



OSCAR DELLA VANIGLIA SCHEDA DI ADESIONE – PRIMA EDIZIONE 2026

Io sottoscritto*:	
Ragione sociale:	
Indirizzo*:	
CAP*:	
Città*:	
Partita IVA:	
Codice SDI / PEC:	
Cellulare*:	

desidero partecipare al concorso Oscar della Vaniglia

PRIMA SELEZIONE PER ACCESSO ALLA FINALE

Il concorso prevede una quota di iscrizione di €183,00 (IVA inclusa) da versare a AP FORMAZIONE E CONSULENZE SRL

- IBAN: IT46R0103003207000002984873
- BIC: PASCITM1RM7
- CAUSALE: Quota iscrizione Oscar della Vaniglia di [Nome, Cognome]

Saranno accettate tutte le domande di iscrizione accompagnate da copia del bonifico pervenute **entro il 7 Settembre 2026** all'indirizzo: marketing@aromacademy.eu

La prova **avrà luogo il 17 Settembre 2026** direttamente presso Aromacademy, Piazza di Cinecittà 42 – 00174 Roma (RM).

- Dichiaro di aver letto e accettato il Regolamento del Concorso*
- Ai sensi degli art. 1341 e 1342 c.c. approvo specificamente le clausole del Regolamento relative alla limitazione di responsabilità di GT Solution Srl e Aromacademy e alle limitazioni alla facoltà di opporre eccezioni *

La compilazione di tutti i campi contrassegnati con asterisco è necessaria per permettere l'adesione e la partecipazione al Concorso.

Data _____

Firma _____

PRIMA EDIZIONE

CONCORSO “OSCAR DELLA VANIGLIA”

REGOLAMENTO GENERALE

1. SOGGETTI PROMOTORI

GT SOLUTION Srl., società con sede legale in Via Palma il Giovane, 21 - 47895 Repubblica di San Marino, in persona del legale rappresentante (di seguito, “Don Vanilla”)

e

in collaborazione con

Aromacademy, con sede legale in via Appia Nuova, 540 – 00181 Roma CF e P.IVA 14623831006, in persona del legale rappresentante (di seguito, “**Aromacademy**”),

organizzano la prima edizione del Contest “Oscar della Vaniglia” con l’obiettivo di selezionare il miglior dolce al bicchiere in cui viene esaltata la materia prima della vaniglia (di seguito, “**Oscar della Vaniglia**”).

Di Seguito Don Vanilla e Aromacademy congiuntamente saranno indicati come i “**Soggetti Promotori**” o i “**Promotori**”.

2. DESTINATARI

Il contest denominato “**Oscar della Vaniglia**” è aperto a tutti i Pasticceri, Gelatieri, Cioccolatieri maggiorenni.

3. MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL CONCORSO

Il Concorso si suddivide in 2 fasi, secondo le modalità descritte dal presente articolo.

3.1. FASE 1 - Iscrizioni

Le iscrizioni saranno aperte da 16 Febbraio 2026 al 7 Settembre 2026.

Durante il periodo di apertura delle iscrizioni, il partecipante dovrà:

- scaricare e compilare in tutti i suoi campi la **scheda di partecipazione**, accettando il presente Regolamento e la clausola vessatoria ivi contenuta, e che si riporta qui integralmente: Art. 4 *“I promotori si riservano il diritto di apportare, per esigenze organizzative, ogni modifica ritenuta necessaria sia al Regolamento che al calendario del Contest nonché di rinviare di massimo 12 mesi il Contest stesso in qualsiasi fase di selezione, senza restituzione della quota versata o alcun riconoscimento a titolo di risarcimento e/o indennizzo per i partecipanti”*;
- **versare la quota di iscrizione di €150,00 euro più IVA** ad Aromacademy, entro e non oltre il 7 Settembre 2026, per mezzo di bonifico, alle seguenti coordinate:

AP FORMAZIONE E CONSULENZE SRL (Aromacademy), Monte dei Paschi di Siena IT46R0103003207000002984873, causale: “Quota iscrizione Oscar della Vaniglia di [Nome e Cognome, Ragione Sociale dell’Attività]”
- **inviare la scheda di partecipazione debitamente compilata** come sopra indicato e sottoscritta assieme con la copia del bonifico, ai seguenti indirizzi e-mail marketing@aromacademy.eu.

Si precisa che l’iscrizione si considera perfezionata alla data di ricezione del bonifico;

Aromacademy informerà i Partecipanti dell’avvenuta registrazione attraverso una e-mail di conferma.

La chiusura delle iscrizioni è prevista il 7 Settembre 2026. Le iscrizioni, tuttavia, potrebbero essere chiuse in anticipo qualora i Promotori raggiungessero un numero di iscrizioni pari a 12; in tal caso, sarà premura dei Promotori informare attraverso i propri canali social e siti web del raggiungimento del numero massimo di iscritti. Resta inteso fin d’ora che i Promotori si riservano il diritto di verificare l’idoneità degli iscritti, secondo le caratteristiche previste nel presente regolamento.

In caso di recesso o di ritiro, non è previsto nessun rimborso.

