

Bando di concorso per giovani aspiranti Chef - studenti presso Istituti Professionali per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione (I.P.S.S.A.R.)

La divisione Unilever Food Solutions della Unilever Italia Mkt Operations Srl con sede legale in Roma, in via Paolo Di Dono, 3/A, P iva 06397510964 e CF 06397510964, produttrice e fornitrice di prodotti alimentari, basi e preparati professionali, indice la seconda edizione del bando "Le Stelle di domani" che si svolgerà dal 21 Ottobre 2025 al 31 Marzo 2026.

L'iniziativa si colloca all'interno della campagna che Unilever Food Solutions ha avviato per l'anno scolastico 2025/2026 in favore degli Istituti Professionali per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione (I.P.S.S.A.R.) al fine di sostenere attivamente la crescita e la formazione dei nuovi professionisti del settore.

1. FINALITÀ DEL PREMIO

L'iniziativa ha il duplice scopo di:

- fornire uno spunto formativo agli studenti, che potranno cimentarsi in una nuova e originale prova pratica, che li sproni e li incoraggi verso l'approfondimento di ingredienti e preparati e verso la sperimentazione di tecniche di preparazione e di comunicazione di piatti di propria elaborazione;
- dare visibilità e supporto ai giovani studenti degli Istituti Professionali per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione Italiani, incoraggiandoli verso corsi professionali di livello riconosciuti;

Il premio permetterà ai partecipanti di ottenere un riconoscimento, che possa incentivare la prosecuzione della propria formazione professionale nel settore gastronomico.

La presente attività è da intendersi esclusa dalla disciplina sulle manifestazioni a premio in quanto rientra nell'ipotesi di esclusione di cui alla lettera a comma 1 art. 6 del D.P.R. n. 430/2001 e il "premio" all'autore dell'opera prescelta ha carattere di corrispettivo di riconoscimento del merito personale.

2. TIPOLOGIA DI PARTECIPANTI

Al concorso possono partecipare tutti gli studenti di età compresa tra i 16 e i 22 anni, iscritti nel periodo di durata della iniziativa ad un Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione regolarmente riconosciuto in Italia e che avranno aderito alla iniziativa secondo le modalità di seguito descritte (*Destinatari*).

Sono disponibili complessivamente n° 1.200 titoli di partecipazione.

3. MODALITÀ DI ISCRIZIONE E MATERIALI RICHIESTI

L'iscrizione è gratuita. Saranno ammesse iscrizioni e partecipazioni da parte di studenti regolarmente iscritti ad un Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione.

4. CALENDARIO

L'iniziativa sarà comunicata dal 21 Ottobre 2025 al 31 Marzo 2026, sulla base del seguente calendario:

- FASE 1 - Raccolta domande di partecipazione: **dal 21 Ottobre 2025 al 10 Marzo 2026.**
- FASE 2 - Condivisione elaborato: **dal 4 Novembre 2025 al 31 Marzo 2026.**

- Selezione finalisti: **entro il 10 Aprile 2026.**
- FASE 3 - La sfida finale si svolgerà in occasione di un evento organizzato nel mese di Maggio 2026 presso la sede di CAST, Italian Institute of culinary arts & hospitality.

5. MODALITA' DI ADESIONE

FASE 1 - DOMANDA DI AMMISSIONE

Dal 21 Ottobre 2025 al 10 Marzo 2026, i destinatari interessati a partecipare alla presente iniziativa potranno completare la procedura di iscrizione, disponibile sul sito

<https://www.unileverfoodsolutions.it/>.

Per inviare la propria domanda di ammissione gli studenti dovranno collegarsi al sito dedicato, raggiungibile dalla url <https://www.unileverfoodsolutions.it/> e completare la procedura di registrazione:

- completare il form di iscrizione rilasciando tutti i dati personali richiesti: nome, cognome, anno di nascita, indirizzo completo, codice fiscale, numero di telefono dal quale si trasmetterà la propria candidatura, e indirizzo email. L'utente dovrà inoltre dichiarare di essere iscritto ad un Istituto Professionale per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione sul territorio italiano indicandone il nome e la città;
- Rispondere alle due domande proposta selezionando quale piatto ama creare maggiormente e quale ingrediente ritiene indispensabile in cucina;

Saranno ammesse fino a n° 200 iscrizioni per ciascun mese di durata della iniziativa (totale massimo 1.200 posti).

