



In collaborazione con le Associazioni di Categoria dell'Artigianato, del Commercio e dei Pubblici Esercizi

Choc-à-porter _ Il servizio ideale per il cioccolato

Concorso di design per il progetto di un set per l'assaggio del cioccolato

1_Premessa

La Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Torino insieme con la Città di Torino e la Provincia di Torino, in collaborazione con le Associazioni di Categoria dell'Artigianato, del Commercio e dei Pubblici Esercizi, promuove un bando di concorso per la progettazione di un nuovo strumento per il servizio e l'assaggio del cioccolato, da realizzarsi in numero limitato di esemplari e da distribuirsi in un corrispondente numero di locali / ristoranti.

Nel contesto di un territorio che vede nell'arte pasticceria, nella produzione di cioccolato e nella ristorazione di qualità punti di eccellenza largamente riconosciuti, si individua l'esigenza di dare forma ad un oggetto che crei nuove suggestioni per la presentazione e l'assaggio del cioccolato: il piacere della vista, la sollecitazione dell'olfatto, il gioco della scelta, la raffinatezza del servizio, come momenti di una cerimonia che amplifica il piacere del gusto.

2_Tema del concorso

Si richiede la progettazione di un oggetto o di un insieme di oggetti che risponda alle seguenti esigenze:

- Esposizione e protezione di tipi differenti di cioccolato, da un minimo di cinque a un massimo di dodici, prevalentemente sottoforma di blocco, tavoletta, praline e cioccolatini.
- Spostamento all'interno di ristoranti o altri locali pubblici, con particolare attenzione alla necessità di adattarsi alle differenti dimensioni degli spazi e/o all'eventuale presenza di barriere architettoniche.
- Porzionamento dei prodotti scelti dalla clientela (taglio da blocco o tavoletta).
- Servizio della portata al commensale garantendone un'appropriata modalità di degustazione attraverso strumenti coordinati (piatto o altro supporto per il cioccolato, eventuali utensili per la presa).
- Alloggiamento di materiale informativo destinato alla clientela (flyer o schede).
- Personalizzazione attraverso la presenza dei loghi istituzionali e del logo Choc-à-porter.

Il progetto dovrà prevedere inoltre la possibilità di condizionamento per tipologie di cioccolato ad alta deperibilità. Il concorrente può scegliere una delle seguenti alternative:

- il condizionamento viene affidato agli apparecchi in dotazione al locale: in tal caso il progetto dovrà prevedere un agevole sistema di trasferimento dei prodotti dai suddetti apparecchi a Choc-à-porter
- il condizionamento viene garantito in maniera costante: in tal caso il progetto di Choc-à-porter dovrà prevedere la presenza di un adeguato apparato

Valori di riferimento per un corretto condizionamento:

12°-14° C al 70% di umidità controllata per la pralineria con ganache e pasta gianduia

18° C al 50% di umidità controllata per tavolette

3_Riferimenti normativi

Il progetto dovrà attenersi alle indicazioni e prescrizioni normative relative all'igiene degli alimenti, e in particolare:

- Regolamento CE 852/2004
- Regolamento CE 1935/04
- D. M. del 21 marzo 1973 e successivo aggiornamento con D. M. n. 267 del 30 giugno 2001

4_Fiduciario del Concorso

Il fiduciario con funzione di tramite tra promotore, giuria e concorrenti è:

Associazione Galleria ONE Off, Via Bonelli 3, 10122 Torino

Tel / fax +39.011.4360383

e-mail oneoff@fastwebnet.it

5_Modalità di partecipazione

La partecipazione al concorso è gratuita ed è aperta a tutti i progettisti: laureati, diplomati o studenti di Facoltà e Dipartimenti universitari, Istituti e Scuole di Design, pubblici e privati, designer iscritti alle associazioni di categoria, architetti e ingegneri iscritti ai rispettivi Ordini Professionali.

La partecipazione è aperta a singoli e gruppi. E' fatto obbligo ad ogni gruppo di indicare un suo componente quale delegato a rappresentarlo, purché dotato dei requisiti di partecipazione richiesti dal bando.

Sono escluse dalla partecipazione al Concorso le persone che risultano coinvolte nella redazione e nell'attuazione del Bando, i componenti della Giuria e i membri degli Enti promotori.

6_Elaborati richiesti

Le modalità di rappresentazione degli elaborati richiesti sono lasciate alla discrezione dei partecipanti. Gli elaborati richiesti sono:

- una o due tavole formato A1 verticale (cm 59,4 b x cm 84,1h) in versione digitale (in formato .eps, .pdf o .tif a una risoluzione minima di 300dpi, adatta alla stampa tipografica, e una versione ridotta a 72 dpi). Le tavole dovranno contenere tutte le indicazioni che i partecipanti riterranno necessarie a una completa comprensione del progetto presentato, eseguite alla scala ritenuta più idonea alla rappresentazione delle proposte.
- una relazione (massimo 1 cartella dattiloscritta A4), che illustri in maniera sintetica le finalità e le linee guida del progetto nel contesto del tema richiesto.

La consegna degli elaborati dovrà essere effettuata in versione digitale su supporto magnetico cd-rom contenente i files sopra richiesti, e integrata con una stampa della/e tavola/e in formato A3 e della relazione in formato A4.

Su ciascun elaborato deve essere indicato il codice del partecipante (vedi art. successivo).

7_Iscrizione al Concorso e anonimato dei partecipanti

L'iscrizione al concorso è gratuita. I partecipanti dovranno inviare domanda di iscrizione al concorso via mail all'indirizzo oneoff@fastwebnet.it.

