

CONCORSODI IDEE: progetto per una bottiglia di Prosecco

REGOLAMENTO

Art. 1 – OGGETTO E FINALITÀ DEL CONCORSO

Il concorso d'idee "Progetto per una bottiglia di Prosecco" è promosso da Vinicola Serena, azienda storica produttrice di vini del territorio, tra le prime cinque produttrici di Prosecco, con sede legale a Conegliano, in via Camillo Bianchi 1, Conegliano – Tv – cap 31015, P. IVA 0248191, da qui 'Serena Wines 1881', e dall'Accademia di Belle Arti di Venezia, c con sede legale a Venezia, Ex Ospedale degli Incurabili, Dorsoduro 423 – 30123 Venezia, nel seguito indicata come "Accademia" e rappresentata dal suo Direttore Prof. Giuseppe La Bruna (<http://www.accademiavenezia.it/>) (collettivamente, i "Partners" e ciascuno di essi il "Partner").

Il "Progetto di bottiglia per Prosecco" si propone l'obiettivo di promuovere le capacità creative di giovani studenti, raccogliendo, selezionando e premiando progetti nei suddetti ambiti.

Alla conclusione del concorso, il progetto vincitore scelto dalla giuria selezionatrice sarà in toto proprietà di Serena Wines che potrà utilizzare il materiale prodotto dai partecipanti al concorso (disegni e modelli) a fini di studio e pubblicazioni editoriali futuri citando sempre i nomi degli autori. La proprietà di tali progetti, disegni e modelli rimane di proprietà dell'Accademia di Belle Arti.

Art. 2 – DESTINATARI

Il Concorso è riservato agli **studenti del corso di Modellistica per il triennio e biennio dell'Accademia di Belle Arti di Venezia nell'anno accademico 2019/2020**. Potrà iscriversi e partecipare al Concorso il singolo studente o gruppi di massimo 2 studenti per elaborato. I requisiti di ammissione al concorso devono essere posseduti alla data di scadenza del bando.

Art. 3 – CARATTERISTICHE DEL MATERIALE ED ELABORATI RICHIESTI

Il Concorso ha come oggetto la realizzazione, da parte di ciascuno studente o gruppi di due studenti partecipanti, di un progetto di bottiglia per Prosecco con la consegna dell'elaborato esecutivo.

Il materiale da presentare è:

- disegni e studi preparatori della bottiglia presentata;
- modello tridimensionale del progetto in file digitale.

A seguito di una prima selezione basata sugli elaborati appena citati, saranno scelti 10/20 progetti di cui sarà richiesto il prototipo realizzato in stampa 3D a misura naturale della bottiglia.

Art. 4 – OBIETTIVI FORMATIVI

Il Concorso intende perseguire i seguenti obiettivi:

- promuovere le capacità creative e di innovazione dei giovani;
- arricchire le conoscenze degli studenti riguardanti la progettazione degli artefatti nei loro caratteri produttivi, costruttivi, funzionali, formali;

Art. 5 – MODALITÀ DI ISCRIZIONE E DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione al Concorso è gratuita.

Domanda di iscrizione

Per partecipare al Concorso, occorre:

- **Per gli studenti iscritti a Modellistica per il biennio e il triennio**, presentare gli elaborati al professor Maurizio Tonini entro la data di martedì 28 aprile 2020, dalle ore 09,00 alle ore 14,00 in aula 23 della sede centrale dell'Accademia di Belle Arti di Venezia ex ospedale degli incurabili.

Non saranno confermate le partecipazioni al Concorso per le quali la predetta documentazione sia pervenuta oltre il termini suddetti e per le quali la documentazione risulti incompleta o contenente dati non corretti.

Date del Concorso

Il Concorso inizia il **10 febbraio 2020** e terminerà nel mese di **giugno** con la proclamazione del vincitore del **Concorso "Progetto per una bottiglia di Prosecco"** secondo le norme di questo Regolamento.

Partecipazione al Concorso

Ogni studente o gruppo di due studenti partecipanti può consegnare **un solo progetto** che deve essere, pena l'esclusione dal concorso, articolato in:

- Disegni e studi preparatori della bottiglia presentata;
- Modello tridimensionale del progetto in file digitale.
- A seguito di una prima selezione basata sugli elaborati appena citati, saranno scelti 10/20 progetti di cui sarà successivamente richiesto il prototipo realizzato in stampa 3D a misura naturale della bottiglia.

