

Perú al Mundial

Reglamento para participar en la Copa
Mundial del Panettone 2024



Choco
Pastry

Indice

Haciendo Historia (palabras del organizador).....	2
Sobre el evento	3
Categoría 1: Panettone Tradicional	4
Categoría 2: Panettone de Chocolate	12
Datos finales	21
Números de cuenta	22
Auspiciadores	23



Haciendo Historia

Hay momentos, donde uno no tiene más que palabras de agradecimiento, este es uno de ellos.

Desde siempre he tomado como misión personal, el crear mayores y mejores oportunidades a una nueva generación de pasteleros peruanos. Hoy, puedo decir que, con mucho esfuerzo, hemos dado un gran paso en ese sentido.

Es para mi un orgullo anunciar que **la Copa del Mundo del Panettone**, ha escogido a Chocopastry para organizar el **campeonato eliminatorio** en la búsqueda de la **primera selección peruana en el Mundial del Panettone**, evento a realizarse el 2024 en Milán.

Tomo esta tarea con orgullo pero también con la seriedad y responsabilidad que implica.

Doy la bienvenida a todos los participantes, los invito a gritar al mundo que estamos preparados para asumir nuevos retos y traer al Perú, nuevas alegrías.

¡Vamos que sí se puede!

Juan Carlos López Guerrero
Director de Chocopastry



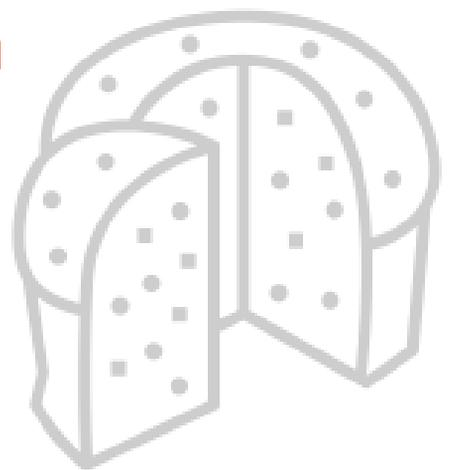
Sobre el evento

La **Copa del Mundo del Panettone** es el gran evento enteramente dedicado al producto fermentado por excelencia. Es un evento que se celebra cada dos años en **Lugano**.

El evento nació para **celebrar la historia y el procesamiento de un producto capaz de cruzar las fronteras de origen** para establecerse en el panorama mundial de la confitería.

“

Los participantes en la final se seleccionan primero entre competiciones nacionales de diferentes países”



Categoría 1

Panettone Tradicional (fruta)

Choco
Pastry

1. SOBRE LA PARTICIPACIÓN



Podrán participar en las selecciones nacionales todos los pasteleros residentes en el país organizador que dispongan de un número IGV válido. El candidato debe ser mayor de 18 años.



No podrán participar en las selecciones consultores, demostradores ni empleados de empresas que elaboren insumos de pastelería.



Para inscribirse, debe devolver el formulario, que puede descargar de nuestra página web: www.coppadelmondodelpanettone.ch





3. Cada participante debe traer, entregar o enviar no. 3 panettone tradicional en forma alta, se recomienda encarecidamente la forma rígida, con un peso de 1000 g, tolerancia de 30 g por encima o por debajo, incluido el fondo. Los panettones deberán entregarse en bolsas transparentes anónimas cerradas, a ser posible, con un cordel blanco. Todos los datos del participante, indicados en el formulario de inscripción, deben ser claramente visibles en la caja. Caja con logotipo de la pastelería admitida.
4. Los panettones se entregarán en el lugar de celebración en la fecha y hora preestablecidas, que se le comunicarán tras la confirmación de su inscripción. Una persona designada por CMP los numerará y los transferirá a bolsas adecuadas, si las suyas no son conformes, para garantizar su frescura y anonimato.
5. La afiliación de los productos sólo será conocida por el responsable del CMP, que sólo la hará pública al publicar los resultados.
6. El jurado no conocerá, en el momento de la degustación, el nombre del productor de panettone.



Estará compuesto por maestros pasteleros de probada experiencia y un presidente del jurado. La evaluación se llevará a cabo utilizando el formulario de evaluación especialmente creado por CMP. El fallo del jurado será inapelable.

