



Regolamento Selezione Italia. PANETTONE CIOCCOLATO

Vi ringraziamo per aver scaricato il regolamento per partecipare alla selezione italiana per il panettone al cioccolato.

Vi invitiamo a leggere integralmente il presente regolamento fino al termine dello stesso. Si potranno evitare domande inutili e interpretazioni errate.

Grazie per l'attenzione.

Coppa del mondo del Panettone (in seguito CMP)

“La comprensione delle regole è il primo passo verso il successo”.

1. **Possono partecipare** alle selezioni nazionali tutti i pasticceri residenti in Italia con partita IVA valida. Il candidato deve essere maggiorenne.
Alle selezioni non possono partecipare ne consulenti, ne dimostratori o dipendenti di ditte che producono prodotti per la pasticceria. Non possono partecipare pasticcerie o entità che vendono panettoni per conto di terzi.
Per iscriversi bisogna compilare il formulario, che potete scaricare dal nostro sito: www.coppadelmondodelpanettone.ch e inviarlo debitamente e integralmente compilato premendo invia.
2. Il formulario per l'iscrizione potrà essere compilato unicamente online.
Le scritte a mano non saranno più possibili. Crociando la casella “**accetta**”, confermate di accettare il regolamento in tutti i suoi punti, così come il verdetto della giuria che sarà insindacabile. Confermate inoltre che il panettone sia di vostra produzione e che gli ingredienti usati rispettano tutti i punti richiesti da CMP. **Verranno accettati i primi 30 candidati, si terrà conto dell'ordine di iscrizione.**

Se l'iscrizione sarà andata a buon fine riceverete una conferma via e-mail da parte di CMP. Il candidato dovrà versare entro 15 gg. l'importo di €150 sul conto :

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

Casuale: Selezione Panettone Cioccolato Italia

Beneficiario: Coppa del Mondo del Panettone Sagl Via pontico Virunio 3 – 6850 Mendrisio.

Vi consigliamo di utilizzare il pagamento SEPA per non incorrere in trattenute che poi dovranno essere ancora regolate con un ulteriore versamento.

Se il pagamento non verrà effettuato nei termini stabiliti l'iscrizione verrà ritenuta nulla.

3. **Ogni partecipante dovrà portare, consegnare o spedire** n° 3 panettoni cioccolato in forma alta senza glassa, si consiglia vivamente la forma rigida, dal peso di 1000 g, tolleranza 30 g in eccesso o in difetto compreso il fondello. I panettoni dovranno essere consegnati possibilmente in sacchetti trasparenti anonimi chiusi con il laccetto bianco. Sulla confezione-scatola dovranno essere indicati ben visibili tutti i dati del partecipante, come riportato sulla scheda d'iscrizione. Scatola con logo della pasticceria ammessa.
4. **Data ora e luogo di consegna:** I panettoni dovranno essere consegnati o verranno fatti arrivare presso la sede di :

Molino Dallagiovanna G.R.V. Località Pilastro, 2, **29010 Gragnano Trebbiense PC**, entro le **ore 17.00 di lunedì 25 settembre 2023**.

Un responsabile nominato da CMP provvederà a numerarli e trasferirli in sacchetti adatti, se i vostri non saranno conformi, per garantirne la freschezza e l'anonimato degli stessi.

5. **L'appartenenza dei prodotti** sarà nota solo al responsabile CMP che la renderà pubblica solo al momento di rimettere i risultati.
6. **La giuria non sarà a conoscenza**, al momento della degustazione, del nominativo del produttore del panettone. La stessa sarà composta da Maestri pasticciieri di comprovata esperienza e da un presidente di giuria. Per la valutazione farà stato il formulario di valutazione appositamente creato da CMP.
Il giudizio della giuria è insindacabile.

L'ordine della degustazione sarà regolato mediante estrazione numerica.
Il panettone verrà degustato in base i seguenti criteri:

- Aspetto esterno (forma, volume, colore-cottura)
- Aspetto al taglio (struttura e colore interno)
- Quantità e ripartizione del cioccolato
- Morbidezza, masticabilità e scioglievolezza
- Profumo (vale doppio)
- Sapore e aromaticità (vale triplo)

7. Il panettone da realizzare per il concorso è di una sola tipologia:
Panettone al cioccolato senza glassa (vedi foto allegata al termine del documento). Si consiglia vivamente l'uso di un pirottino/fondello rigido. Forma alta a fermentazione naturale, 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. La pasta deve essere al cioccolato (quindi bisogna integrare nella pasta: o del cacao o del cioccolato fuso o una ganache).**

- 8.

9. **Ingredienti ammessi:**

Farina di frumento, burro e derivati, acqua, tuorlo d'uovo, zuccheri (tutti i tipi), panna, miele, vaniglia in bacche, paste di agrumi, bucce di agrumi grattugiate, sale, estratto di cereali maltati, farina di malto, pasta di nocciola, copertura fondente al latte e bianca, **non è consentito l'uso di surrogati del cioccolato**. 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 e nel caso di positività tutte le spese di laboratorio verranno addebitate la concorrente stesso.

CMP declina eventuali danni subiti dal prodotto durante il trasporto o la spedizione

Prodotti consegnati dopo l'orario e la data indicati dal regolamento non saranno presi in considerazione.

Prodotti consegnati con nomi non in linea con il formulario d'iscrizione da voi compilato non verranno considerati.

N.B:

I primi 12 di questa selezione saranno qualificati per la finale che avrà luogo al Sigep di Rimini nel mese di gennaio 2024 (la data esatta sarà comunicata ai finalisti appena sarà reso noto il programma del Sigep 2024)

Bisognerà, se richiesto, utilizzare i prodotti messi a disposizione dagli sponsor.

Diritto al rimborso della tassa d'iscrizione: non verrà più effettuato nessun rimborso quale sia la causa per evidenti ragioni organizzative.

Regolamento ufficiale per la selezione italiana realizzato da CMP.

N.B. la lettura e la comprensione di questo regolamento è il primo passo verso il successo.

Il presente regolamento sostituisce e annulla le precedenti versioni

Mendrisio: 26.05.2023

IL presidente CMP

Giuseppe Piffaretti