Art. 6 – PROCESSO DI VALUTAZIONE E VOTAZIONE

I Progetti presentati da ciascuno studente partecipante saranno sottoposti alla valutazione e alla votazione della **Giuria degli Esperti**, sulla base dei criteri di valutazione di cui all'art. 8 del Regolamento.

Il voto della Giuria degli Esperti

La Giuria degli Esperti è formata da:

- 3 rappresentante di Serena Wine 1881;
- 1 rappresentante dell'Accademia di Belle Arti di Venezia;
- Il Docente di Modellistica Maurizio Tonini.

La Giuria degli Esperti valuterà, in piena autonomia e discrezionalità, i Progetti, ai fini della proclamazione del **Progetto vincitore**.

Il giudizio della Giuria degli Esperti sarà inappellabile. La Giuria potrà eventualmente indicare suggerimenti o richiedere modifiche per la messa a punto del progetto scelto. Tali eventuali attività saranno svolte dopo la chiusura dei lavori della Giuria e prevederanno la stretta collaborazione tra lo studente o il gruppo di due studenti che ha/hanno realizzato il progetto vincitore e la Serena Wine 1881.

Entro il mese di **giugno 2020** la Giuria degli Esperti proclamerà il Progetto vincitore.

Art. 7 – CRITERI DI VALUTAZIONE

Nella valutazione dei Progetti per la proclamazione del **Progetto vincitore**, la Giuria degli Esperti farà riferimento, in particolare, ai seguenti criteri di valutazione:

bellezza ovvero la capacità di suscitare un sentimento di gratificazione, ammirazione e compiacimento;

efficacia, realizzabilità su scala industriale e commerciabile secondo i canali utilizzati dall'azienda;

originalità, ovvero la proposta di un design di bottiglia innovativo non ancora presente nel panorama commerciale di riferimento.

Per ciascun criterio di valutazione la Giuria degli Esperti assegnerà un punteggio da 0 a 10.

La valutazione complessiva di ciascun Progetto sarà determinata dalla somma dei punteggi assegnati dalla Giuria degli Esperti a ciascun criterio di valutazione per ciascun Progetto.

Risulteranno vincitori del premio il Progetto che abbia conseguito il punteggio complessivo più alto, fermo un minimo di 7 punti per ciascun criterio.

Art. 8 – ESCLUSIONE

Ai fini del Concorso e della proclamazione del **Progetto vincitore**, non saranno presi in considerazione:

- i Progetti non coerenti con le caratteristiche richieste dal Concorso;
- i Progetti non presentati entro i termini previsti dal Regolamento;
- i Progetti presentati in forma parziale e non nella loro versione definitiva;
- più Progetti per un singolo studente o gruppi di due;
- i Progetti con caratteristiche tecniche non conformi a quelle indicate nell'art. 5 del presente Regolamento;
- i Progetti che siano in contrasto con qualsiasi norma del presente Regolamento.

Art. 9 – COMUNICAZIONE DEGLI ESITI

Gli esiti del Concorso con l'individuazione del **Progetto vincitore**, saranno comunicati a tutti i partecipanti nel mese di **giugno 2020**.

Art. 10 – PREMIO

Serena Wine 1881 si impegna ad assegnare i seguenti premi:

- al primo classificato del corso di Modellistica una Borsa di studio del valore complessivo e massimo di € ottocento,00 (800/00).
- al secondo classificato del corso di Modellistica verranno donate 12 bottiglie Terra Serena Prosecco Superiore D.O.C.G.
- Al terzo classificato del corso di Modellistica verranno donate 6 bottiglie Terra Serena Prosecco D.O.C. extra dry.

Art. 11 – OBBLIGHI DEI PARTECIPANTI

La partecipazione al Concorso comporta la completa e incondizionata accettazione di quanto contenuto nel presente Regolamento, in ogni sua parte. Non saranno tenuti in considerazione ai fini del conteggio del voto e/o della proclamazione del **Progetto vincitore** i Progetti realizzati e/o presentati e/o votati in violazione del presente Regolamento.

Art. 12 – DIRITTI DI PROPRIETA' INTELLETTUALE

Gli studenti partecipanti al Concorso garantiscono che il Progetto presentato è il frutto del lavoro intellettuale, originale e creativo, di ciascun singolo studente o gruppo di due studenti.

