Regolamento

Bando di concorso di idee per gli oggetti d'uso dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

Concorso rivolto a studenti universitari

1. Premessa

Il presente concorso di idee nasce in continuità con il percorso avviato con ADI Design Museum, con l'obiettivo di consolidare e sviluppare ulteriormente il dialogo tra **Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP**, cultura del design e progettazione contemporanea.

Il concorso intende promuovere una riflessione progettuale sulla ritualità della degustazione, dell'esperienza d'uso nel rapporto tra prodotto, eventuale packaging e valorizzazione culturale del patrimonio materiale e immateriale legato all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

Il bando si pone inoltre l'obiettivo di favorire la valorizzazione del prodotto nel rispetto della sua storia, del suo valore culturale e della bottiglietta disegnata da Giorgetto Giugiaro nel 1987.

L'iniziativa, patrocinata da **ADI – Associazione per il Disegno Industriale**, si rivolge a studenti universitari delle discipline del design, della progettazione, del product design, del packaging design e degli ambiti affini.

2. Oggetto del concorso

Il concorso ha per oggetto l'ideazione di soluzioni progettuali dedicate **agli elementi di valorizzazione del prodotto e della bottiglia,** disegnata da Giorgetto Giugiaro nel 1987 per l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, **comprendenti strumenti connessi al momento di degustazione/utilizzo del prodotto stesso.**

Le proposte dovranno contribuire alla costruzione di una nuova esperienza di presentazione o degustazione, mantenendo un rapporto coerente con la qualità, la storia e il valore culturale dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.

I partecipanti sono invitati a sviluppare proposte originali riferite a una o più delle seguenti categorie:

- oggetti e strumenti per la degustazione;
- accessori funzionali alla ritualità del servizio;
- eventuale confezione regalo, astuccio, custodia o sistema espositivo;
- soluzioni integrate che mettano in relazione esperienza d'uso, packaging, sostenibilità e identità visiva.

Le proposte dovranno rispettare l'identità e il valore culturale del prodotto, valorizzarne il carattere rituale e dialogare in modo coerente con la forma iconica della bottiglietta.

3. Finalità

Il concorso intende:

- promuovere la cultura dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP tra le nuove generazioni;
- valorizzare l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP attraverso il linguaggio del design;
- individuare concept progettuali capaci di arricchire l'esperienza di presentazione, degustazione e racconto dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP.
- promuovere soluzioni innovative, sostenibili e coerenti con la storia, la qualità e il valore culturale del prodotto;
- valorizzare il rapporto tra ritualità della degustazione, esperienza d'uso e narrazione del prodotto;
- favorire il dialogo tra il Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, università, istituzioni culturali, imprese e professionisti del design;

4. Destinatari

Il concorso è rivolto esclusivamente a **studenti universitari** regolarmente iscritti a corsi di laurea, laurea magistrale, master universitari o percorsi accademici equivalenti negli ambiti del design, della progettazione, della comunicazione visiva, del product design, del packaging design, dell'architettura o di discipline affini. Possono partecipare anche gli studenti laureandi nelle sessioni di dicembre/febbraio che risultino regolarmente iscritti all'apertura del bando.

La partecipazione è ammessa sia **in forma individuale che come lavoro di gruppo.**

Ogni studente/ogni gruppo potrà presentare una sola proposta progettuale.

È ammesso il coinvolgimento di docenti universitari, tutor o referenti scientifici con funzione di supporto, accompagnamento o supervisione del percorso progettuale. Tali figure non saranno considerate partecipanti al concorso né destinatarie dei premi.

5. Modalità di partecipazione

La partecipazione al concorso è gratuita, salvo diversa indicazione da parte dell'organizzazione.

Per partecipare, i candidati dovranno presentare la propria proposta entro i termini indicati nel presente regolamento e secondo le modalità che saranno comunicate nel bando ufficiale.

La candidatura dovrà includere:

- dati anagrafici del partecipante;
- indicazione dell'università, accademia o istituto universitario di appartenenza;
- indicazione del corso di studi frequentato;
- eventuale indicazione del docente, tutor o referente scientifico coinvolto;
- titolo del progetto;
- relazione descrittiva del concept;
- elaborati grafici e progettuali;

- immagini, render, disegni tecnici o visualizzazioni utili alla comprensione della proposta;
- eventuale indicazione dei materiali, dei processi produttivi e delle soluzioni di sostenibilità previste;
- eventuale descrizione degli elementi di identità visiva proposti;
- accettazione delle condizioni di partecipazione e delle dichiarazioni relative a originalità, titolarità e utilizzo dei materiali.

6. Requisiti degli elaborati

Gli elaborati dovranno illustrare in modo chiaro e sintetico:

- l'idea progettuale;
- la relazione con l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP;
- il rapporto con la bottiglietta disegnata da Giorgetto Giugiaro;
- gli strumenti innovativi per l'utilizzo;
- le modalità d'uso, apertura, presentazione, trasporto, esposizione o degustazione;
- gli aspetti materici, produttivi e ambientali;
- il valore narrativo, esperienziale e culturale della proposta.
- la funzione dell'oggetto ideato o dell'eventuale packaging;

Le specifiche tecniche relative a formato, numero di tavole, dimensione dei file, modalità di caricamento e lingua degli elaborati saranno definite nel bando operativo.