7. El orden de la degustación se registrará por un sorteo numérico. El panettone se degustará con arreglo a los siguientes criterios:

Aspecto exterior (forma, volumen, color-horneado)

Aspecto al corte (textura interna y color)

Cantidad y distribución de fruta

Suavidad, masticabilidad y fundibilidad

Olor (valor doble)

Sabor y aroma (valor triple)

8. El panettone que se elaborará para el concurso será de un solo tipo: **Panettone tradicional tipo milanesa sin glaseado** (*véase la foto adjunta al final de este documento*). Se recomienda encarecidamente el uso de un molde rígido para panettone. Forma de corte transversal alto con fermentación natural, no se admiten levaduras secas ni otros productos acabados. Peso del panettone entre 970 g y 1030 g, incluido el fondo. **El incumplimiento del peso puede acarrear una penalización que decidirá el jurado.**

INGREDIENTES PERMITIDOS:

9. Harina de trigo, mantequilla y derivados, agua, yema de huevo, azúcares, nata, miel, bayas de vainilla, pasta de cítricos, piel de cítricos rallada, sal, extracto de cereales malteados, harina de malta, mezcla de frutas compuesta por pasas sultanas, dados de naranja confitada y cidra confitada. La utilización de otros ingredientes que no figuren en la lista conlleva la descalificación del producto. En caso de duda, el producto será analizado por un laboratorio de análisis certificado.

FECHA, HORA Y LUGAR DE ENTREGA:

10. La fecha hora y lugar de entrega se comunicará tras recibir la confirmación de participación por parte de CMP. En el momento de la entrega, presente la copia o el recibo del pago de la cuota de participación.

CMP no se hace responsable de los daños sufridos por el producto durante su transporte o envío.

No se tendrán en cuenta los productos entregados después de la hora y fecha indicadas en el reglamento.

No se tendrán en cuenta los productos entregados con nombres que no coincidan con el formulario de inscripción.

Para la final de Milán (noviembre de 2024) será obligatorio utilizar los ingredientes de nuestros patrocinadores si así se solicita.

11. La **cuota de inscripción de \$ 85 dólares** sólo se abonará una vez que haya recibido la confirmación de que su inscripción ha sido aceptada por el comité organizador en la cuenta que se le comunicará tras la aceptación de su inscripción.

12. Puede presentarse un **máximo de 24 candidatos**

Las inscripciones se considerarán por orden de llegada.

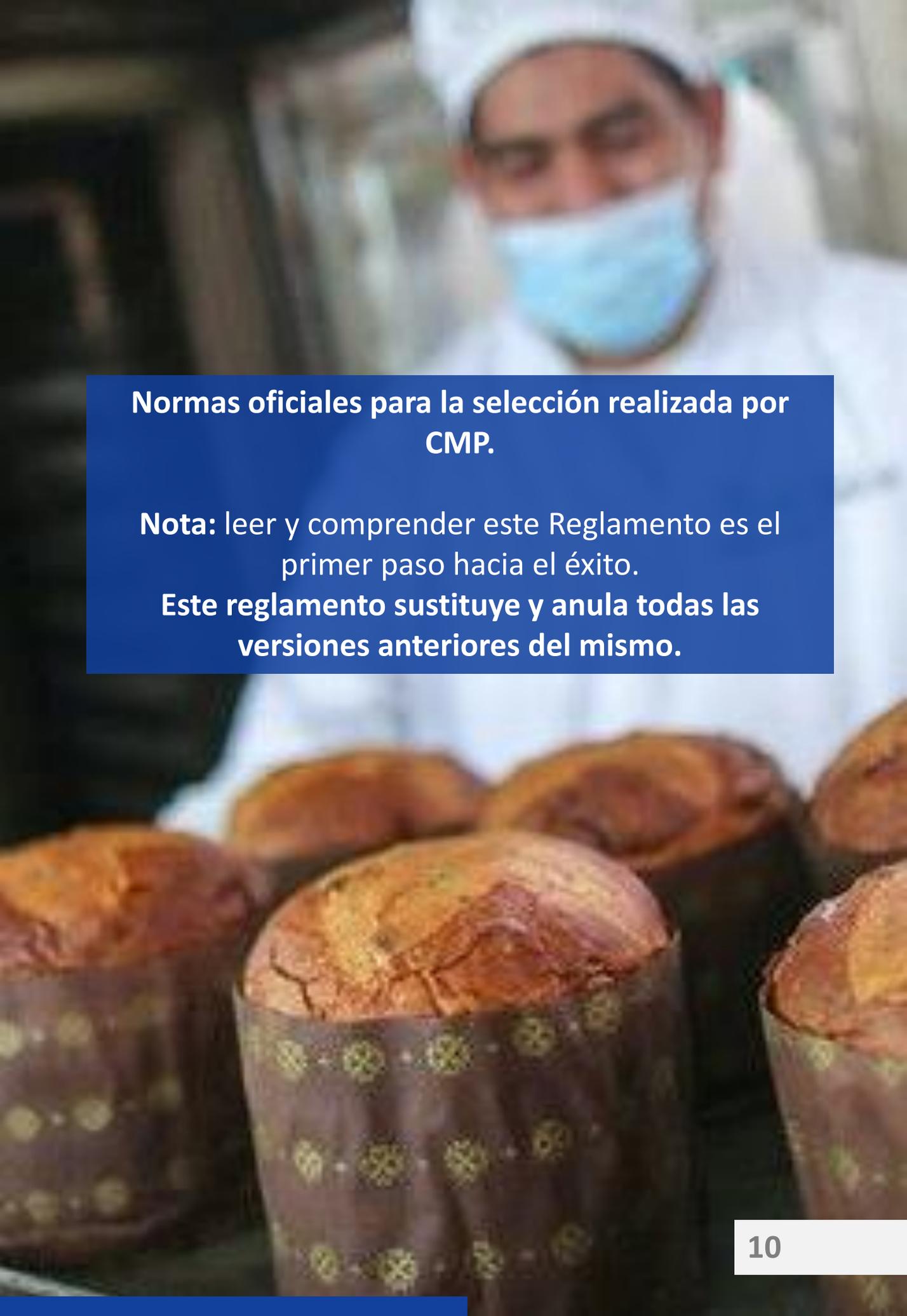
Plazo de inscripción:
3 semanas antes de la fecha límite.