Al termine di ciascun mese di durata del concorso, la società promotrice convaliderà le prime 200 domande di ammissioni valide pervenute, inviando a ciascun destinatario il rispettivo *Kit di partecipazione*.

Ciascun Kit conterrà:

- la presentazione del progetto e linee guida di partecipazione per le fasi successive;
- una box prodotti test contenente:
n°1 Maizena amido mais, n°1 Maizena Express, n°1 Knorr fondo bruno legato demi-glace, n°1 Knorr salsa Bisque, n°1 Carte D'Or Professional Crema pasticcera a freddo, n°1 Carte D'Or Professional Topping Pistacchio
- la descrizione delle 4 nuove "tendenze" FOODART elaborate da Unilever Food Solutions che dovranno essere reinterpretate dai destinatari attraverso l'elaborazione di un piatto contenente uno o più ingredienti della box prodotti.

FASE 2 - CONDIVISIONE DELL'ELABORATO

Ciascun destinatario riceverà il proprio kit di partecipazione entro la metà del mese successivo alla data di ammissione della propria domanda.

Una volta ricevuto il Kit, il destinatario dovrà lavorare alla realizzazione di un piatto che reinterpreti una delle 4 tendenze FOODART proposte, utilizzando tra gli ingredienti almeno uno dei prodotti Unilever Food Solutions contenuti nella box di prodotti, contenuta nel kit di partecipazione.

Il piatto dovrà essere presentato con un breve video candidatura della durata massima di 2 minuti, in cui dovranno essere inclusi i seguenti elementi:

- Nome del piatto e una breve descrizione;
- Elenco degli ingredienti e dei prodotti Unilever Food Solutions utilizzati;
- Dimostrazione dell'impiattamento;

- Indicazione della tendenza di FOODART scelta per la ricetta;
- Indicazione del tocco personale aggiunto al piatto.

Una volta realizzato il video, gli utenti dovranno inviare a partire dal 4 Novembre 2025 e entro il 31 Marzo 2026 il video candidatura con un messaggio WhatsApp al numero indicato all'interno del kit di partecipazione.

Inviando il messaggio il sistema attiverà un sistema di risposte automatizzate, che guideranno i partecipanti nella partecipazione.

Più precisamente i messaggi chiederanno l'invio delle seguenti informazioni:

- Selezione di una delle 4 tendenze FOODART;
- Il video candidatura;
- Il titolo della ricetta presentata;
- Selezione di almeno uno dei prodotti Unilever Food Solutions utilizzati;

Tra tutti i video caricati una giuria di incaricati del promotore selezionerà i 20 più meritevoli, classificandoli da 1 a 20, in base ai seguenti criteri:

- Capacità di valorizzare il prodotto Unilever Food Solutions utilizzato: per la preparazione del piatto è richiesto l'utilizzo di almeno uno dei prodotti Unilever Food Solutions inclusi nel kit.
- Competenza nell'interpretazione della tendenza FOODART prescelta: il piatto deve fare riferimento ad almeno una delle sette tendenze FOODART riportate sul sito.
- Originalità e interpretazione personale: si terrà conto della capacità dei partecipanti di elaborare una ricetta tipica della tradizione culinaria italiana nella quale sia presente il tocco personale dello studente (un ingrediente, un particolare impiattamento, una tecnica, ...).
- Capacità comunicative del contributo (chiarezza, regia, qualità dell'esposizione)

I primi 10 studenti così individuati saranno invitati a partecipare all'evento indetto da Unilever Food Solutions che si svolgerà presso la sede di CAST, Italian Institute of culinary arts & hospitality (via Serenissima 5, 25135 Brescia, BS) (data, indirizzo e orari esatti saranno comunicati al vincitore in fase di notifica).

Gli studenti classificati dal 11° al 20° classificato, saranno considerati nominativi di riserva per qualsiasi caso in cui non sia possibile attribuire il premio a qualcuno dei nominativi vincenti. I premi non attribuiti ai vincitori saranno assegnati ai nominativi di riserva in ordine di estrazione degli stessi.

I vincitori selezionati riceveranno la notifica di vincita mediante una e-mail all'indirizzo di posta elettronica indicato in fase di registrazione.

