



## **LINEE GUIDA CONCORSO PANETTONE GELATO SUMMER EDITION**

IL concorso si terrà in una località balneare da definire, nella giornata di sabato 17 giugno 2023 a Peschiera sul Garda (VE). Le degustazioni inizieranno alle ore 17.00.

L'arrivo dei finalisti è previsto per le ore 15.00 di sabato 17 giugno 2023.

La Manifestazione si terrà all'aperto e sarà aperta al pubblico che potrà assistere in diretta ai lavori.

In caso di cattivo tempo si opterà per uno spazio coperto.

### **Regole del concorso**

1. Ogni concorrente dovrà consegnare  
nr. 1 panettone farcito con: gelato, sorbetto e semifreddo (dovrà contenere obbligatoriamente tutte e tre le preparazioni). La bagna del panettone è facoltativa. **L'unico ingrediente commestibile non permesso è il sesamo in tutte le sue forme.**  
nr. 1. Panettone decorato secondo il tema "panettone con gelato per l'estate" che verrà esposto davanti al pubblico in un'area riservata e la giuria potrà valutarlo prima dell'inizio della degustazione.
2. È prevista la consegna alla giuria entro le 18:00 di venerdì 2 giugno di una brochure che riporti:
  - a. lo schema in sezione del panettone
  - b. il procedimento di montaggio
  - c. le ricette dei gelati, sorbetti e semifreddi
  - d. le relative tabelle di bilanciamento
  - e. l'elenco degli allergeni
  - f. la temperatura di servizio
- La non consegna della documentazione entro i termini previsti porterà ad una penalità del 10% dei punti totale ottenuti.**
3. Il tema del concorso è: "Panettone col gelato per l'estate" per porre l'attenzione sulla destagionalizzazione del panettone abbinandolo al gelato, sorbetto e semifreddo per renderlo una dolce idea per il periodo estivo, esaltando la tipicità di due prodotti di eccellenza della gastronomia italiana: il panettone e il gelato nelle sue forme tipiche.
4. I partecipanti ammessi in gara sono: minimo 12 massimo 15, si terrà conto dell'arrivo del formulario d'iscrizione.
5. Verranno messi a disposizione dei concorrenti:
  - a. 2 armadi congelatori a temperature rispettive di -13°C e -16°C
  - b. 1 abbattitore
6. Verranno consegnati dal Maestro Iginio Massari nr. 2 panettoni: uno per la farcitura e il secondo per mostra da poter esporre in visione.
7. Il panettone da utilizzare per mostra dovrà essere decorato, secondo il tema del concorso, identicamente al panettone da portare in degustazione alla giuria, ma sarà ovviamente privo della farcitura.
8. Per la presentazione in gara, ogni concorrente dovrà tagliare, dal panettone farcito, 8 fette di cui 6 per la giuria e 2 per i garanti. Tempo di servizio 12 minuti in totale che comprende: presentazione panettone decorato, taglio e

degustazione. I piatti per la degustazione verranno messi a disposizione dall'organizzazione, lo stesso vale per le posate.

9. I parametri di valutazione sono:

- a. Estetica (decorazione e coerenza con il tema estate del prodotto non farcito che poi verrà messo in mostra al pubblico presente)
- b. Corretta temperatura di degustazione combinata del panettone e della farcitura
- c. Pulizia del taglio e struttura interna
- d. Gusto (che vale triplo)

10. Il punteggio previsto è da 1 a 20 per ogni parametro secondo la seguente scala di valori:

- a. Meno di 10: insufficiente
- b. 10-12 punti: sufficiente
- c. 13-14 punti: discreto
- d. 15-16 punti: bene
- e. 17-18 punti: benissimo
- f. 19-20 punti: perfetto

La posizione con rispettivo orario di presentazione verrà effettuata tramite sorteggio dal nostro notaio e verrà comunicata ai partecipanti 3 giorni prima del concorso. Quindi tutti i partecipanti sapranno in anticipo la loro posizione di uscita.

Appartenenza dei prodotti sarà nota ai giudici in quanto sarà il candidato stesso che dovrà provvedere alla presentazione e al servizio del suo elaborato. Chi lo desidera potrà essere supportato da una persona di sua fiducia per velocizzare il servizio e rimanere nei tempi stabiliti.

La giuria sarà composta da maestri pasticceri e gelatieri di provata esperienza e da rappresentanti della Stampa, inoltre due garanti veglieranno sul corretto svolgimento della gara e avranno anche la facoltà di degustare senza però dare dei punteggi.

I candidati potranno essere coinvolti, se la tempistica lo permetterà, dalla presentatrice con domande inerenti l'elaborato presentato che però risulteranno ininfluenti ai fini del risultato finale.

Il giudizio della giuria è insindacabile. Firmando la scheda di partecipazione che dovrete ritornare compilata in tutte le sue parti, dichiarate di accettare il regolamento del concorso in ogni suo punto.

Per poter partecipare è richiesto un contributo di € 150.00 da versare sul conto che vi verrà indicato al momento della conferma da parte del comitato organizzatore dell'avvenuta partecipazione.

Viene richiesto ad ogni concorrente di preparare o portare con sé una base di almeno 3 lt di uno dei gusti utilizzati per preparare il panettone in concorso da mantecare sul posto e dare in assaggio al pubblico presente.

Regolamento a cura di CMP

Mendrisio 19.03.2023

Giuseppe Piffaretti

presidente CMP