

DODICESIMA EDIZIONE  
**12**  
DODICESIMA EDIZIONE

Assolatte

20135 MILANO  
Via Adige 20  
tel: 02.72021817  
fax: 02.72021838  
assolatte@assolatte.it



Milano, 6 febbraio 2024

Il concorso è riservato ai giornalisti che abbiano affrontato i temi relativi all'industria lattiero casearia e le sue produzioni in articoli, inchieste e servizi diffusi su testate registrate cartacee, radiofoniche, televisive, web e agenzie di stampa. Sono previsti:

**4 PREMI**  
PER LE  
CATEGORIE  
TEMATICHE

**4 PREMI  
SPECIALI**  
PER LE  
CATEGORIE  
PRODOTTI

Possono essere candidati i lavori pubblicati o trasmessi nel periodo  
**01.09.2023–01.05.2024**

Le opere, unitamente alla scheda di partecipazione compilata in ogni sua parte, dovranno pervenire alla segreteria organizzativa del Premio **entro il 12 maggio 2024**.

La cerimonia di premiazione avrà luogo a Milano nel mese di maggio 2024.

Regolamento, premi e scheda d'iscrizione a questo indirizzo:

[https://bit.ly/BES\\_premioLattendibile2024](https://bit.ly/BES_premioLattendibile2024)



Segreteria organizzativa del Premio  
**CARMEN BESTA**  
premio2024@assolatte.it » 02.72021817

## CHI È ASSOLATTE

Nata nel 1945, Assolatte – Associazione Italiana Lattiero Casearia – rappresenta il primo settore del Made in Italy alimentare.

Aderente a Confindustria, Assolatte riunisce 300 imprese (dalle piccole, medie e grandi realtà nazionali, private e cooperative, alle grandi aziende internazionali) che rappresentano il 90% del fatturato complessivo del settore.

Assolatte raggruppa tutti i prodotti lattiero caseari: il latte da bere, in tutte le sue tipologie, lo yogurt e gli altri latti fermentati, il burro, la panna e tutti i formaggi.

## IL SETTORE



## LA PRODUZIONE

**2,4** 

Mrd LITRI

Latte alimentare

Il latte è proposto sul mercato in molte tipologie che incontrano i gusti, le abitudini e le esigenze di ogni consumatore.

**284** 

Mio CHILI

Yogurt e altri latti fermentati

Alimenti salutarissimi per eccellenza, l'ampia offerta accontenta tutti, sia sotto il profilo della palatabilità che salutistico.

**1,3** 

Mrd CHILI

Formaggi

400 varietà di formaggi, ma tutti con un unico denominatore comune: l'altissima qualità, che coniuga gusto, sicurezza, praticità.

**159** 

Mio CHILI

Burro

Alimento di antica tradizione, è sul mercato in tante tipologie al passo con la modernità e i corretti stili alimentari.

Segreteria organizzativa del Premio  
**CARMEN BESTA**  
premio2024@assolatte.it » 02.72021817



## LE CATEGORIE

Il Premio si articola in quattro categorie tematiche:

### Il ruolo dell'industria lattiero casearia italiana nello scenario economico

Verrà premiato il giornalista che avrà saputo raccontare meglio e in modo più efficace i principali temi del settore, con particolare riferimento alle tematiche economiche, al ruolo sociale e all'impegno ambientale.

### L'industria lattiero casearia e la sicurezza alimentare

Verrà premiato il giornalista che avrà saputo approfondire meglio l'approccio rigoroso e globale alla sicurezza e alla qualità che caratterizza l'industria lattiero casearia.

### I prodotti lattiero caseari: salute, nutrizione e benessere

Verrà premiato il giornalista che avrà saputo tratteggiare meglio i temi legati ai benefici dei prodotti lattiero caseari in un'ottica di prevenzione e salute, sottolineando anche la recente valorizzazione in chiave nutrizionale.

### I prodotti lattiero caseari e la sostenibilità

Verrà premiato il giornalista che avrà saputo approfondire il ruolo del latte e dei suoi derivati nel contesto di una dieta sostenibile.

