



**REGOLAMENTO - LINEE GUIDA**  
**CONCORSO PANETTONE CON GELATO**  
**SUMMER EDITION - 2° edizione**

La finale del concorso si terrà presso Area Feste del Porto Antico di Genova, sabato 18 maggio 2024.

Organizzato da Coppa del mondo del Panettone, inseguito CMP.

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 (selezioni)**

1. Il concorso è aperto a tutti gli operatori dei settori della gelateria, pasticceria, panetteria e gastronomia con sede in Italia e con una partita IVA valida. E' esclusa la partecipazione di industrie, produttori di semilavorati e dimostratori.
2. IL candidato interessato dovrà iscriversi tramite il format realizzato da CMP che si potrà scaricare dal nostro sito web: [www.coppadelmondodelpanettone.com](http://www.coppadelmondodelpanettone.com)
3. La finale unica, alla quale potranno prendere parte al massimo 12 candidati, si svolgerà sabato 18 maggio 2024 presso il porto antico di Genova con qualsiasi tempo.
4. Ogni concorrente dovrà consegnare entro **le ore 15.00 del 18 maggio 2024** presso il Porto Antico di Genova, Piazza delle feste , nr. 2 panettone forma alta, uno farcito con: gelato, sorbetto e semifreddo (dovrà contenere obbligatoriamente tutte e tre le preparazioni). La bagna del panettone è facoltativa. **Non si possono utilizzare miscele già pronte o simili, vale anche per il panettone.** Il panettone dovrà essere ricoperto ( glassa , pasta di zucchero etc. ) come il secondo panettone che sarà poi decorato riferendosi al tema della seconda edizione di Panettone Summer Edition : **Genova capitale europea dello sport 2024.**
5. Il candidato dovrà inviare a CMP **entro e non oltre il 10 maggio 2024** tramite e-mail a: [segreteria@cmpanettone.com](mailto:segreteria@cmpanettone.com) 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. l'elenco degli allergeni
  - e. la temperatura di servizio

**La non consegna della documentazione entro i termini previsti porterà ad una penalità del 10% dei punti totale ottenuti durante la finale**

Il concorrente dovrà produrre il panettone personalmente, chi non produce il panettone potrà avvalersi di un collega che li produce e formare una squadra con un pasticcere o panettiere. Il Concorso è pensato 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. Non da ultimo per creare delle sinergie tra colleghi del ramo alimentare.

Il concorrente consegnerà personalmente il panettone direttamente nella sede della selezione **entro le ore: 15.00 del 18 maggio 2024.**

I panettoni potranno essere conservati fino al momento della degustazione in 2 armadi congelatori a temperature rispettive di -13°C e -16°C

Per la presentazione ai giudici, ogni concorrente dovrà tagliare il panettone farcito a metà. Mentre uno dei nostri collaboratori (o il vostro accompagnatore, che dovrà essere in divisa da lavoro: scarpe nere, pantaloni neri e giacca da lavoro), mostrerà la metà tagliata ai giurati, il candidato taglierà 6 fette per la giuria, con la metà di ritorno dovrà ottenere ancora 2 fette per i giurati. Ci saranno due garanti che potrebbero richiedere un assaggio del prodotto se lo riterranno necessario, ma non avranno però diritto di voto. Tempo di servizio massimo è di 10 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 10 minuti. I piatti per la degustazione verranno messi a disposizione dall'organizzazione, lo stesso vale per le posate.

I parametri di valutazione sono:

- a. Estetica del panettone presentato che deve anche essere ricoperto
- b. Pulizia del taglio e struttura interna (pulizia dei vari strati ed estetica)
- c. Corretta temperatura di degustazione combinata del panettone e della farcitura.
- d. Gusto e aromaticità (che vale triplo) armonia dei gusti.

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 anticipato dal nostro notaio. 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 di un nostro collaboratore.

**I lavori della giuria, composta da 8 elementi, inizieranno verso le ore 18.30.** La stessa potrà essere 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.

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 € 180.00 da versare sul conto che vi verrà indicato sul format al momento della vostra iscrizione.

**N.B.**

**Si richiede ai concorrenti anche un panettone finto decorato secondo il tema: Genova capitale europea dello sport 2024. Il panettone dovrà eternamente essere uguale al panettone gelato con in più le decorazioni scelte che potranno anche essere applicate in loco. I panettoni decorati verranno esposti su dei tavoli, ognuno avrà a**

**disposizione uno spazio di 40 cm x 40 cm dove appoggiare il panettone. Sono permesse anche delle alzatine che non dovranno superare le misure indicate di 40 x 40 e 50 cm max di altezza.**

Il panettone decorato verrà valutato dai giudici prima delle degustazioni. Il punteggio farà parte della scheda generale per decretare la classifica finale.

Ci sarà anche un vincitore del solo panettone decorato, l'esito finale sarà sancito dal pubblico presente che tramite un'app valuterà i panettoni decorati decretandone il vincitore.

Ogni candidato dovrà portare una miscela di 3 lt. di uno dei gusti presenti nel suo elaborato che verrà poi dato in degustazione al pubblico presente e consegnarla a uno dei referenti.

Il giorno 9 maggio 2024 alle ore 15,00 è previsto un collegamento ZOOM (il link verrà inviato successivamente) non obbligatorio, durante il quale verranno chiariti tutti i punti del regolamento, avrete la possibilità di porre anche le vostre domande sui punti che non vi sembrano chiari.

In attesa di incontrarvi personalmente vi mandiamo un caloroso saluto.

Regolamento a cura di CMP

Mendrisio 25.03.2024

Il presente regolamento sostituisce e annulla i precedenti.

Giuseppe Piffaretti

presidente CMP