



Coppa del mondo del Panettone

SELEZIONI ITALIANE

PANETTONE Tradizionale 2025-2026

Requisiti:

Possono partecipare solo candidati maggiorenni residenti in Italia con partita IVA valida che rappresentano pasticcerie, panetterie e gelaterie. Si accetta solo un nominativo per ogni ragione sociale. Sono esclusi consulenti, dimostratori o dipendenti di ditte che producono prodotti per la pasticceria. Non possono partecipare pasticcerie o entità che vendono panettoni per conto di terzi.

Ci si può iscrivere nelle due categorie: tradizionale e cioccolato (compilando due moduli diversi) in caso di qualifica in tutte e due le categorie, bisognerà poi sceglierne una sola.

Cari partecipanti con piacere vi trasmettiamo il regolamento definitivo per poter partecipare alle selezioni italiane per il panettone tradizionale.

Le selezioni saranno 4 aperte ai primi 30 iscritti per ogni selezione. I primi sei di ogni selezione, per un totale di 24, saranno ammessi alla finale italiana che si svolgerà presso il Sigep di Rimini nel gennaio 2026. dalla finale usciranno i 5 candidati italiani che rappresenteranno l'Italia in finale a Milano nel 2026.

Ogni partecipante dovrà aver compilato il modulo di adesione ed essere in regola con il pagamento che trovate sul link:

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSd1LGyF4DuvRvGoiuUI4RnoVP_ODNPdJUAt2Si19A0HBF_beA/viewform

Ritornando il format compilato si dichiara di aver accettato tutti le regole e i punti inseriti in questo documento senza possibilità di ricorso.

La Tassa di iscrizione per la finale di € 250.- + 8.1% IVA è da versare sul conto:

IBAN CH30 8080 8004 4504 1000 4

SWIFT-BIC: RAIFCH22

Causale: iscrizione selezione panettone tradizionale CDM 2026 + nome del candidato.

Si consiglia il pagamento SEPA per evitare inutili addebiti da parte della vostra banca.

L'iscrizione sarà ritenuta valida solo dopo aver effettuato il pagamento.

La finale del panettone tradizionale per decretare i 5 finalisti italiani che rappresenteranno l'Italia in finale 2026 si svolgerà al Sigep 2026

Regolamento panettone Tradizionale

1. Al momento della conferma di partecipazione il candidato dovrà inviare tramite e-mail a: segreteria@cspanettone.com la ricetta del panettone completa in grammi che porterà al concorso (almeno per 10 kg. di impasto) usando il format ufficiale, ritornandolo si dichiara che gli ingredienti usati rispettano il regolamento e i requisiti di legge vigenti nel vostro paese. Dichiarazioni false porteranno alla squalifica immediata.
La ricetta dovrà essere compilata con il PC e non a mano e dovrà essere firmata. Le ricette non conformi scritte a mano porteranno ad una penalità, vi preghiamo quindi di attenervi al regolamento
2. Ogni partecipante dovrà consegnare: n° 4 panettoni al tradizionali senza glasse del peso di 1000 g l'uno, tolleranza di 30 g in eccesso e 30 g in difetto compreso il pirottino (**Attenzione! Un panettone con un peso superiore o inferiore sarà fortemente penalizzato. Vi consigliamo l'uso di un pirottino alto rigido.**)
I panettoni dovranno essere consegnati in sacchetti trasparenti con laccetto bianco senza scritte, presso la sede che vi sarà comunicata così come la data e l'orario. Noi provvederemo a pesare e renderli anonimi. Dove ci potrebbe essere la presenza del pubblico il panettone verrà dato in degustazione.
3. L'appartenenza dei prodotti sarà nota solo a CMP che la renderà pubblica solo al momento di rimettere i risultati.
4. La giuria non sarà a conoscenza della provenienza dei panettoni fino al momento della premiazione ufficiale. La stessa sarà composta da professionisti riconosciuti del settore.
5. **I partecipanti potranno assistere ai lavori della giuria.**
6. Il panettone da realizzare per il concorso è di una sola tipologia:
Panettone Tradizionale senza glassa. 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 - 10% sul totale dei punti.**

Ingredienti ammessi:

Farina di frumento, burro e derivati, acqua, tuorlo d'uovo, zuccheri, panna, miele, vaniglia in bacche e in polvere, paste di agrumi, bucce di agrumi grattugiate, sale, estratto di cereali maltati, farina di malto, mix di frutta composto da uva sultanina, cubetti di arancia candita, cubetti di cedro candito. 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.

7. Il panettone verrà giudicato seguendo i seguenti criteri usando il foglio di valutazione ufficiale:

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

Il candidato dichiara di aver preso conoscenza di quanto segue:

- che la sua partecipazione non implica alcuna violazione del proprio contratto di lavoro.
- di assumersi ogni responsabilità riguardo ai prodotti presentati, dichiarando di essere un pasticciere professionista, maggiorenne, di avere preso attenta visione e di accettare il regolamento integralmente.
- di essere l'autore e legittimo titolare di tutti i diritti d'autore del Panettone realizzato e che lo stesso è il frutto di una lavorazione artigianale propria e non di terzi.
- di soddisfare tutti i requisiti richiesti dall'organizzazione CMP.
di sottostare al giudizio che scaturirà dal verdetto della giuria e di rispettare le regole del fairplay.

Questo regolamento annulla e sostituisce tutti i precedenti regolamenti

Mendrisio: 20. 11.2024 CMP

Giuseppe Piffaretti presidente CMP

