencias para mejorar la receta, modificando su presentación o algunos ingredientes menores, pero **sin cambiar el nombre del plato ni su ingrediente principal, bajo pena de descalificación.**

Los Finalistas Regionales de cada una de las zonas geográficas recibirán notificación de su victoria telefónicamente o mediante un correo electrónico del Organizador. La lista de los 12 Finalistas Regionales será publicada en el Sitio y en [www.finedininglovers.com](http://www.finedininglovers.com). Los Finalistas Regionales **aceptan estar disponibles a participar tras su elección, con modalidades que habrán de concordarse entre las partes, en un mínimo de 3 eventos internacionales organizados por Sanpellegrino o terceros encargados. Por ello, se aconseja a los candidatos que compartan desde el primer momento esta oportunidad con su jefe.**

Durante las Finales Regionales también se asignarán otros 3 premios:

1. **FINE DINING LOVERS FOOD FOR THOUGHT AWARD: votado por la community online de Fine Dining Lovers**, este premio se asignará al joven chef que presente **el plato más coherente acorde con los principios en los que se inspira.**
2. **S. PELLEGRINO AWARD FOR SOCIAL RESPONSIBILITY: votado por una personaje reconocido a nivel internacional en el ámbito de de la *food sustainability***, premiará el plato que por encima de los demás refleje mejor su principio según el cual **la comida es mejor cuando es el resultado de una actitud alimentaria sostenible.**
3. **ACQUA PANNA AWARD FOR CONNECTION IN GASTRONOMY: votado por los *Mentor Chefs***, representantes de 50 países en todo el mundo, **el plato ganador será aquel que mejor refleje la perfecta combinación entre culturas diferentes**, ejemplo de la creciente tendencia gastronómica mundial de los chefs sin fronteras.

## 2) Gran Final

La Gran Final está prevista antes de junio de 2020 en Milán. Las fechas y el lugar del evento, sin embargo, podrían variar: en dicho caso, cualquier modificación se comunicará en el sitio web y en [www.finedininglovers.com](http://www.finedininglovers.com), así como a los directos interesados.

Asimismo, coincidiendo con las fechas de la Gran Final, también podrían estar previstos otros eventos colaterales a los que los Finalistas Regionales podrían ser invitados. Por tanto, es importante que todos los participantes garanticen su disponibilidad en dicho periodo.

A la Gran Final participarán:

- 12 finalistas para el premio S. Pellegrino Young Chef, que podrán llevar 1 acompañante por cabeza
- La organización se reserva considerar la oportunidad de invitar también a la Gran Final:
- 12 finalistas para el premio Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy for Connection in Gastronomy
- 12 finalistas para el premio Fine Dining Lovers' Food for Thoughts Award
- 12 finalistas para el premio S. Pellegrino Award for Social Responsibility

Las modalidades de participación se comunicarán 3 meses antes de la Gran Final.

Durante la Final, únicamente los 12 Finalistas Regionales del premio S. Pellegrino Young Chef deberán cocinar su «Signature Dish», que será sometido al juicio de 7 Chefs de fama internacional («Grand Jury»).

Están previstas sesiones de degustación en las que cada miembro del Gran Jurado probará los platos de los 12 Finalistas y los valorará en función de los 3 criterios mencionados en los párrafos anteriores (Golden Rules), para cada uno de los cuales atribuirá una puntuación de 1 a 10.

**En función de la suma de la puntuación obtenida por cada Finalista Local, se realizará una clasificación, y el primer clasificado será el Ganador absoluto.** Como ya ha sucedido en ediciones anteriores, en el ámbito de la Gran Final podrá estar previsto un mecanismo de selección progresiva por el que los 3 mejores clasificados pueden ser llamados por el Gran Jurado para volver a probar su Signature Dish antes de que este elija al ganador final. El mecanismo siempre será el de las Golden Rules con una puntuación de 1-10.

**El Ganador se adjudicará el título de «S. Pellegrino Young Chef 2020».**

Durante la misma velada y coincidiendo con la asignación del título anteriormente mencionado, también se otorgarán los títulos y reconocimientos colaterales Acqua Panna Award for Connection in Gastronomy for Connection in Gastronomy, el Fine Dining Lovers' Food for Thoughts Award y el S. Pellegrino Award for Social Responsibility, de los que se dará noticia en el Sitio y en [www.finedininglovers.com](http://www.finedininglovers.com), además de a los directos interesados.

Los resultados de la final se publicarán en el Sitio y en la página web [www.finedininglovers.com](http://www.finedininglovers.com) con posterioridad a la fecha del evento.

**El Ganador del título de «S. Pellegrino Young Chef 2020» acepta estar disponible para participar tras su elección, con la modalidad que habrá de concordarse entre las partes, en un mínimo de 6 eventos internacionales organizados por Sanpellegrino o terceros encargados.**

## **5. Promoting plan**

**Dar visibilidad a los young chef prometedores:** se trata de actividades para dar visibilidad al young chef, que servirán para dar voz a su *personal belief*. El ganador participará en eventos internacionales en los que cocinará o hablará de su experiencia, compartirá con los demás ganadores de SPYC experiencias formativas y tendrá visibilidad en la plataforma *Final Dining Lovers*.