## PREMI

Sarà premiato il miglior lavoro di ciascuna categoria. Ognuno dei quattro vincitori riceverà un premio in denaro di **2.000 euro**.

Nel caso di lavori collettivi il premio sarà diviso tra gli Autori.

Sono inoltre previsti **quattro premi speciali**, che verranno assegnati ai quattro migliori articoli dedicati a ciascuna delle seguenti categorie di prodotti: latte, yogurt e latti fermentati, formaggi, panna e burro.

A ciascun vincitore verrà assegnato un **prodotto tecnologico di fascia alta**.

I premi saranno attribuiti durante una cerimonia ufficiale, che si terrà a Milano nel mese di maggio 2024.

I vincitori saranno invitati a presenziare.

La mancata presenza alla cerimonia di premiazione, se non motivata, determina la decadenza dalla condizione di vincitore

Segreteria organizzativa del Premio

**CARMEN BESTA**

premio2024@assolatte.it » 02.72021817

### REQUISITI

Possono partecipare al Premio Giornalistico Lattendibile le giornaliste e i giornalisti\* con articoli, inchieste e servizi diffusi su testate registrate cartacee, radiofoniche, televisive, web e agenzie di stampa.

Sono esclusi i membri della giuria, loro parenti o affini, nonché coloro che abbiano in essere rapporti lavorativi o contrattuali con Assolatte/Editoriale il Mondo del Latte srl.

**I lavori dovranno essere pubblicati o trasmessi nel periodo:  
1 settembre 2023—1 maggio 2024.**

Sono escluse le opere già premiate in altri concorsi giornalistici.

\*non è necessaria l'iscrizione all'Albo dell'Ordine dei Giornalisti

### GIURIA E

#### SELEZIONE DEI VINCITORI

La Giuria sarà composta da rappresentanti di istituzioni, mondo scientifico e media.

La Giuria si avvarrà di una "Commissione di lettura e spoglio" che opererà una prima selezione di qualità, sottoponendo ai membri della Giuria gli elaborati meritevoli di essere giudicati.

**La Giuria esprimerà il suo giudizio entro il 16 maggio 2024.**

Il giudizio sui lavori presentati sarà basato su criteri di rilevanza e originalità dei contenuti, rigore scientifico e autorevolezza delle fonti citate, completezza e accuratezza dell'informazione, aderenza ai temi del bando.

Il giudizio della Giuria è insindacabile.

## MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE

Per poter essere ammesse al concorso, le opere, unitamente alla scheda di partecipazione compilata in ogni sua parte, dovranno pervenire **entro il 12 maggio 2024** alla segreteria organizzativa del Premio:

**premio2024@assolatte.it**  
**o al fax 02.72021838.**

Gli articoli pubblicati su testate cartacee dovranno essere inviati in formato PDF.

Per gli articoli comparsi su testate online, oltre al testo dell'articolo in formato PDF, dovrà essere

trasmessa anche un'immagine della relativa pagina web.

I servizi radiotelevisivi dovranno essere trasmessi in uno dei seguenti formati: .avi, .wmv, .mp3, oppure indicando il link del servizio audio/video.

La partecipazione al Premio presuppone l'integrale conoscenza e accettazione del Regolamento.

La non osservanza del Regolamento e/o la mancanza dei requisiti di partecipazione comporta l'esclusione dal Premio, senza che sia dovuta comunicazione al candidato.

Segreteria organizzativa del Premio

**CARMEN BESTA**

premio2024@assolatte.it » 02.72021817

## ASPETTI NORMATIVI

La manifestazione in oggetto è da considerarsi esclusa dal novero dei concorsi e delle operazioni a premio, ai sensi dell'art 6 comma 1 del Dpr 430/2001.

Ai sensi della Risoluzione 8/1251 del 28/10/76 il premio non verrà assoggettato a ritenuta alla fonte.

