



Coppa del mondo del Panettone 2022

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

MILANO, 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 24.

La finale del panettone tradizionale si svolgerà sabato 5 e domenica 6 novembre 2022.

Verranno premiati i primi tre.

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 tradizionale CDM 2022 + nome del candidato e nazione.

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

La tassa 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 Tradizionale

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 il foglio ufficiale del concorso che vi sarà spedito, accompagnato da una dichiarazione che gli ingredienti usati rispettano il regolamento e i requisiti di legge vigenti nel vostro 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 conforme a quanto richiesto potrà portare ad una forte penalità e anche alla squalifica.
2. Ogni partecipante dovrà consegnare: n° 6 panettoni tradizionali senza glasse del peso di 1000 g l'uno, tolleranza di 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% dei punti totali ottenuti. Vi consigliamo l'uso di un pirottino alto rigido fornito da Novacart.**)
I panettoni dovranno essere consegnati in sacchetti trasparenti con laccetto bianco senza scritte il giorno 4 novembre 2022 dalle ore 13.00 alle ore 17.00 presso: **Palazzo delle Stelline – Corso Magenta 61 – Milano – 2013 - Italia.** Sarete accolti dal nostro notaio 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 vostro prodotto e saranno dati in degustazione al pubblico.



3. L'appartenenza dei prodotti sarà nota solo al notaio di CMP che la renderà pubblica solo al momento di rimettere i risultati.
4. La giuria non sarà a conoscenza della provenienza dei panettoni 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 per il concorso è di una sola tipologia:
Panettone Milanese Tradizionale, forma alta senza glasse, tagliato e scarpato. Fermentazione con lievito madre naturale, non sono ammessi lieviti secchi o altri prodotti finiti o miscele.
7. **Ingredienti ammessi:**
Farina di frumento fornita da Molino Dallagiovanna (come da vostra richiesta), **burro fornito da Corman** e derivati, acqua, tuorlo d'uovo, zuccheri, panna, miele, vaniglia in bacche, paste di agrumi, bucce di agrumi grattugiate, sale, estratto di cereali maltati, farina di malto, **miscela di frutta fornita da Agrimontana (composta da uva sultanina , cubetti d'arancia canditi e cedro candito) + 1 tipo di frutta supplementare da scegliere tra cubetti d'arancia e cedro, così da poter personalizzare il prodotto.**
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 esterno (forma, volume, colore-cottura)
 - Aspetto al taglio (struttura e colore interno)
 - Quantità della frutta e ripartizione della frutta
 - Morbidezza, masticabilità e scioglievolezza
 - Profumo (vale doppio)
 - Sapore e aromaticità (vale triplo)
9. Ogni finalista dovrà realizzare un filmato e/o fotografie animate a seguire, della durata massima di 3-4 minuti dove spiega 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: 25.07.2021 **CMP**

Questo regolamento sostituisce tutti i precedenti regolamenti

Giuseppe Piffaretti presidente CMP



Tagliando di partecipazione alla Finale di:
Milano Palazzo delle Stelline 4/6 novembre 2022
Panettone Tradizionale

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 Tradizionale 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.

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