## **1. Privacidad**

Los datos personales de los participantes serán recopilados y utilizados por el Organizador y la sociedad del grupo, así como por los proveedores y todos los sujetos implicados en la organización y la gestión de la presente iniciativa, de conformidad con lo previsto con la política de privacidad del Organizador, consultable en: [www.sanpellegrino.com/youngchefapplication](http://www.sanpellegrino.com/youngchefapplication)

Con la participación en la iniciativa, los participantes declaran haber comprendido y aceptado el reglamento y la política de privacidad del Organizador, y autorizan al tratamiento de sus datos personales con las finalidades relacionadas con la iniciativa.

Durante la fase de registro, se invita a los participantes a prestar su consentimiento (opcional) para recibir comunicaciones promocionales adicionales por parte del Organizador, así como por parte de socios seleccionados, y para la suscripción al boletín de noticias del sitio [www.finedininglovers.com](http://www.finedininglovers.com).

Al proporcionar dicho consentimiento (opcional) los participantes autorizan el envío de correos electrónicos y/o comunicaciones comerciales sobre los productos, servicios y eventos del Organizador. Se puntualiza que dicho consentimiento no es una condición de participación y no aumentará las posibilidades de ganar.

## **7. Materiales publicados**

Los contenidos enviados durante la fase de aplicación no deberán contener imágenes que resulten ofensivas o contrarias a la moral pública (vulgares, escenas violentas, actividades ilegales, discriminatorias de la religión o de la raza, etc.), que violen de alguna manera los derechos de terceros presentando contenidos difamatorios, invadiendo la privacidad o violando posibles copyrights.

El organizador se reserva el derecho a moderar, rechazar o descalificar cualquier participación que, según su discreción, considere indecente, ofensiva, inapropiada o que sea contraria al espíritu de la presente iniciativa, o que pueda ser potencialmente dañina para el Organizador, la iniciativa o la imagen o la reputación de terceros. En caso de que un candidato seleccionado en la Global Shortlist o en la Final Regional emprenda actividades antisociales o inapropiadas coincidiendo con la Final Regional o con la Gran Final, el Organizador se reserva el derecho a descalificarlo y/o de poner en marcha cualquier acción que considere necesaria para defender sus derechos y los principios expuestos.

Todos los materiales enviados para la participación deberán ser productos originales.

Al participar en la iniciativa, cada participante declara y confirma:

**a.** que las contribuciones (materiales/recetas) enviadas son originales y que no violan derechos de autor y/o derechos relacionados y/o derechos de marca/secretos industriales/derechos de imagen o cualquier otro derecho de explotación comercial y/o industrial e intelectual de cualquier persona física o jurídica;

**b.** que eximirá plenamente y mantendrá indemne a la sociedad organizadora, así como a sus causahabientes, de toda y cualquier consecuencia perjudicial, coste, o daño que pueda acarrear a la misma como consecuencia de la violación de la presente declaración y garantía. En particular, el participante defenderá y mantendrá completamente indemne al promotor de los daños (incluidos los costes) que este último esté llamado a pagar a terceros como consecuencia de:

- una acción o un requerimiento fundado en el hecho de que la simple posesión o el uso del contenido por parte del promotor viole o haya violado el derecho de autor, el derecho sobre una marca registrada,
- el derecho de patente, de know-how, los derechos de invención, de imagen y de cualquier otro derecho exclusivo de terceros;
- toda consecuencia perjudicial causada por la publicación de contenidos considerados ofensivos o contrarios a la moral pública (vulgaridad, escenas violentas, actividades ilegales, etc.).

Los materiales podrán enviarse exclusivamente mediante correo electrónico. Cualquier material enviado con otros medios no se tomará en cuenta.

Las imágenes y las recetas enviadas, así como los nombres y las imágenes de los participantes, y las grabaciones en vídeo y fotos de los eventos previstos (Finales Locales, Gran Final) que retraten a los participantes y sus recetas podrán utilizarse a discreción del Organizador para promover la iniciativa y cualquier producto o servicio ofrecido por el Organizador y relacionado con dicha iniciativa, a través de cualquier medio de distribución y durante un período ilimitado de tiempo sin que el Organizador deba reconocer ninguna remuneración a los participantes.

Con el envío de su/s contenido/s, los participantes renuncian a cualquier derecho sobre él/ellos, (derecho que será reconocido al promotor), y no podrán formular peticiones económicas referentes a su futuro uso. Los contenidos deberán estar libres de copyright y no serán devueltos.

Además, los participantes también podrán verse implicados en posibles iniciativas promocionales y publicitarias relacionadas con los eventos locales y la Final.