Per i 12 partecipanti verrà fornita una campionatura di Vaniglia (12 baccelli di vaniglia tahitensis) con cui poter realizzare le prove del Dolce al bicchiere: verrà inviata presso il domicilio indicato all’atto dell’iscrizione.

I 12 concorrenti dovranno realizzare un dolce al bicchiere in cui la vaniglia venga esaltata.

La prova **avrà luogo il 17 Settembre 2026** direttamente presso Aromacademy, Piazza di Cinecittà 42 – 00174 Roma (RM); l'orario verrà comunicato in concomitanza con l'evento sulle pagine social e sul sito web dei Promotori. L'evento si terrà a porte chiuse e sarà documentato sulle pagine social dei Promotori.

La giuria tecnica di eccellenza sarà composta da illustri pasticciieri.

Ciascun membro della giuria esprimerà un giudizio tramite un punteggio da (1) uno a 10 (dieci), la cui somma decreterà il vincitore di ogni prova.

Verranno valutate le seguenti caratteristiche:

- Aspetto estetico e presentazione
- Uso della vaniglia
- Gusto
- Struttura

La valutazione della giuria è insindacabile.

Le categorie di Vincitori saranno così determinate:

1. Primo classificato – primo posto;
2. Secondo classificato – secondo posto;
3. Terzo classificato – terzo posto.

L'immagine dei Vincitori verrà pubblicata sulle pagine social dei Promotori.

Tutti i partecipanti riceveranno un Attestato di partecipazione.

I tre Vincitori riceveranno, a titolo di riconoscimento del merito personale, il Trofeo Oscar della Vaniglia e un riconoscimento ufficiale da parte di Aromacademy.

4. REGOLE DELLA PROVA

I concorrenti dovranno presentare un Dolce al bicchiere dal gusto predominante di Vaniglia. I bicchieri verranno messi a disposizione dei concorrenti dai Promotori. Tutta la piccola attrezzatura (fruste, marise, caraffe, dosatori) sarà a carico del concorrente, si potrà utilizzare però la grande attrezzatura fornita dall'Accademia. Troverete anche la vaniglia messa a disposizione dai Promotori con cui poter realizzare il dolce al bicchiere. La base da forno dovrà essere portata già pronta, così come i decori. Il tempo a disposizione per realizzare il dolce al bicchiere è di 2 ore, compresa la pulizia della propria postazione. Bisognerà comporre 6 bicchieri con la stessa ricetta presentata: un bicchiere per ogni giurato.

Ogni concorrente dovrà portare inoltre n. 10 brochure di presentazione del proprio Dolce al bicchiere con ricetta e descrizione dei procedimenti di ogni singola preparazione.

Non è previsto un peso specifico.

5. ADEMPIMENTI E GARANZIE

I Partecipanti garantiscono di essere gli autori della ricetta del Dolce al bicchiere e che rappresentano il prodotto di una lavorazione artigianale propria.

I Partecipanti sono consapevoli che ogni Dolce al bicchiere realizzato potrà essere oggetto di foto e/o riprese video e il relativo materiale potrà essere diffuso insieme alla propria immagine sui siti internet e sui canali social dei promotori per finalità di marketing senza che sia dovuto alcun compenso connesso ai diritti sull'uso dell'immagine.

Le ricette resteranno di proprietà dei promotori per essere usate sui canali social degli stessi.

I partecipanti dichiarano che i dati e le informazioni forniti corrispondono al vero e prendono atto che l'indicazione di dati e/o informazioni falsi o inesatti potrà costituire causa di inammissibilità o di esclusione dal Concorso e l'annullamento dell'eventuale vincita.

I Promotori si riservano il diritto di apportare, per esigenze organizzative, ogni modifica ritenuta necessaria, nel rispetto di quanto già creato dal Partecipante, sia al Regolamento che al calendario del Concorso nonché di rinviare di massimo 12 mesi il Contest stesso in qualsiasi fase di selezione, senza restituzione della quota versata o alcun riconoscimento a titolo di risarcimento e / o indennizzo per i partecipanti.

6. TRATTAMENTO DATI PERSONALI

I dati personali dei partecipanti saranno trattati dai Promotori in conformità al Regolamento UE n. 2016/679 – GDPR per le finalità connesse con la gestione e organizzazione del presente Contest e, previo consenso, esclusivamente da Aromacademy e Don Vanilla per finalità di marketing.

7. PROMOZIONE SUI SOCIAL DELLA PARTECIPAZIONE ALLA SELEZIONE FINALE

I 12 (dodici) Partecipanti al Concorso potranno pubblicare sui propri profili social la partecipazione al concorso.

Per essere ripostati dai Promotori, i Partecipanti potranno inserire i seguenti tag:

- **INSTAGRAM:** @padredellavaniglia e @aromacademy
- **FACEBOOK:** @padredellavaniglia e @aromacademy

e i seguenti **hashtag:** #oscardellavaniglia2026

Scheda Tecnica



Per la realizzazione del dolce al bicchiere

LOLA BICCHIERE SPIRITS 30cl rastal

COLLEZIONE: *Lola*

MARCA: *Rastal*

Capacità: *30ml*

Altezza: *h86mm*

Diamentro: *Ø 86.5 mm*