All'interno della e-mail ricevuta saranno fornite tutte le indicazioni necessarie ai fini dell'accettazione e convalida del premio vinto: nello specifico entro 7 giorni dalla ricezione della e-mail di vincita, il vincitore dovrà fornire riscontro come indicato all'interno della mail stessa.

FASE 3 - EVENTO FINALE

Nel corso dell'evento i 10 studenti selezionati saranno coinvolti in una sfida culinaria alla presenza di chef e inviati di Unilever Food Solutions, della Federazione Italiana Cuochi e di CAST. La sfida consisterà nella riproduzione di un piatto, precedentemente cucinato dall'Executive Chef di Unilever Food Solutions, Giuseppe Buscicchio. La sfida sarà trasmessa in live streaming attraverso la piattaforma Unilever Food Solutions. Tale evento verrà inoltre pubblicizzato sui canali social di Unilever Food Solutions.

Al termine della sfida la giuria valuterà i menu preparati dagli studenti e li classificherà da 1 a 10

sulla base dei seguenti criteri:

Somiglianza al piatto dello Chef: La riproduzione del piatto sarà valutata in base alla somiglianza con l'originale, sia per il sapore che per la presentazione.

Armonia dei sapori: Si terrà conto della capacità di integrare armoniosamente un ingrediente aggiuntivo scelto dai partecipanti nella ricetta dello chef, creando un equilibrio gustativo coerente e piacevole.

Precisione nelle tecniche: Verrà valutata la fedeltà con cui i partecipanti seguiranno i passaggi e le tecniche utilizzate dallo chef, dimostrando abilità e attenzione ai dettagli.

Tocco personale: Si terrà conto della capacità dei partecipanti di riproporre la ricetta dello Chef aggiungendo il proprio tocco personale (un ingrediente, impiattamento, una tecnica, ...)

Gli studenti così selezionati vinceranno Borse di Studio da utilizzare per partecipare ai percorsi formativi di CAST.

Gli studenti classificati dalla 1° alla 5° posizione saranno considerati vincitori e si aggiudicheranno i premi nell'ordine di assegnazione come di seguito esplicitato.

6. PREMI/RICONOSCIMENTI

I cinque studenti (dal 1° al 5° classificato) più meritevoli si aggiudicheranno una Borsa di Studio CAST al fine di sostenere e incentivare la formazione di giovani studenti meritevoli. I vincitori potranno utilizzare il valore della Borsa di Studio ottenuta per l'iscrizione e la frequenza del corso proposto.

Più precisamente:

1° PREMIO: 1 borsa di studio del valore di € 12.000,00 a copertura parziale dei costi di iscrizione previsti per la frequenza ad **uno dei tre corsi descritti sotto:**

- **Bachelor of Culinary Arts & Hospitality Management** (triennale - bachelor of science) presso il Campus CAST.

Il Bachelor è un percorso riconosciuto a livello internazionale, tenuto in lingua inglese da docenti professionisti di eccellenza; attraverso un metodo formativo che combina teoria e pratica in aula e laboratorio, permette di acquisire, nell'arco del triennio, conoscenze e competenze pratiche legate alla produzione, lavorazione e conservazione della materia prima alimentare e ai servizi dell'hospitality; avrai solide basi manageriali, relativamente alla gestione d'impresa, dei processi e delle risorse umane. Durante il Bachelor in Culinary Arts & Hospitality Management lo studente ha la possibilità di realizzare dei progetti in partnership con prestigiose aziende del settore nelle più importanti città italiane per vocazione turistico-ricettiva e culinaria, come Milano, Roma e Bologna. Presentazione del corso consultabile al seguente link: <https://castuni.com/prodotto/bachelor-with-honours-in-culinary-arts-hospitality-management/>

- **Corso di Alta Formazione Cucina** presso il Campus CAST

Il percorso intensivo full-time di 4 mesi che prepara i futuri chef, solidi innovatori nel settore della ristorazione e dell'hotellerie. Un percorso impegnativo e stimolante, concepito per formare i leader della cucina del domani. Un programma che approfondisce in modo trasversale gli aspetti pratici e tecnici della cucina.