### **8. Cláusulas Generales**

El presente documento incluye toda la información necesaria para la participación en la iniciativa. Al formar parte de la iniciativa, los participantes aceptan todas las cláusulas aquí indicadas.

Los empleados del Organizador y de ALMA, así como sus familiares inmediatos y todos aquellos implicados en la producción y administración de la presente iniciativa quedan excluidos de la participación. **Además, también quedan excluidos de la participación todos aquellos que tengan una relación de parentesco o colaboración con los jurados de las «Finales Locales» y/o de la «Gran Final».**

Por cada participante, el organizador será responsable de: (a) organizar los traslados para desplazarse a las Finales Locales y la Gran Final; (b) correr con los gastos y costes del viaje, comida y alojamiento relacionados con la participación en las Finales Locales y la Gran Final.

Lo expuesto anteriormente se entiende únicamente para el Joven Chef participante, mientras que sus posibles invitados corren totalmente por cuenta del propio participante y podrán asistir como observadores solo a la competición, sin acceso a eventos colaterales incluidas comidas y cenas oficiales/programas de entretenimiento.

La participación en el Desafío Local y en la Gran Final, y la victoria del título no son transferibles y no tienen valor económico.

El Organizador no se asume ningún tipo de responsabilidad por posibles daños o pérdidas sufridas por el participante como consecuencia de la participación en la presente iniciativa, sin menoscabo

de la responsabilidad del Organizador en caso de muerte o daño sufrido por el participante derivados de cualquier negligencia por el parte del propio Organizador.

El Organizador no podrá considerarse responsable de ningún problema técnico, errores humanos o intervenciones no autorizadas que puedan invalidar el registro correcto al Sitio, o que determinen la pérdida o el daño de los datos adquiridos.

Toda decisión del Organizador referente a cualquier aspecto de la promoción deberá considerarse definitiva e irrevocable.

El Organizador no podrá considerarse responsable de posibles retrasos o de la imposibilidad de cumplir con sus obligaciones como consecuencia de cualquier interferencia, acto u omisión, evento o circunstancia que vaya más allá de su control razonable (por ejemplo, a causa de guerra, terrorismo, estado de emergencia o catástrofe –incluidas catástrofes naturales– virus informáticos, bugs, alteraciones, intervenciones no autorizadas, problemas técnicos o cualquier otra cosa que pueda invalidar la administración, seguridad, corrección, integridad o el desarrollo correcto de la iniciativa).

Además, el Organizador se reserva el derecho, a su discreción, según lo concedido por la ley, de (a) descalificar a cualquier participante responsable de interferencias y/o (b) previo consentimiento de las autoridades competentes, modificar, suspender o anular la presente iniciativa.

**El presente reglamento ha sido redactado según las leyes inglesas. La iniciativa está sujeta al juicio no exclusivo de las cortes inglesas.**

**El Organizador es: Sanpellegrino Spa («Sanpellegrino»), con sede legal en Località Ruspino, 24016 San Pellegrino Terme (Bérgamo) y sede operativa en Via del Mulino n. 6, 20090 – Assago (Milán).**

## **APÉNDICE 1 - Zonas geográficas y países participantes** (se adjunta archivo de Excel con todos los países del mundo subdivididos para las Finales Regionales)

1. Norteamérica: **Estados Unidos (país organizador)** y Canadá
2. América Latina: **Perú (país organizador)**, Argentina, Brasil, Chile, Colombia, México
3. Países ibéricos y Mediterráneos: **España (país organizador)**, Grecia, Israel y Portugal
4. Europa del noroeste: **Francia (país organizador)**, Bélgica, Suiza
5. Inglaterra y Europa del Norte: **Inglaterra (país organizador)**, Irlanda, Holanda, Noruega, Suecia, Dinamarca
6. Europa Central: **Alemania (país organizador)**, Austria, Hungría, Polonia
7. Italia y sudeste de Europa: **Italia (país organizador)**, Rumanía, Eslovenia, Croacia
8. África y Oriente Medio: **Emiratos Árabes (país organizador)**, Líbano, Marruecos, Sudáfrica, Turquía
9. Eurasia: **Federación de Rusia (país organizador)**, Finlandia, Letonia
10. Gran China: **China (país organizador)**, Hong Kong, Taiwán
11. Asia: **Japón (país organizador)**, India, Indonesia, Malasia, Filipinas, Singapur, Corea del Sur, Tailandia
12. Pacífico: **Australia (país organizador)**, Nueva Zelanda

## **APÉNDICE 2**

NÚMERO DE CANDIDATOS POR REGIÓN (ARCHIVO EXCEL ADJUNTO)

## **APÉNDICE 3**

Con referencia a Italia, se especifica que la presente actividad ha de entenderse excluida del ámbito de aplicación de la disciplina sobre manifestaciones con premio en base a lo dispuesto en la letra a) apartado 1 art. 6 del D.P.R. n.º 430/2001, ya que el «premio» consiste exclusivamente en la asignación de un «título» y representa el reconocimiento al mérito personal y a la profesionalidad demostrada por el ganador.