



Coppa del mondo del Panettone 2022

“Il futuro delle tradizioni è nelle mani di tutti noi”

Milano Palazzo delle Stelline, 4-6 Novembre 2022

Cari finalisti con piacere vi trasmettiamo il regolamento definitivo per poter partecipare alla finale di Milano dal 4 al 6 novembre 2022 per la quale siete qualificati attraverso le selezioni a partecipare. Siete chiamati a partecipare in presenza.

I finalisti presenti saranno max 18.

La finale del panettone al cioccolato si svolgerà sabato 5 novembre 2022.

Verranno premiati i primi tre. Sono previsti anche dei premi speciali.

Ogni partecipante dovrà aver rispedito il modulo di adesione ed essere in regola con il pagamento.

La Tassa di iscrizione per la finale di € 500.- + 7,7% IVA è da versare sul conto:

IBAN CH30 8080 8004 4504 1000 4

SWIFT-BIC: RAIFCH22

Causale: iscrizione Finale panettone cioccolato CDM 2022 + nome del candidato e nazione.

Si consiglia il pagamento SEPA per evitare inutili addebiti da part della vostra banca.

La tassa d'iscrizione vi dà diritto a due notti in hotel e due cene per una persona e libero accesso all'area espositiva anche per gli accompagnatori.

Regolamento panettone Cioccolato

1. Al momento della conferma di partecipazione il candidato dovrà inviare tramite e-mail a: segreteria@coppadelmondodelpanettone.ch la ricetta del panettone completa in grammi che porterà al concorso (almeno per 10 kg. di impasto) usando la ricetta ufficiale CMP che vi sarà spedita accompagnata da una dichiarazione che gli ingredienti usati rispettano il regolamento e i requisiti di legge vigenti nel proprio paese. Dichiarazioni false porteranno alla squalifica immediata.
Si prega gentilmente di elaborare una ricetta in bella scrittura e completa. Scarabocchi non saranno ammessi (siamo ad una finale di coppa del mondo). Se la ricetta non sarà completa potrà portare ad una penalità o anche alla squalifica.
2. Ogni partecipante dovrà portare: n° 6 panettoni cioccolato senza glasse del peso di 1000 g, tolleranza 30 g in eccesso e 30 g in difetto compreso il pirottino (**Attenzione! Un panettone con un peso superiore o inferiore sarà fortemente penalizzato 10 % del totale dei punti ottenuti**).
Vi consigliamo di usare dei pirottini alti rigidi forniti da Novacart.
I panettoni dovranno essere consegnati in sacchetti trasparenti senza scritte il giorno 4 novembre 2022 dalle ore 13.00 alle ore 17.00 presso: **Palazzo delle Stelline - Corso Magenta 61 – Milano – 20123 – Italia**. Sarete accolti dal nostro responsabile che provvederà a pesare e rendere anonimi 3 panettoni che sceglierete voi, che serviranno per il concorso. Gli altri 3 serviranno quando sarete chiamati sul palco per presentare il video e il vostro prodotto e saranno dati in degustazione al pubblico.
3. L'appartenenza dei prodotti sarà nota solo al responsabile di CMP che la renderà pubblica solo al momento di rimettere i risultati.

Coppa del mondo del panettone Sagl – Via Pontico Virunio 3 – CH – 6850 Mendrisio – CHE-314.562.010 IVA
e-mail: segreteria@coppadelmondodelpanettone.ch – web: www.panettoneworldcup.ch



4. La giuria non sarà a conoscenza della provenienza del panettone fino al momento della premiazione ufficiale. La stessa sarà composta da professionisti riconosciuti del settore.
5. **I partecipanti non potranno assistere ai lavori della giuria.**
6. **IL panettone da realizzare è: Panettone al cioccolato senza glassa nel pirottino alto.** Fermentazione con lievito naturale, non sono ammessi lieviti secchi o altri prodotti finiti o miscele.
Il cioccolato dovrà anche essere incorporato nell'impasto che dovrà risultare di color cioccolato (latte o fondente), a discrezione si può aggiungere cioccolato in gocce, sminuzzato . Panettoni con solo gocce di cioccolato non verranno giudicati. L'uso di solo cioccolato bianco non è consentito così come l'uso di surrogati del cioccolato.
7. **Ingredienti ammessi:**
Farina di frumento fornita da **Molino Dellagiovanna** (tipologia della farina come da vostra desiderata), **burro** fornito da **Corman** e derivati, acqua, tuorlo d'uovo, zuccheri, panna, **cioccolato fondente, cioccolato al latte, cioccolato bianco** forniti da **Carma** (come da vostra desiderata), cacao in polvere, miele, vaniglia in bacche, pasta di nocciole o pralinato, paste di agrumi, bucce di agrumi grattugiate, sale, estratto di cereali maltati, farina di malto. L'uso di altri ingredienti non presenti nella lista porta alla squalifica del prodotto.
In caso di dubbio il prodotto sarà fatto analizzare da un laboratorio d'analisi certificato.
8. Il panettone verrà giudicato seguendo i seguenti criteri:
 - Aspetto generale (forma e cottura)
 - Aspetto e colore interno e struttura
 - Quantità e ripartizione del cioccolato
 - Morbidezza-scioglievolezza - masticabilità
 - Profumo (valore doppio)
 - Sapore e aromaticità (valore triplo)
9. Ogni finalista dovrà realizzare un filmato e/o fotografie animate a seguire della durata massima di 3-4 minuti, dove racconta le varie fasi della lavorazione del suo prodotto e la sua storia professionale, **inviarlo almeno 3 settimane prima della finale a: segreteria@coppadelmondodelpanettone.ch.**
Il miglior video riceverà un premio speciale.

Mendrisio: 31.07.2022 CMP

Questo è un regolamento sostituisce tutte le altre versioni

Giuseppe Piffaretti presidente CMP



Tagliando di partecipazione alla Finale di:
MILANO Palazzo delle Stelline
4/6 novembre 2022
Panettone Cioccolato

Nome e Cognome

Indirizzo

Nazione rappresentata Data di nascita

E-mail Tel. Raggiungibile

Firmando il tagliando il concorrente dichiara:

- che la sua partecipazione non implica alcuna violazione del proprio contratto di lavoro.
- di assumersi ogni responsabilità riguardo ai prodotti presentati, dichiarando di essere un pasticciere professionista, maggiorenne, di avere preso attenta visione e di accettare il regolamento integralmente.
- di essere l'autore e legittimo titolare di tutti i diritti d'autore del Panettone realizzato e che lo stesso è il frutto di una lavorazione artigianale propria e non di terzi.
- di soddisfare tutti i requisiti richiesti dall'organizzazione CMP.
- di sottostare al giudizio che scaturirà dal verdetto della giuria e di rispettare le regole del fairplay.

**Il presente tagliando è da ritornare completato e firmato dal candidato entro il 31 Agosto 2022
tramite e-mail a: segreteria@coppadelmondodelpanettone.ch**

Luogo e data:

Firma del candidato:

La Tassa di iscrizione per la finale di € 500.-+ IVA 7,7% è da versare sul conto:

IBAN CH30 8080 8004 4504 1000 4

SWIFT-BIC: RAIFCH22

Causale: iscrizione Finale panettone Cioccolato

CDM 2022 + nome del candidato e nazione.

Termine massimo per l'iscrizione: 31 Agosto 2022.

Si raccomanda di usare il pagamento SEPA per evitare inutili addebiti da parte della vostra banca.