Regolamento Selezione Svizzera.

PANETTONE TRADIZIONALE

1. **Possono partecipare tutti i pasticcieri, panettieri e confettieri iscritti al registro di commercio e con una partita IVA sul suolo elvetico.**

2. **Al momento della conferma** di partecipazione da parte del comitato organizzatore (CMP) il candidato dovrà inviare un e-mail a : segreteria@coppadelmondodelpanettone.ch con la ricetta del panettone, che porterà al concorso, completa con tutti gli ingredienti indicati in grammi, accompagnata dalla dichiarazione firmata che gli tutti ingredienti usati rispettano i requisiti di legge e che per realizzare i panettoni si sono usati solo gli ingredienti consentiti dal presente regolamento.

3. **Ogni partecipante dovrà presentare** alla giuria: n° 3 di panettoni dal peso di 1000 g, tolleranza 30 g in eccesso o in difetto compreso il fondello. I panettoni dovranno essere consegnati in una confezione che riporti tutti i dati del partecipante. Scatola con logo della pasticceria ammessa.

4. **I panettoni saranno consegnati** ad un responsabile nominato da CMP che provvederà a numerarli e trasferirli in sacchetti adatti per garantirne la freschezza e l'anonimato.

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 pasticcieri di comprovata esperienza che producono panettoni 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.

7. Il panettone da realizzare per il concorso è di una sola tipologia:

   Panettone Tradizionale tipo Milanese (vedi foto allegata al termine del documento). Si consiglia vivamente l'uso di un pirottino/fondello rigido.

   forma alta con taglio a croce 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.**

8. **Ingredienti ammessi:**

   Farina di frumento, farina di malto, estratto di malto, burro, burro chiarificato, panna, latte, latte in polvere, acqua, tuorlo d'uovo, zuccheri (saccarosio, glucosio, zucchero invertito, fruttosio), miele, vaniglia in bacche, pasta d'arancio, buccia grattugiata di arancio e di limone, sale. La miscela di frutta dovrà essere composta da: uva sultanina, cubetti di arancia canditi e cubetti di cedro canditi. L'uso di altri ingredienti non inseriti negli ingredienti ammessi porta alla squalifica immediata del prodotto.

   In caso di dubbio il prodotto potrebbe essere fatto analizzare da un laboratorio d' analisi certificato.

9. **Data di consegna:**

   La consegna dovrà avvenire il giorno 27 novembre 2023 entro le ore 17.00 al seguente indirizzo:

   Carma/Barry Callebaut AG

   Hardturmstrasse 181

   CH – 8005 Zürich

   CMP declina eventuali danni subiti dal prodotto durante il trasporto. Prodotti consegnati dopo l'orario e la data indicati dal regolamento non saranno presi in considerazione.

   Prodotti consegnato con nomi non in linea con il formulario d'iscrizione non verranno considerati.

10. **Giorno della selezione:**

    30 novembre 2023

11. La Tassa di iscrizione di chf. 150. - **è da versare entro 20 giorni dopo aver ricevuto la conferma che l'iscrizione è stata accettata da parte del comitato organizzatore. Passato tale termine l'iscrizione sarà annullata.**

    sul conto bancario:

    IBAN: CH5180808007832111247- Swift-Bic: RAIFCH22

    Casuale: iscrizione Concorso CDM 2024 + Selezione Svizzera Tradizionale

Beneficiario: Coppa del Mondo del Panettone Sagl

Ritornando la cedola di adesione firmata, accettate il presente regolamento in ogni suo punto.

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

Regolamento ufficiale a cura di CMP.

Il presente regolamento sostituisce e annulla le precedenti versioni

Mendrisio: 02.08.2023

IL presidente CMP
Giuseppe Piffaretti