Presentazione del corso consultabile al seguente link: <https://castuni.com/prodotto/alta-formazione-cucina/>

- **Corso di Alta Formazione Pasticceria** presso il Campus CAST

Il percorso intensivo full-time di 4 mesi che prepara per diventare maestro, consulente o imprenditore nella Pasticceria. Gli studenti imparano a conoscere le materie prime e gli impasti di base, lievitati, sfogliati, i prodotti di pasticceria salata e di panificazione, il cioccolato, la pralineria e la confetteria, ma anche i dolci nella ristorazione e i dessert al piatto, attraverso un programma che unisce l'esperienza pratica di laboratorio alle simulazioni di gestione di un'attività produttiva.

Presentazione del corso consultabile al seguente link: <https://castuni.com/prodotto/alta-formazione-pasticceria/>

L'erogazione della borsa di studio, nel caso in cui il vincitore sceglierà il Bachelor of Culinary Arts & Hospitality Management, coprirà per intero la prima rata del 1 anno, sulle altre rate verrà applicato uno sconto complessivo del 31%. Nel caso in cui il vincitore sceglierà il **Corso di Alta Formazione Cucina**, verrà applicato uno sconto del 67% sulle rate. Nel caso in cui sceglierà il Corso di Alta Formazione Pasticceria, verrà applicato uno sconto del 71%.

2° e 3° PREMIO: 2 borse di studio del valore di € 8.000,00 ciascuna a copertura parziale dei costi di iscrizione previsti per la frequenza ad **uno dei tre corsi descritti sotto:**

- **Corso di Alta Formazione Cucina** presso il Campus CAST

Il percorso intensivo full-time di 4 mesi che prepara i futuri chef, solidi innovatori nel settore della ristorazione e dell'hotellerie. Un percorso impegnativo e stimolante, concepito per formare i leader della cucina del domani. Un programma che approfondisce in modo trasversale gli aspetti pratici e tecnici della cucina.

Presentazione del corso consultabile al seguente link: <https://castuni.com/prodotto/alta-formazione-cucina/>

- **Corso di Alta Formazione Pasticceria** presso il Campus CAST

Il percorso intensivo full-time di 4 mesi che prepara per diventare maestro, consulente o imprenditore nella Pasticceria. Gli studenti imparano a conoscere le materie prime e gli impasti di base, lievitati, sfogliati, i prodotti di pasticceria salata e di panificazione, il cioccolato, la pralineria e la confetteria, ma anche i dolci nella ristorazione e i dessert al piatto, attraverso un programma che unisce l'esperienza pratica di laboratorio alle simulazioni di gestione di un'attività produttiva.

Presentazione del corso consultabile al seguente link: <https://castuni.com/prodotto/alta-formazione-pasticceria/>

- **Bachelor of Culinary Arts & Hospitality Management** (triennale - bachelor of science) presso il Campus CAST.

Il Bachelor è un percorso riconosciuto a livello internazionale, tenuto in lingua inglese da docenti professionisti di eccellenza; attraverso un metodo formativo che combina teoria e pratica in aula e laboratorio, permette di acquisire, nell'arco del triennio, conoscenze e competenze pratiche legate alla produzione, lavorazione e conservazione della materia prima alimentare e ai servizi dell'hospitality; avrai solide basi manageriali, relativamente alla gestione d'impresa, dei processi e delle risorse umane. Durante il Bachelor in Culinary Arts & Hospitality Management lo studente ha la possibilità di realizzare dei progetti in partnership con prestigiose aziende del settore nelle più importanti città italiane per vocazione turistico-ricettiva e culinaria, come Milano, Roma e Bologna.

Presentazione del corso consultabile al seguente link:

<https://castuni.com/prodotto/bachelor-with-honours-in-culinary-arts-hospitality-management/>

L'erogazione delle borse di studio avverrà tramite uno sconto del 45% sulle rate del **Corso di Alta Formazione Cucina**, uno sconto del 47% sulle rate del **Corso di Alta Formazione Pasticceria** e, nel caso in cui i vincitori andranno a scegliere il **Bachelor of Culinary Arts & Hospitality Management**, la borsa di studio coprirà per intero la prima rata del 1 anno. Sulle restanti rate verrà applicato uno sconto totale del 21%.