Il partecipante, contestualmente all'iscrizione, autorizza la Editoriale il Mondo del Latte srl (società di servizi di ASSOLATTE) ad utilizzare e pubblicare liberamente, gratuitamente e senza alcun limite o condizione, totalmente o parzialmente, le opere inviate, mantenendo esclusivamente il diritto ad essere menzionati come autori. Allo stesso tempo solleva da qualsiasi responsabilità, per eventuali contestazioni che potessero insorgere circa l'originalità, il diritto d'autore e di ingegno e la paternità delle opere partecipanti al concorso, o da eventuali imitazioni o appropriazioni da parte di terzi delle opere stesse.

### Informativa sul trattamento dei dati personali ex artt. 13-14 Reg.to UE 2016/679

Soggetti Interessati: autori.

Editoriale Il Mondo del Latte S.r.l. nella qualità di Titolare del trattamento dei Suoi dati personali, ai sensi e per gli effetti del Reg.to UE 2016/679 di seguito 'GDPR', con la presente La informa che la citata normativa prevede la tutela degli interessati rispetto al trattamento dei dati personali e che tale trattamento sarà improntato ai principi di correttezza, liceità, trasparenza e di tutela della Sua riservatezza e dei Suoi diritti.

I Suoi dati personali verranno trattati in accordo alle disposizioni legislative della normativa sopra richiamata e degli obblighi di riservatezza ivi previsti.

Finalità e base giuridica del trattamento: in particolare i Suoi dati verranno trattati per le seguenti finalità connesse all'attuazione di adempimenti relativi ad obblighi legislativi:

- adempimenti obbligatori per legge in campo fiscale e contabile.

I Suoi dati saranno inoltre utilizzati per le seguenti finalità relative all'esecuzione di misure connesse ad obblighi contrattuali o pre-contrattuali:

- informazione radio-televisiva;
- libri ed altre attività editoriali;
- programmazione delle attività.

Ai fini dell'indicato trattamento, il Titolare potrà venire a conoscenza di categorie particolari di dati personali ed in dettaglio: convinzioni filosofiche o di altro genere. I

trattamenti di dati personali per queste categorie particolari sono effettuati in osservanza dell'art 9 del GDPR.

Modalità del trattamento. I suoi dati personali potranno essere trattati nei seguenti modi:

- raccolta di dati per via informatica o telematica.;
- trattamento a mezzo di calcolatori elettronici;
- trattamento manuale a mezzo di archivi cartacei.

Ogni trattamento avviene nel rispetto delle modalità di cui agli artt. 6, 32 del GDPR e mediante l'adozione delle adeguate misure di sicurezza previste.

I suoi dati saranno trattati unicamente da personale espressamente autorizzato dal Titolare ed, in particolare, dalle seguenti categorie di addetti:

- Dipendenti e/o incaricati dell'Editoriale il Mondo del Latte

Comunicazione: I suoi dati potranno essere comunicati a soggetti esterni per una corretta gestione del rapporto ed in particolare alle seguenti categorie di Destinatari tra cui tutti i Responsabili del Trattamento debitamente nominati:

- componenti della Commissione di valutazione degli elaborati.

Diffusione. I dati potranno essere diffusi, previo suo esplicito consenso, presso:

- pubblicazione del Suo nominativo (o del Suo pseudonimo) in qualità di autore dell'elaborato;
- pubblicazione del Suo elaborato sul nostro sito internet, sui nostri canali social media, sulle nostre pubblicazioni periodiche.

Fermo restando il divieto assoluto di diffondere i dati idonei a rivelare lo stato di salute. Il mancato conferimento del consenso alla diffusione comporterà l'esclusione dell'elaborato dal concorso in considerazione della finalità per la quale lo stesso elaborato viene inoltrato per la partecipazione.

Periodo di Conservazione. Le segnaliamo che, nel rispetto dei principi di liceità, limitazione delle finalità e minimizzazione dei dati, ai sensi dell'art. 5 del GDPR, il periodo di conservazione dei Suoi dati personali è:

- stabilito per un arco di tempo non superiore al conseguimento delle finalità per le quali sono raccolti e trattati per l'esecuzione e l'espletamento delle finalità contrattuali;
- stabilito per un arco di tempo non superiore all'espletamento dei servizi erogati;
- gli elaborati potranno essere conservati, senza limitazioni temporali, per esigenze storiche e/o archivistiche.

