



Regolamento:

1. **Al momento della conferma** di partecipazione da parte del comitato organizzatore (CMP) il candidato dovrà inviare un e-mail a : segreteria@coppadelmondodelpanettone.ch con la ricetta del panettone, che porterà al concorso, completa con tutti gli ingredienti indicati in grammi, accompagnata dalla dichiarazione firmata che gli tutti ingredienti usati rispettano i requisiti di legge e che per realizzare i panettoni si sono usati solo gli ingredienti consentiti dal presente regolamento.
2. **Ogni partecipante dovrà presentare** alla giuria: n° 3 di panettoni dal peso di 1000 g, tolleranza 30 g in eccesso o in difetto compreso il fondello. I panettoni dovranno essere consegnati in una confezione che riporti tutti i dati del partecipante. Scatola con logo della pasticceria ammessa.
3. **I panettoni saranno consegnati** ad un responsabile nominato da CMP che provvederà a numerarli e trasferirli in sacchetti adatti per garantirne la freschezza e l'anonimato.
4. **L'appartenenza dei prodotti** sarà nota solo al responsabile CMP che la renderà pubblica solo al momento di rimettere i risultati.
5. **La giuria non sarà a conoscenza**, al momento della degustazione, del nominativo del produttore del panettone. La stessa sarà composta da Maestri pasticceri di comprovata esperienza che producono panettoni e da un presidente di giuria. Per la valutazione farà stato il formulario di valutazione appositamente creato da CMP dove i punteggi per il profumo e per il gusto verranno moltiplicati per il coefficiente 3.
6. Il panettone da realizzare per il concorso è di una sola tipologia:
Panettone Tradizionale tipo Milanese (vedi foto allegata al termine del documento).
forma alta con taglio a croce a fermentazione naturale a doppio impasto, non sono ammessi lieviti secchi o altri prodotti finiti. **Peso del panettone tra 970 g e 1030 g compreso il fondello. La non conformità del peso potrà portare ad una penalizzazione che sarà decisa dalla giuria.**
7. **Ingredienti ammessi:**
Farina di frumento, burro, acqua tuorlo d'uovo, zuccheri, uva sultanina, cedro candito, cubetti di arancia candita, miele, vaniglia in bacche, pasta d'arancio e pasta di limone, scorze di arancio e di limone, sale. L'uso di altri ingredienti porta alla squalifica immediata del prodotto.

In caso di dubbio il prodotto potrebbe essere fatto analizzare da un laboratorio d'analisi certificato.

8. **Data di consegna:**

Per ogni regione verrà comunicata la data ed il luogo di consegna.

Al momento della consegna si prega di esibire la copia o la ricevuta dell'avvenuto pagamento della tassa di partecipazione.

CMP declina eventuali danni subiti dal prodotto durante il trasporto. Prodotti consegnati dopo l'orario e la data indicati dal regolamento non saranno presi in considerazione.

9. **Giorno della selezione:**

Sud: 31 ottobre 2020 presso Teatro Francesco Cilea di Reggio Calabria

Centro: 14 novembre 2020 presso Istituto Gustar a Pistoia

Nord: 21 novembre presso Istituto Congusto a Milano

10. La Tassa di iscrizione di €100. - è da versare **solo dopo aver ricevuto la conferma che l'iscrizione è stata accettata da parte del comitato organizzatore** sul conto:

IBAN:CH30 8080 8004 4504 1000 4 - Swift-Bic: RAIFCH22

Casuale: iscrizione Concorso CDM 2019 + Selezione Italia.

Regolamento ufficiale per la selezione italiana realizzato da commissione tecnica di CMP.

Mendrisio: 24 agosto 2020