4° e 5° PREMIO: 2 borse di studio del valore di € 5.000,00 ciascuna a copertura parziale dei costi di iscrizione previsti per la frequenza ad **uno dei tre corsi descritti sotto**:

- **Corso di Alta Formazione Cucina** presso il Campus CAST.
Il percorso intensivo full-time di 4 mesi che prepara i futuri chef, solidi innovatori nel settore della ristorazione e dell'hotellerie. Un percorso impegnativo e stimolante, concepito per formare i leader della cucina del domani. Un programma che approfondisce in modo trasversale gli aspetti pratici e tecnici della cucina.
Presentazione del corso consultabile al seguente link: <https://castuni.com/prodotto/alta-formazione-cucina/>
- **Corso di Alta Formazione Pasticceria** presso il Campus CAST.
Il percorso intensivo full-time di 4 mesi che prepara per diventare maestro, consulente o imprenditore nella Pasticceria. Gli studenti imparano a conoscere le materie prime e gli impasti di base, lievitati, sfogliati, i prodotti di pasticceria salata e di panificazione, il cioccolato, la pralineria e la confetteria, ma anche i dolci nella ristorazione e i dessert al piatto, attraverso un programma che unisce l'esperienza pratica di laboratorio alle simulazioni di gestione di un'attività produttiva.
Presentazione del corso consultabile al seguente link: <https://castuni.com/prodotto/alta-formazione-pasticceria/>
- **Bachelor of Culinary Arts & Hospitality Management** (triennale - bachelor of science) presso il Campus CAST.
Il Bachelor è un percorso riconosciuto a livello internazionale, tenuto in lingua inglese da docenti professionisti di eccellenza; attraverso un metodo formativo che combina teoria e pratica in aula e laboratorio, permette di acquisire, nell'arco del triennio, conoscenze e competenze pratiche legate alla produzione, lavorazione e conservazione della materia prima alimentare e ai servizi dell'hospitality; avrai solide basi manageriali, relativamente alla gestione d'impresa, dei processi e delle risorse umane. Durante il Bachelor in Culinary Arts & Hospitality Management lo studente ha la possibilità di realizzare dei progetti in partnership con prestigiose aziende del settore nelle più importanti città italiane per vocazione turistico-ricettiva e culinaria, come Milano, Roma e Bologna.
Presentazione del corso consultabile al seguente link:
<https://castuni.com/prodotto/bachelor-with-honours-in-culinary-arts-hospitality-management/>

L'erogazione delle borse di studio avverrà tramite uno sconto del 28% sulle rate del **Corso di Alta Formazione Cucina**, uno sconto del 30% sulle rate del **Corso di Alta Formazione Pasticceria**

e nel caso in cui i vincitori andranno a scegliere il **Bachelor of Culinary Arts & Hospitality Management**, la borsa di studio coprirà per intero la prima rata del 1 anno. Sulle restanti rate verrà applicato uno sconto totale del 13%.

Ciascuna borsa di studio sarà nominativa e non cedibile, non convertibile in denaro né destinata alla iscrizione ad un corso diverso non espressamente previsto nelle proposte incluse nel presente regolamento.

La società promotrice in collaborazione con CAST, istituirà un canale di comunicazione con la famiglia dei vincitori e la segreteria del Campus CAST, al fine di concordare le modalità e i tempi di iscrizione al corso e la scelta del corso prescelto tra i 3 proposti.

IMPORTANTE: qualora lo studente vincitore a seguito dell'accettazione del premio non proseguisse con la propria iscrizione al corso spettante precedentemente concordato, non sarà possibile richiedere modalità di erogazioni del contributo spettante diverse rispetto a quelle prestabilite. Qualora lo studente non concluda l'intero percorso previsto dal corso, non potrà richiedere alcuna conversione o sostituzione del premio.

7. DISPOSIZIONI ACCESSORIE

Il partecipante autore originale si assume la piena responsabilità sulla veridicità dell'originalità e della paternità dell'opera presentata, e solleva pienamente l'Organizzazione da qualsiasi responsabilità e/o danno diretto o indiretto provocato a terzi per colpa di dichiarazioni false riguardanti la paternità dell'opera.

Più specificatamente, con l'invio del contenuto, ogni partecipante, accettando di partecipare al concorso, dichiara e garantisce:

- che la propria opera è originale e che la stessa non viola i diritti d'autore e/o diritti connessi e/o diritti di marchio / segreti industriali / diritti di immagine o ogni altro diritto di sfruttamento commerciale e/o industriale e intellettuale di qualsiasi persona fisica o giuridica;
- che terrà la società promotrice, nonché i suoi aventi causa, pienamente manlevata ed indenne da ogni e qualsiasi conseguenza pregiudizievole, costo, danno possa alla stessa derivare in conseguenza della violazione della presente dichiarazione e garanzia. In particolare, il partecipante difenderà e terrà completamente indenne il promotore dai danni (inclusi i costi) che quest'ultimo sia chiamato o accetti di pagare a terzi a seguito di un'azione o di una diffida fondata sul fatto che il semplice possesso o l'uso della opera da parte del promotore, violi o abbia violato il diritto d'autore, il diritto sul marchio registrato, il diritto di brevetto, di know-how, i diritti di invenzione, di immagine ed ogni altro diritto esclusivo di terzi.