Segreteria organizzativa del Premio

**CARMEN BESTA**

premio2024@assolatte.it » 02.72021817

Titolare: il Titolare del trattamento dei dati, ai sensi della Legge, è Editoriale Il Mondo del Latte, via Adige 20 – 20135 Milano MI; telefono 02-72021817 e-mail: monodellatte@legalmail.it P.Iva: 07208200159) nella persona del Suo legale rappresentante pro tempore.

Lei ha diritto di ottenere dal titolare la cancellazione (diritto all'oblio), la limitazione, l'aggiornamento, la rettifica, la portabilità, l'opposizione al trattamento dei dati personali che La riguardano, nonché in generale può esercitare tutti i diritti previsti dagli artt. 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22 del GDPR.

-----

**Reg.to UE 2016/679: Artt. 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22 - Diritti dell'Interessato**

1. L'interessato ha diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno di dati personali che lo riguardano, anche se non ancora registrati, la loro comunicazione in forma intelligibile e la possibilità di effettuare reclamo presso l'Autorità di controllo.
2. L'interessato ha diritto di ottenere l'indicazione:
  - a. dell'origine dei dati personali;
  - b. delle finalità e modalità del trattamento;
  - c. della logica applicata in caso di trattamento effettuato con l'ausilio di strumenti elettronici;
  - d. degli estremi identificativi del titolare, dei responsabili e del rappresentante designato ai sensi dell'articolo 5, comma 2;
  - e. dei soggetti o delle categorie di soggetti ai quali i

dati personali possono essere comunicati o che possono venirne a conoscenza in qualità di rappresentante designato nel territorio dello Stato, di responsabili o incaricati.

3. L'interessato ha diritto di ottenere:

- a. l'aggiornamento, la rettificazione ovvero, quando vi ha interesse, l'integrazione dei dati;
- b. la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, compresi quelli di cui non è necessaria la conservazione in relazione agli scopi per i quali i dati sono stati raccolti o successivamente trattati;
- c. l'attestazione che le operazioni di cui alle lettere a) e b) sono state portate a conoscenza, anche per quanto riguarda il loro contenuto, di coloro ai quali i dati sono stati comunicati o diffusi, eccettuato il caso in cui tale adempimento si rivela impossibile o comporta un impiego di mezzi manifestamente sproporzionato rispetto al diritto tutelato;
- d. la portabilità dei dati.

4. L'interessato ha diritto di opporsi, in tutto o in parte:

- a. per motivi legittimi al trattamento dei dati personali che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta;
  - b. al trattamento di dati personali che lo riguardano a fini di invio di materiale pubblicitario o di vendita diretta o per il compimento di ricerche di mercato o di comunicazione commerciale
- 

**SEDI**

20135 **MILANO**  
 Via Adige 20  
 tel: 02.72021817 • fax: 02.72021838  
 mail: assolatte@assolatte.it

00187 **ROMA**  
 via Boncompagni 16  
 tel: 06.42885648 • fax: 06.42814790  
 mail: segreteria.rm@assolatte.it

1000 **BRUXELLES**  
 avenue de la Joyeuse Entrée 1  
 tel: 0032 22861248 • fax 0032  
 22306908  
 mail: bruxelles@assolatte.it

**WEB**

ISTITUZIONALE  
**Assolatte.it**  
 DAIRY & HEALTH  
 PER I PROFESSIONISTI DELLA  
 SALUTE  
**Lattendibile.it**

**PUBBLICAZIONI**

ISTITUZIONALE  
**Il Mondo del latte**  
 PER I PROFESSIONISTI DELLA  
 SALUTE  
**LATTENDIBILE**  
 Giornale di nutrizione &  
 informazione

Segreteria organizzativa del Premio  
**CARMEN BESTA**  
 premio2024@assolatte.it » 02.72021817