Si se alcanza el número máximo de inscripciones antes de la fecha límite, no será posible inscribirse.

13. Al devolver el cupón de afiliación firmado, usted **acepta este reglamento en totalidad**

***Imagen referencial:**
Panettone Tradicional



A person wearing a white lab coat and a blue surgical mask is working in a bakery. The background is slightly blurred, showing wooden shelves. In the foreground, several round, golden-brown loaves of bread are visible, each in a brown paper liner with a decorative pattern.

Normas oficiales para la selección realizada por CMP.

Nota: leer y comprender este Reglamento es el primer paso hacia el éxito.

Este reglamento sustituye y anula todas las versiones anteriores del mismo.

Categoría 2

Panettone Chocolate

Choco
Pastry

1. SOBRE LA PARTICIPACIÓN



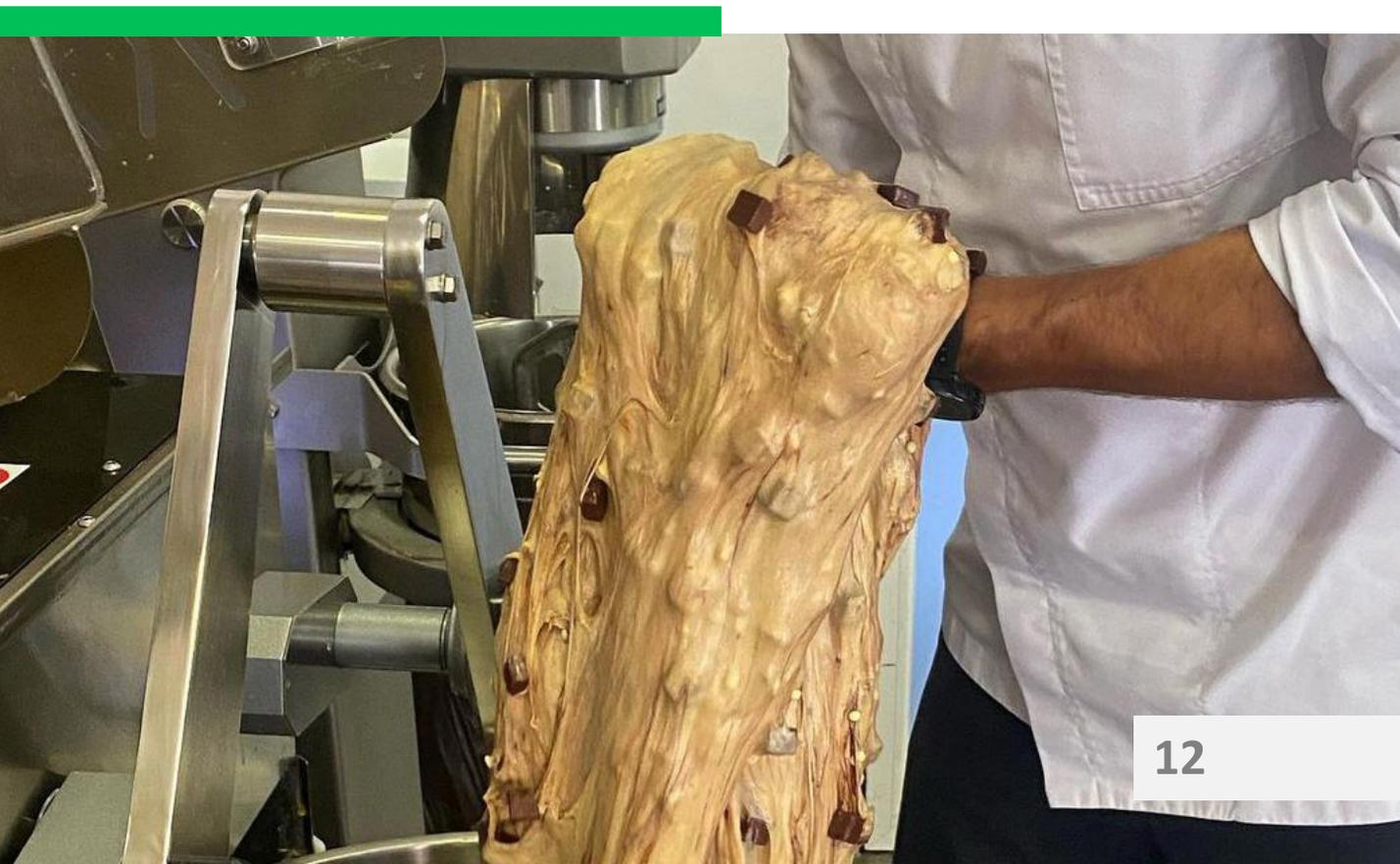
Podrán participar en las selecciones nacionales todos los pasteleros residentes en el país organizador que dispongan de un número IGV válido. El candidato debe ser mayor de 18 años.