Ai partecipanti verrà inviata una scheda di adesione da compilare con i propri dati personali e rinviare al medesimo indirizzo e-mail.

La segreteria risponderà per conferma e fornirà al partecipante il codice da indicare su tutti gli elaborati che verranno consegnati (inclusi la relazione e il cd-rom), allo scopo di garantirne l'anonimato. Ulteriori segni o scritte sugli elaborati che possano ricondurre al nome dell'autore, costituiranno motivo di esclusione dal Concorso.

8_Consegna degli elaborati

La consegna degli elaborati dovrà avvenire in forma anonima. Gli elaborati andranno raccolti in un plico per il formato A4, recante all'esterno la dicitura "Choc-à-porter_Il servizio ideale per il cioccolato", con la specificazione "elaborato da destinarsi a concorso, privo di valore commerciale".

Il plico dovrà contenere la stampa A3 delle tavole di progetto piegata in due, la relazione e il supporto magnetico (cd-rom).

Ogni altro carattere identificativo dei concorrenti è vietato. Il plico dovrà essere spedito, tramite raccomandata semplice, a:

ONE Off, via Bonelli 3 – 10122 Torino

Saranno ritenuti validi gli invii effettuati entro la scadenza fissata, e farà fede la ricevuta rilasciata come prova dell'avvenuto invio. Non saranno ammessi al concorso plichi che dovessero pervenire oltre il giorno 16 giugno 2008.

La consegna degli elaborati andrà effettuata a cura e carico dei partecipanti; va esclusa, al riguardo, ogni responsabilità della Segreteria del Concorso.

I materiali inviati al Concorso non verranno in nessun caso restituiti.

9_Composizione della Giuria

La Giuria sarà composta dai seguenti membri:

- Paolo Massobrio, giornalista _ Presidente della Giuria
- Un rappresentante della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Torino
- Un rappresentante della Città di Torino
- Un rappresentante della Provincia di Torino
- Paolo Tamborrini, Politecnico di Torino e membro ADI
- Gigi Padovani, giornalista e scrittore
- Un rappresentante dei Ristoratori delegato dalle Associazioni di categoria
- Un rappresentante dei Produttori delegato dalle Associazioni di categoria

Per la valutazione dei progetti, il Presidente della Giuria potrà inoltre avvalersi del supporto di una Commissione Tecnica.

10_Criteri di valutazione

I criteri, cui i giurati faranno riferimento nella valutazione delle proposte, riguarderanno:

- semplicità di realizzazione
- economicità di produzione
- contenuti progettuali innovativi
- flessibilità e semplicità di utilizzo
- qualità formali del progetto
- capacità di adattamento a differenti tipologie di arredo dei locali di destinazione
- aderenza ai requisiti tecnici di cui ai punti 2_ e 3_

11_Premi

- Premio di € **8.000,00** al progetto vincitore. Nel caso di una classificazione a pari merito, si procederà ad un frazionamento proporzionale del premio.
- Segnalazione di merito ed esposizione degli elaborati selezionati in una mostra che si terrà presso lo stand Camera di Commercio di Torino Industria Artigianato e Agricoltura di Torino al Salone del Gusto (23-27 ottobre 2008).

Il giudizio della Giuria sarà insindacabile e la stessa potrà anche riservarsi la facoltà di non aggiudicare il premio.

12_Pubblicazione dei risultati e proclamazione dei vincitori

I risultati della selezione dei progetti saranno comunicati via mail ai partecipanti entro settembre 2008. La proclamazione del vincitore avrà luogo durante la manifestazione Golosaria (Torino, 16 - 17 novembre 2008).

Eventuali ricorsi in relazione alle valutazioni della giuria sono ammessi fino al termine massimo di 30 giorni dalla data di proclamazione dei vincitori.

13_Diritto di sfruttamento dei progetti

Gli enti promotori del Concorso riprodurranno, a proprio carico, i progetti vincitori in un numero a loro discrezione in serie limitata che distribuiranno in comodato d'uso a un numero limitato di esercizi commerciali a propria scelta.

I vincitori del Concorso concedono alla Camera di Commercio di Torino il diritto esclusivo alla produzione in serie limitata dei propri progetti.

I prototipi realizzati rimarranno di proprietà della Camera di Commercio di Torino, quale ente capofila, che ne disporrà a sua discrezione per finalità di promozione e a fini istituzionali nell'ambito della realizzazione del progetto.

La Camera di Commercio si riserva di apporre un marchio da essa registrato sui prototipi stessi.

I diritti di proprietà intellettuale sui progetti resteranno di proprietà dei singoli partecipanti, salvo il diritto di sfruttamento riservato agli Enti di cui sopra.

I singoli partecipanti al bando, con l'adesione alla gara convengono e si impegnano a non sfruttare commercialmente per due anni decorrenti dalla chiusura della presente selezione, in proprio e/o a mezzo di accordi con terzi, il progetto vincitore senza il preventivo consenso scritto degli Enti Promotori del Concorso.

14_Trattamento dei dati personali

A norma del d. lgs.196/2003, si informa che il trattamento dei dati personali comunicati sarà unicamente finalizzato all'espletamento delle funzioni di informazione, documentazione e promozione.

15_Obblighi dei concorrenti

La partecipazione al Concorso comporta l'accettazione integrale di quanto contenuto nel presente bando. Non è consentito ai concorrenti di intrattenere relazioni con i membri della Giuria, o condizionarne in alcun modo il giudizio.