7. Criteri di ammissione

Saranno ammesse alla valutazione le candidature che:

- siano presentate entro la data e l'orario di scadenza indicati;
- siano inviate da studenti universitari regolarmente iscritti a percorsi di studio coerenti con gli ambiti indicati;
- siano presentate in forma individuale/di gruppo;
- rispettino l'oggetto del concorso;
- siano complete della documentazione richiesta;
- includano l'accettazione delle condizioni di partecipazione;
- non presentino contenuti contrari alla legge, al buon costume, ai diritti di terzi o all'immagine degli enti promotori.

L'organizzazione si riserva il diritto di escludere le candidature incomplete, non conformi o presentate oltre i termini stabiliti.

8. Criteri di valutazione

La Giuria valuterà le proposte sulla base dei seguenti criteri.

Qualità progettuale

Saranno considerate la chiarezza del concept, la coerenza formale, la qualità estetica, la capacità di interpretare il tema e la maturità progettuale della proposta.

Funzionalità e usabilità

Saranno valutate le prestazioni dell'oggetto o del packaging in termini di uso, versatilità, ergonomia, praticità, protezione, trasporto, esposizione e relazione con il prodotto.

Identità visiva e rinnovamento dell'immagine

Sarà valutata la capacità della proposta di contribuire alla valorizzazione del prodotto attraverso gli oggetti per il suo uso.

Valore esperienziale e rituale

Sarà premiata la capacità della proposta di valorizzare il momento della degustazione, il gesto del servizio, la presentazione del prodotto e la sua dimensione culturale.

Sostenibilità ambientale

Saranno valutate le soluzioni orientate alla riduzione dell'impatto ambientale, al risparmio di materiali, al disassemblaggio, al riciclo, al riuso, all'ottimizzazione produttiva e alla responsabilità ambientale.

Innovazione

Saranno considerate l'originalità della soluzione, l'uso appropriato e innovativo di materiali, tecnologie, componenti, processi produttivi e linguaggi comunicativi.

Coerenza con il prodotto e con l'identità del concorso

Saranno valutate la relazione con l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP, con la bottiglietta Giugiaro, con le categorie tematiche previste e con gli obiettivi generali del bando.

9. Tempistiche

Il concorso seguirà indicativamente il seguente calendario:

- **3 Dicembre 2026**: lancio ufficiale del bando di concorso;
- **1° Marzo 2027**: chiusura delle candidature;
- **15 Aprile 2027**: evento di premiazione e mostra dei progetti finalisti durante la Design Week 2027;
- **Dicembre 2027**: incontro conclusivo di valorizzazione del progetto selezionato.

Il bando aprirà in data **3 dicembre 2026** e si chiuderà in data **1° marzo 2027**, entro le ore **12.00**.

Eventuali modifiche al calendario saranno comunicate attraverso i canali ufficiali dell'organizzazione.

10. Selezione dei finalisti e premi

La Giuria selezionerà **20 progetti finalisti**.

Tra i finalisti saranno individuati:

- **1 progetto vincitore**;
- **2 progetti destinatari di menzione speciale**.

I 20 progetti finalisti saranno esposti presso **ADI Design Museum a Milano** durante l'edizione 2027 della Design Week.

Il montepremi sarà così suddiviso:

- **€ 6.000,00** (al lordo della fiscalità applicabile) al progetto vincitore;
- **€ 2.000,00** (al lordo della fiscalità applicabile) a ciascuno dei due progetti destinatari di menzione speciale.

I premi saranno assegnati esclusivamente agli studenti autori delle proposte selezionate. Ciascun premio sarà corrisposto agli studenti vincitori o menzionati, secondo le modalità amministrative e fiscali comunicate dall'organizzazione.

11. Erogazione dei premi

I premi saranno erogati secondo le modalità comunicate dall'organizzazione ai vincitori.

L'erogazione potrà essere subordinata alla presentazione della documentazione amministrativa e fiscale necessaria.

Gli importi indicati si intendono al lordo di eventuali ritenute, imposte o oneri previsti dalla normativa vigente.

12. Giuria

La composizione prevista è la seguente:

- Luciano Galimberti, Presidente ADI – Associazione per il Disegno Industriale
- Michele Montanari, Consigliere del Consorzio di Tutela dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP
- Fabrizio Giugiaro
- Francesca Balena Arista, curatrice
- Elena Salmistraro, designer

Le decisioni della Giuria saranno insindacabili e inappellabili.

La Giuria potrà inoltre decidere di non assegnare uno o più premi qualora ritenga che le proposte presentate non siano adeguate agli obiettivi del concorso.

