



REGOLAMENTO - LINEE GUIDA SELEZIONI

CONCORSO PANETTONE CON GELATO

SUMMER EDITION 2025 - 3° edizione

La finale del concorso si terrà in una località turistica da stabilire che verrà comunicata per tempo.

Organizzato da Coppa del mondo del Panettone, inseguito CMP.

La finale della 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
3. Verranno create due selezioni alle quali potranno prendere parte al massimo 12 candidati. Le date verranno comunicate nel format da compilare. Da ogni selezione verranno scelti 5 candidati che parteciperanno poi alla finalissima.
4. Ogni concorrente dovrà consegnare entro la data che verrà comunicata appena sarà disponibile il luogo della selezione, che verrà comunicato in seguito, nr. 2 panettoni tradizionali forma alta farciti uguali con: gelato, sorbetto e semifreddo (dovrà contenere obbligatoriamente tutte e tre le preparazioni). La bagna del panettone è facoltativa. I panettoni dovranno anche essere ricoperti a piacimento con glassa, pasta di zucchero, tutti gli elementi devono essere commestibili
5. Il candidato dovrà inviare a CMP tramite e-mail a: segreteria@cmppanettone.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.

Il concorrente dovrà produrre il panettone personalmente, chi non produce il panettone potrà avvalersi di un collega che li produce e formare una squadra. 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 i panettoni direttamente nella sede della selezione alla quale risulta iscritto entro l'orario prefissato.

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

Sarà a disposizione anche un abbattitore.

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) 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 garanti che 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 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 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.

La giuria sarà composta da maestri pasticceri e gelatieri di provata esperienza e anche se possibile 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.

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

I SELEZIONE https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdVTUiw-Z89T0CC2CeGuF9FD0xxN_7bisMt2LL3DB8L5e79eA/viewform

II SELEZIONE

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeIDyJckSjYe3R15s2v2dTfXMTvl6V3VFgmvAudf9hdlAxlgg/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 Summer Edition CMP 2025 + 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.

Regolamento a cura di CMP

Mendrisio 27.11.2024

Giuseppe Piffaretti

presidente CMP