Con l'invio del proprio contributo video il partecipante rinuncia a qualsiasi diritto sulla stessa, (diritto che sarà riconosciuto al promotore), e non potrà avanzare richieste economiche per l'eventuale futuro utilizzo. I contenuti dovranno essere liberi da copyright.

Con l'invio del proprio contributo, il partecipante autorizza il promotore (se lo ritiene opportuno) a pubblicarla sul proprio sito o su altro materiale di comunicazione e a rendere fruibile al pubblico il contenuto, anche dopo il termine finale del presente concorso.

L'azienda promotrice si impegna a rispettare e tutelare la paternità delle opere, avendo diritto i partecipanti ad identificarsi tramite pseudonimo.

La società promotrice si riserva il diritto di oscurare e/o squalificare i video realizzati con elementi che:

- siano ritenuti offensivi e contrari alla morale pubblica (volgari, scene violente, attività illegali, ecc...);
- violino in alcun modo i diritti di terzi presentando un contenuto diffamatorio, invadendo la privacy o violando eventuali copyright
- siano rappresentativi di brand competitor;

8. AUTORIZZAZIONI, DICHIARAZIONI, E GARANZIE SUI CONTENUTI.

Con l'invio del contenuto si autorizza il promotore a pubblicarlo sul proprio sito o su altro materiale di comunicazione e a rendere fruibile al pubblico il contenuto e i relativi dati (se lo ritiene opportuno), anche dopo il termine finale del presente concorso.

La società promotrice si riserva il completo diritto di oscurare i contenuti realizzati con grafiche o immagini che siano ritenute offensive e contrarie alla morale pubblica (volgari, scene violente, attività illegali, ecc..), che violino in alcun modo i diritti di terzi presentando un contenuto diffamatorio, invadendo la privacy o violando eventuali copyright.

Con l'invio del/i proprio/i contenuto/i i partecipanti rinunciano a qualsiasi diritto sullo/gli stesso/i, (diritto che sarà riconosciuto al promotore), e non potranno avanzare richieste economiche per l'eventuale futuro utilizzo. I contenuti dovranno essere liberi da copyright e non saranno restituiti. I contributi che conterranno immagini di minorenni potranno essere caricati esclusivamente con il consenso di chi ha la potestà genitoriale e dovrà essere prestata, mediante flag, apposita dichiarazione.

Con l'invio del contenuto, ogni partecipante si assume ogni responsabilità relativa al contenuto stesso infatti, accettando di partecipare al concorso, dichiara e garantisce:

- che i contenuti inviati siano originali e che gli stessi non violano diritti d'autore e/o diritti connessi e/o diritti di marchio/ segreti industriali/ diritti di immagine o ogni altro diritto di sfruttamento commerciale e/o industriale e intellettuale di qualsiasi persona fisica o giuridica;
- che terrà la società promotrice, nonché i suoi aventi causa, pienamente manlevata ed indenne da ogni e qualsiasi conseguenza pregiudizievole, costo, danno possa alla stessa derivare in conseguenza della violazione della presente dichiarazione e garanzia. In particolare, il partecipante difenderà e terrà completamente indenne il promotore dai danni (inclusi i costi) che quest'ultimo sia chiamato a pagare a terzi a seguito di:
 - un'azione o di una diffida fondata sul fatto che il semplice possesso o l'uso del contenuto da parte del promotore, violi o abbia violato il diritto d'autore, il diritto sul un marchio registrato, il diritto di brevetto, di know-how, i diritti di invenzione, di immagine ed ogni altro diritto esclusivo di terzi;
 - ogni conseguenza pregiudizievole causata dalla pubblicazione di contenuti ritenuti offensivi o contrari alla morale pubblica (volgarità, scene violente, attività illegali, ecc).
- di essere a conoscenza e di accettare che i contributi inviati ai fini della partecipazione al concorso saranno utilizzate e diffuse sul sito <https://www.unileverfoodsolutions.it/> e di essere consapevole che i predetti contributi saranno, pertanto, indiscriminatamente accessibili al pubblico;
- di avere ottenuto, previamente all'invio del contributo, l'autorizzazione dei soggetti ripresi (o, in caso di minori, dell'esercente la relativa potestà genitoriale) alla acquisizione e pubblicazione delle informazioni che li riguardano nonché della loro immagine ivi ripresa;