13. Originalità, titolarità e responsabilità dei partecipanti

I partecipanti dichiarano che i progetti presentati sono originali, frutto del proprio lavoro e non costituiscono copia, imitazione o modifica non autorizzata di opere di terzi.

I partecipanti garantiscono di essere titolari dei diritti relativi ai materiali inviati e dichiarano che la proposta non viola diritti di terzi, brevetti, marchi, modelli, disegni, copyright o altre privative.

Qualsiasi violazione di diritti di terzi resterà di esclusiva responsabilità dei partecipanti, che si impegnano a manlevare e tenere indenni gli enti promotori, ADI, ADI Design Museum e gli altri soggetti coinvolti da ogni richiesta, danno, costo o pretesa derivante da tali violazioni.

Qualora emergano contestazioni fondate relative all'originalità o alla titolarità del progetto, l'organizzazione si riserva il diritto di escludere la candidatura, revocare eventuali premi o menzioni e rimuovere il progetto da mostre, pubblicazioni e comunicazioni.

14. Correttezza dei dati

I dati compilati e trasmessi dal partecipante in fase di candidatura sono da considerarsi utilizzabili a tutti gli effetti nella forma in cui sono stati inseriti, secondo le esigenze di comunicazione determinate dall'organizzazione e da ADI nelle pubblicazioni relative agli oggetti selezionati.

Il partecipante si assume ogni responsabilità in ordine alla veridicità e alla correttezza dei dati trasmessi.

Ogni eventuale costo necessario per una successiva correzione dei dati rimarrà a esclusivo carico del soggetto interessato, fermo restando quanto previsto in tema di rettifica dei dati personali da parte del Regolamento (UE) 2016/679.

Qualora ADI o gli enti promotori dovessero procedere alla correzione o all'eliminazione di dati pubblicati in ragione di comprovate pretese di terzi, gli eventuali costi rimarranno a esclusivo carico del partecipante che abbia fornito dati errati o non corretti.

15. Utilizzo dei materiali

Tutti i materiali inviati nell'ambito della candidatura si intendono utilizzabili dall'organizzazione per le finalità connesse al concorso.

I partecipanti autorizzano gli enti promotori a utilizzare, riprodurre, pubblicare, adattare e diffondere testi, immagini, render, tavole, video e ogni altro materiale inviato, in tutto o in parte, per:

- attività di selezione;
- mostra dei progetti finalisti;
- pubblicazioni cartacee e digitali;
- comunicazione sui siti web istituzionali;
- comunicazione social;
- comunicati stampa e attività media;
- materiali promozionali e documentativi relativi al concorso.

L'utilizzo dei materiali avverrà, ove possibile, con riferimento al nome dell'autore, salvo diversa esigenza tecnica, editoriale o redazionale.

La partecipazione al concorso non comporta automaticamente la cessione dei diritti patrimoniali sul progetto, salvo specifici accordi successivi tra le parti.

16. Sviluppo successivo dei progetti

L'eventuale selezione, premiazione o esposizione di un progetto non comporta obbligo di produzione, realizzazione o commercializzazione da parte degli enti promotori.

Qualora l'organizzazione, il Consorzio o altri soggetti coinvolti intendano sviluppare, prototipare, produrre o utilizzare commercialmente uno dei progetti selezionati, saranno definiti specifici accordi con l'autore.

17. Comunicazione dei risultati

I risultati del concorso saranno comunicati ai partecipanti attraverso i canali ufficiali indicati nel bando.

I nomi dei finalisti, del vincitore, dei progetti menzionati e, previo consenso specifico, libero e facoltativo, l'immagine personale di tali soggetti, potranno essere diffusi tramite sito web, comunicati stampa, social media, newsletter, materiali espositivi e altri strumenti di comunicazione.

18. Mostra dei finalisti

I 20 progetti finalisti saranno presentati in una mostra presso **ADI Design Museum a Milano** durante la Design Week 2027.

L’organizzazione definirà le modalità di esposizione, selezionando i materiali più idonei tra quelli inviati dai partecipanti o richiedendo eventuali integrazioni.

La partecipazione alla mostra non dà diritto ad alcun compenso ulteriore, salvo quanto previsto per i premi.

19. Trattamento dei dati personali

I dati personali forniti dai partecipanti saranno trattati in conformità all’informativa sul trattamento dei dati personali per l’iscrizione al concorso, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente regolamento.

20. Accettazione del regolamento

La partecipazione al concorso implica la piena accettazione del presente regolamento e delle condizioni di partecipazione.

Con l’invio della candidatura, il partecipante dichiara di aver letto, compreso e accettato tutte le disposizioni contenute nel bando.

21. Informazioni e contatti

Eventuali richieste di chiarimento potranno essere inviate secondo le modalità che saranno indicate nel bando ufficiale.

L’organizzazione si riserva la facoltà di pubblicare eventuali FAQ, aggiornamenti o integrazioni al regolamento attraverso i propri canali ufficiali.