



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.

Organizzato da Coppa del mondo del Panettone, in seguito CMP.

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.**

Il panettone dovrà essere ricoperto come il panettone decorato ma senza decorazioni esterne.

Il panettone decorato secondo il tema "panettone con gelato per l'estate" verrà esposto in un'area delimitata e la giuria dovrà valutarlo prima dell'inizio della degustazione. Le decorazioni potranno anche essere aggiunte prima di esporlo. Il panettone rimarrà esposto per tutto il tempo dell'evento davanti al pubblico. CMP mette a disposizione uno spazio di 40 x40 cm su di un tavolo tovagliato, eventuali alzate o elementi per mettere in evidenza il vostro panettone dovranno essere portati da voi ma non dovranno superare le dimensioni riportate sopra. Altezza libera. L'ora di consegna del panettone decorato da esporre è prevista dalle 16.30 alle 17.00.

Entro tale orario tutti i panettoni dovranno essere esposti e non si potranno aggiungere decorazioni supplementari.

2. È prevista la consegna a CMP **entro le 18:00 di venerdì 2 giugno** tramite e-mail a: segreteria@coppadelmondodelpanettone.ch 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 da CMP 2 panettoni tradizionali da 1 kg forma alta prodotti dal Maestro Iginio Massari, uno per la farcitura e il secondo da decorare ed esporre in visione.

7. Il panettone da utilizzare per mostra dovrà essere decorato, secondo il tema del concorso ma privo di farcitura il panettone da portare in degustazione alla giuria, ma essere ricoperto come il panettone decorato ma senza decorazioni.

8. Per la presentazione ai giudici, ogni concorrente dovrà tagliare il panettone farcito a metà. Mentre uno dei nostri allievi (o il vostro accompagnatore, che dovrà essere in divisa da lavoro: scarpe nere, pantaloni neri e giacca) mostrerà la metà tagliata ai giurati, il candidato taglierà 6 fette per la giuria, con la metà di ritorno dovrà ottenere ancora due fette per i garanti. Tempo di servizio massimo è di 12 minuti in totale che comprende: taglio e degustazione. Lo stesso sarà regolato dal piano di servizio che vi attribuirà l'orario preciso. Starà a voi scegliere il momento giusto per far degustare il vostro prodotto che però non dovrà superare il tempo massimo di 12 minuti. 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 la giuria valuterà prima dell'inizio delle degustazioni.)

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. Altrimenti potrà chiedere l'aiuto del nostro team.

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.

Per chi ne farà richiesta si avrà la possibilità di mantecare sul posto già il sabato mattina e allestire il prodotto in uno spazio messo da CMP.

I candidati potranno essere coinvolti, se la tempistica lo permetterà, dalla presentatrice con domande inerenti all'elaborato presentato che però risulteranno influenti 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 19.05.2023

Il presente regolamento sostituisce e annulla i precedenti.

Giuseppe Piffaretti

presidente CMP