Con l'invio del proprio contributo si autorizza il promotore a pubblicarlo sul proprio sito e a renderlo fruibile al pubblico anche dopo il termine finale del presente concorso.

9. PRIVACY

Informazioni da fornire ai sensi dell'art. 13, Regolamento Europeo 679/2016 (c.d. "GDPR")

I dati personali spontaneamente rilasciati saranno trattati, con modalità prevalentemente elettroniche e con strumenti di analisi anche statistica, da Unilever Food Solutions della Unilever Italia Mkt Operations Srl per l'espletamento di tutte le fasi connesse alla iniziativa a premi denominato "Le stelle di domani". Inoltre, saranno trattati per ottemperare a norme amministrative e di altro genere obbligatorie in forza di legge vigente nel nostro Paese o in virtù di decisioni dell'UE e conservati per il tempo imposto da tali discipline. I dati richiesti sono di conferimento obbligatorio per i predetti fini e il loro mancato conferimento non permetterà di espletare le attività gestionali della manifestazione a premio e adempiere a norme di legge. I dati personali saranno resi disponibili al responsabile della tutela del consumatore e la fede pubblica competente per territorio per quanto necessario ai fini del concorso.

Previo esplicito consenso i dati dei vincitori saranno pubblicati su mezzi di comunicazione, quali Internet e materiale informativo e promozionale – digitale e cartaceo.

Inoltre, previo esplicito consenso, i dati saranno trattati dal titolare per contatti aventi fini promozionali e di marketing (quali: invio di newsletter, promozioni su prodotti e servizi, buoni sconto, sondaggi e ricerche di mercato). Tali contatti promozionali saranno eseguiti via e-mail.

La conservazione dei dati a fini di gestione del concorso sarà limitata al periodo di espletamento delle sue singole fasi e secondo quanto imposto dalla normativa in materia. Successivamente, saranno anonimizzati per creare elaborati statistici e i dati identificativi saranno distrutti.

Viceversa, qualora sia stato prestato consenso a contatti promozionali (marketing), i dati saranno conservati nei nostri archivi fintanto che è stimato permanga interesse nei prodotti di largo consumo / bricolage / o a seguito di esercizio dei diritti di opposizione al trattamento per fini di marketing da parte dell'interessato. Anche in questo caso, decorso il periodo di conservazione i dati saranno anonimizzati per produrre statistiche e i dati identificativi saranno distrutti, cancellandoli dai nostri archivi.

Responsabile del trattamento è Unilever Italia Mkt Operations Srl.

Le persone autorizzate al trattamento sono gli incaricati alle vendite e marketing, al call centre, ai sistemi informativi e di sicurezza dei dati.

Ai sensi degli artt. 15-21, GDPR, scrivendo al titolare al suddetto indirizzo postale, si possono esercitare i diritti di consultazione, modificazione, di cancellazione e oblio, limitazione del trattamento dei dati o opporsi al loro trattamento per motivi legittimi o per scopi informativi e promozionali. In caso di revoca del consenso prestato, che può essere presentata in qualsiasi momento, resta inteso che ciò non pregiudica la liceità del trattamento basata sul consenso precedentemente manifestato o su meccanismi alternativi al consenso consentiti dalla legge. Si rende, altresì, noto che l'interessato ha il diritto di presentare reclamo all'autorità di controllo per far valere i propri diritti. Sempre scrivendo all'indirizzo postale sopra indicato si può richiedere l'elenco completo e aggiornato dei responsabili del trattamento.

Infine, si ha diritto di richiedere la portabilità dei dati, vale a dire di ricevere in formato strutturato, di uso comune e leggibile da comuni dispositivi elettronici, i propri dati per trasmetterli direttamente ad altro soggetto, autonomo titolare del trattamento, affinché li possa trattare entro i limiti stabiliti dalla persona interessata.