No podrán participar en las selecciones consultores, demostradores ni empleados de empresas que elaboren insumos de pastelería.



Para inscribirse, debe devolver el formulario, que puede descargar de nuestra página web: www.coppadelmondodelpanettone.ch





2. SOBRE EL FORMULARIO

El formulario debe completarse a computadora. **No se tendrán en cuenta las inscripciones manuscritas.** Compruebe que el formulario está completamente cumplimentado y envíelo firmado por **correo electrónico** a:

segreteria@coppadelmondodelpanettone.ch

Tras la confirmación del comité organizador (CMP), el candidato deberá enviar un correo electrónico a: segreteria@coppadelmondodelpanettone.ch la receta de **10 panettone de 1 kg**, con todos los ingredientes indicados en gramos. No es necesaria una descripción del proceso de fabricación. Para la receta, **deberá utilizar el formato oficial** que se le enviará una vez confirmada su participación. La receta debe **rellenarse a computadora y no a mano**, y **debe estar firmada**. La firma del documento también certifica que todos los ingredientes utilizados cumplen los requisitos legales y que para elaborar el panettone sólo se han utilizado ingredientes permitidos por este reglamento.



3. Cada participante debe traer, entregar o enviar **no. 3 de chocolate** en forma alta, se recomienda encarecidamente la forma rígida, con un **peso de 1000 g, tolerancia de 30 g por encima o por debajo**, incluido el fondo. Los panettones deberán entregarse en bolsas transparentes anónimas cerradas, a ser posible, con un cordel blanco. Todos los datos del participante, indicados en el formulario de inscripción, deben ser claramente visibles en la caja. Caja con logotipo de la pastelería admitida.
4. Los panettones se entregarán en el **lugar de celebración en la fecha y hora preestablecidas**, que se le comunicarán tras la confirmación de su inscripción. Una persona designada por CMP los numerará y los transferirá a bolsas adecuadas, si las suyas no son conformes, para garantizar su frescura y anonimato.
5. La afiliación de los productos sólo será conocida por el responsable del CMP, que sólo la hará pública al publicar los resultados.
6. El jurado no conocerá, en el momento de la degustación, el nombre del productor de panettone.

Estará compuesto por maestros pasteleros de probada experiencia y un presidente del jurado. La evaluación se llevará a cabo utilizando el formulario de evaluación especialmente creado por CMP. El fallo del jurado será inapelable.