Gli studenti coinvolti nella realizzazione dei Progetti garantiscono inoltre che il loro uso non viola diritti di terzi, inclusi i diritti di proprietà intellettuale, e pertanto manlevano Vinicola Serena, i Partners e i membri della Giuria degli Esperti, da qualsiasi responsabilità a riguardo e richiesta di risarcimento danni per eventuali contestazioni che dovessero sorgere circa la violazione di diritti, inclusi i diritti di proprietà intellettuale di titolarità di terze parti.

Vinicola Serena potrà pubblicare nell'ambito del Concorso e successivamente, i Progetti e promuoverli presso il pubblico gli stessi nei termini e con le modalità definite nel presente Regolamento.

Vinicola Serena Alla conclusione del progetto, il progetto vincitore del concorso "Progetto per una bottiglia di Prosecco" e "Progetto di etichetta per Prosecco" scelti dalla giuria selezionatrice saranno in toto proprietà di Serena Wine che potrà utilizzare il materiale prodotto dai partecipanti al concorso (disegni e modelli dei progetti di entrambi i concorsi) a fini di studio e pubblicazioni editoriali futuri citando sempre i nomi degli autori. La proprietà di tali progetti, disegni e modelli rimane di proprietà dell'Accademia di Belle Arti.

Gli studenti garantiscono che i dati personali relativi al nome e cognome forniti nelle liberatorie e nei moduli dell'informativa privacy sono completi e veritieri e che corrispondono ai rispettivi dati anagrafici ufficiali.

Vinicola Serena potrà pubblicare, previa autorizzazione degli studenti, i loro nomi e cognomi e il loro ritratto fotografico e immagine personale, sul sito web della Vinicola Serena e per le finalità previste dal Regolamento del Concorso quale la promozione del Concorso e dei singoli Progetti.

Art. 13 – RESTITUZIONE DEGLI ELABORATI

Tutti gli elaborati pervenuti rimarranno a disposizione di Serena Wine 1881, che si riserva la facoltà di renderli visibili al pubblico attraverso la realizzazione di cataloghi e pubblicazioni, mediante l'organizzazione di mostre o in qualunque altra forma considerata opportuna.

Art. 14 – INFORMATIVA PRIVACY

Ai sensi del Decreto Legislativo n. 196/2003 (Codice Privacy), i dati personali forniti (a) nell'ambito del Concorso, sia in fase di iscrizione che successivamente in fase di partecipazione al Concorso, e relativi ai singoli studenti saranno raccolti e trattati in conformità, ai sensi dell'art. 13 del Codice Privacy e del Regolamento, della informativa privacy per i partecipanti al Concorso DGTO.

Il titolare del trattamento dei dati personali è Vinicola Serena.

Ai sensi dell'art. 7 del Codice Privacy i soggetti interessati potranno esercitare, in qualsiasi momento e senza oneri, il diritto di ottenere conferma dell'esistenza o meno dei dati personali che li riguardano, di conoscerne il contenuto e l'origine, verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettificazione, nonché il diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione delle disposizioni del Codice Privacy e di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento, comunicandolo, in forma scritta, alla Fondazione di Venezia agli indirizzi sopra indicati.

Art. 15 – CONTATTI

Per informazioni sul Concorso e sul presente Regolamento si prega di contattare:

Prof. Mario Pasquotto mail mariopasq8@virgilio.it

Prof. Maurizio Tonini mail tonini3d@gmail.com



ACCADEMIA DI BELLE ARTI - VENEZIA - - Venezia

Documento in allegato protocollato in data 12/02/2020

N° di Protocollo - 0001195 -

Oggetto: VINICOLA SERENA_Bando di concorso di idee progetto per una bottiglia di
Prosecco

Data Documento: 10/02/2020

Inserito da: Utenza 364 (Ufficio Protocollo)

Sottoclassificazione 1: DIRETTORE

Sottoclassificazione 2:

Sottoclassificazione 3:

Sottoclassificazione 4:

Mittente\Destinatario: candidati

Mezzo invio\ricezione: albo

← Con Adobe Acrobat, apertura dell'allegato protocollato mediante
il tasto @ della barra a sinistra.

Per le versioni obsolete utilizzare il menu Documenti\Allegati file.

00011952020120220202			
N° prot.	Anno	Data	1: ent, 2: usc.

I dati saranno conservati e trattati con le garanzie di sicurezza previste dal
GDPR - Regolamento UE 2016/679