7. El orden de la degustación se registrará por un sorteo numérico. El panettone se degustará con arreglo a los siguientes criterios:

Aspecto exterior (forma, volumen, color-horneado)

Aspecto al corte (textura interna y color)

Cantidad y distribución del chocolate

Suavidad, masticabilidad y fundibilidad

Olor (valor doble)

Sabor y aroma (valor triple)



8. El panettone que se elaborará para el concurso será de un solo tipo: **Panettone de chocolate sin glaseado** (*véase la foto adjunta al final de este documento*). Se recomienda encarecidamente el uso de un molde rígido para panettone. Forma de corte transversal alto con fermentación natural, no se admiten levaduras secas ni otros productos acabados. Peso del panettone entre 970 g y 1030 g, incluido el fondo. **El incumplimiento del peso puede acarrear una penalización que decidirá el jurado.**

INGREDIENTES PERMITIDOS:

9. Harina de trigo, mantequilla y derivados, agua, yema de huevo, azúcares, nata, miel, bayas de vainilla, pasta de cítricos, piel de cítricos rallada, sal, extracto de cereales malteados, harina de malta, Gotas de chocolate con leche, gotas de chocolate blanco, gotas de chocolate negro.

Nota: La masa debe ser de chocolate y se puede utilizar chocolate fundido (chocolate con leche y/o chocolate amargo). La utilización de otros ingredientes que no figuren en la lista conlleva la descalificación del producto.

En caso de duda, el producto será analizado por un laboratorio de análisis certificado.

FECHA, HORA Y LUGAR DE ENTREGA:

10. La fecha hora y lugar de entrega se comunicará tras recibir la confirmación de participación por parte de CMP. En el momento de la entrega, presente la copia o el recibo del pago de la cuota de participación.

CMP no se hace responsable de los daños sufridos por el producto durante su transporte o envío.

No se tendrán en cuenta los productos entregados después de la hora y fecha indicadas en el reglamento.

No se tendrán en cuenta los productos entregados con nombres que no coincidan con el formulario de inscripción.

Para la final de Milán (noviembre de 2024) será obligatorio utilizar los ingredientes de nuestros patrocinadores si así se solicita.

11. La **cuota de inscripción de \$ 85 dólares** sólo se abonará una vez que haya recibido la confirmación de que su inscripción ha sido aceptada por el comité organizador en la cuenta que se le comunicará tras la aceptación de su inscripción.

12. Puede presentarse un **máximo de 24 candidatos**

Las inscripciones se considerarán por orden de llegada.

Plazo de inscripción:

3 semanas antes de la fecha límite.

Si se alcanza el número máximo de inscripciones antes de la fecha límite, no será posible inscribirse.

13. Al devolver el cupón de afiliación firmado, usted **acepta este reglamento en su totalidad**



***Imagen referencial:**
Panettone de Chocolate

A close-up photograph of a chocolate chip cookie being cut with a knife. The cookie is golden brown with dark chocolate chips. The knife is positioned vertically in the center, splitting the cookie into two halves. The background is a plain, light color.

Normas oficiales para la selección realizada por CMP.

Nota: leer y comprender este Reglamento es el primer paso hacia el éxito.

Este reglamento sustituye y anula todas las versiones anteriores del mismo.

Leer detenidamente

Datos finales

Choco
Pastry



NÚMEROS DE CUENTA

Para realizar la inscripción de tu equipo en una categoría, deberás hacer le pago indicado de **\$85 dólares + IGV** o, su equivalente en soles **S/. 323 soles + IGV** en las cuentas del organizador:

CUENTA INTERBANK DÓLARES:

- **TITULAR:** CHOCOPASTRY
- **C.C.** 2003 0051 79634
- **C.C.I.** 0032 0000 3005 17963 437



El equipo que llegue a la gran final, deberá tomar en cuenta lo siguiente:

PARA LA FINAL DE MILÁN

Los candidatos están obligados a estar presentes en la final de Milán del **8 al 10 de noviembre de 2024**.

Deberán entregar **personalmente** los panettoni exigidos por el reglamento.

Para la elaboración de los panettoni deberán **utilizarse las materias primas suministradas por los Patrocinadores según la categoría** *(la única excepción es que el Patrocinador no pueda suministrar los productos en el país del candidato)*

Cada candidato **deberá abonar la cuota de inscripción** indicada en el reglamento oficial **500 € per categoría**

La organización proporcionará **alojamiento en hotel durante 2 noches con desayuno incluido, vales para 2 comidas y 2 cenas** (para cada candidato). No avión.



Choco
Pastry

Mendrisio – Suiza

18.03.2023

Giuseppe Piffaretti

Il presidente CMP

Con el respaldo de:

