



## Coppa del mondo del Panettone 2019

“Il futuro delle tradizioni è nelle mani di tutti noi”

Lugano, 8-10 Novembre 2019

Nata da un'idea del Maestro pasticcere Giuseppe Piffaretti, patrocinata dalla SMPPC; Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino con sede a Lugano (CH), gestito da Coppa del mondo del panettone Sagl in seguito CMP.

La coppa del mondo del panettone è un evento a cadenza biennale che coinvolge professionisti della pasticceria e panetteria provenienti da tutto il mondo che si saranno iscritti tramite il consenso ufficiale dalle confederazioni del loro paese d'origine tramite una selezione o individualmente dove non è presente una confederazione. Sarà il primo concorso dove il prodotto non verrà realizzato durante la gara, ma portato dai candidati che saranno stati ammessi allo stesso. Il prodotto (panettone) verrà giudicato da una giuria di professionisti di alto profilo provenienti da tutto il mondo. I criteri di giudizio sono elencati nel foglio di valutazione ufficiale che vi sarà inviato dopo esservi regolarmente iscritti. Sarà possibile scaricarlo dal sito: [www.coppadelmondodelpanettone.ch](http://www.coppadelmondodelpanettone.ch).

Il concorso è aperto ai primi 20 concorrenti (max. 24), scelti dalle loro confederazioni che avranno soddisfatto i criteri di partecipazione e avranno versato la tassa di iscrizione e compilato correttamente e rispedito il modulo d'iscrizione allegato a questo documento.

### Regolamento

1. Al momento dell'iscrizione il candidato dovrà inviare tramite e-mail a: [segreteria@coppadelmondodelpanettone.ch](mailto:segreteria@coppadelmondodelpanettone.ch) la ricetta del panettone completa in grammi che porterà al concorso, accompagnata da una dichiarazione che gli ingredienti usati rispettano il regolamento e i requisiti di legge. Dichiarazioni false porteranno alla squalifica immediata. Una foto professionale ad alta risoluzione ed un CV che comprova l'esperienza nel settore.
2. Ogni partecipante dovrà presentare alla giuria: n° 6 di panettoni dal peso di 1000 g, tolleranza 30 g in eccesso e 30 g in difetto compreso il fondello, (1 per la foto, 5 per la degustazione). I fondelli di carta ufficiali verranno forniti dall'organizzazione. I panettoni dovranno pervenire senza nessuna indicazione di riconoscimento in sacchetti in moplefan, per garantirne la freschezza, entro il giorno e l'ora stabiliti dal regolamento. **Attenzione! Un peso superiore o inferiore del panettone porterà ad una penalità sul punteggio finale.**
3. I panettoni saranno consegnati ad un responsabile nominato da CMP che provvederà a numerare ogni prodotto per garantirne la provenienza e l'anonimato.
4. L'appartenenza dei prodotti sarà nota solo al responsabile che la renderà pubblica solo al momento di rimettere i risultati.
5. La giuria non sarà a conoscenza, al momento della degustazione, del nominativo del produttore del panettone. La stessa sarà composta da professionisti di alto profilo e da un presidente di giuria che verrà comunicato in seguito.

6. Il panettone da realizzare per il concorso è di una sola tipologia:  
Panettone Tradizionale tipo Milanese (vedi foto allegata al termine del regolamento) forma alta con taglio a croce a fermentazione naturale a doppio impasto, non sono ammessi lieviti secchi o altri prodotti finiti.
7. Ingredienti ammessi:  
Farina di frumento, burro, acqua, tuorlo d'uovo, zuccheri, panna, uva sultanina, cedro candito, cubetti di arancia candita, miele, vaniglia in bacche, pasta d'arancio e pasta di limone, scorze di arancio e di limone, sale, estratto di cereali maltati, farina di malto. L'uso di altri ingredienti porta alla squalifica del prodotto.  
In caso di dubbio il prodotto sarà fatto analizzare da un laboratorio d'analisi certificato.
8. Data di consegna e peso del panettone al momento del concorso:  
Venerdì 8 novembre dalle ore 09.00 alle ore 14.00, peso del panettone Tra 970 g a 1030 g. compreso il fondello.
9. Giorni del concorso:  
Sabato 9 novembre 2019 dalle ore 10.00 alle ore 15.00  
Domenica 10 novembre 2019 dalle ore 10.00 alle ore 15.00
10. Premiazione:  
Domenica 10 novembre 2019 alle ore 17.00
11. Ogni concorrente dovrà realizzare nel suo laboratorio un filmato della durata tra 3 e 5 minuti, che mostra la lavorazione del suo prodotto, dovrà inoltre presentare personalmente davanti al pubblico i suoi prodotti che verranno poi dati in degustazione.
12. La Tassa di iscrizione di €. 500.00 è da versare solo dopo aver ricevuto la conferma dell'iscrizione da parte del comitato organizzatore sul conto:  
IBAN CH30 8080 8004 4504 1000 4  
SWIFT-BIC: RAIFCH22  
Causale: iscrizione Concorso CDM 2019 + nome del candidato e nazione.  
**Termine massimo per l'iscrizione: 31 agosto 2019.**
13. Per i concorrenti che arrivano da oltre oceano, l'organizzazione eccezionalmente permette al candidato di non essere presente sul posto ma di far pervenire entro i termini previsti dal regolamento il suo prodotto. In questo caso non dovrà pagare la tassa di iscrizione.

Dovrà però far pervenire il filmato della realizzazione del prodotto. Si ricorda che il verdetto della giuria è insindacabile e non potrà in ogni caso essere contestato dai partecipanti in nessuna maniera.

### **Criteri di partecipazione**

Le seguenti nazioni avranno diritto ad iscrivere un numero di candidati come segue:

Svizzera:	4 candidati
Italia:	7 candidati
Spagna:	3 candidati
Francia :	2 candidati

**I candidati di queste nazioni usciranno dalle selezioni che verranno organizzate in ognuno di questi paesi tramite le confederazioni nazionali.**

Tutte le altre nazioni avranno il diritto di presentare un candidato che dovrà certificare la validità del suo prodotto visto che si tratta di un concorso di livello mondiale.

Il programma definitivo della manifestazione verrà comunicato a tempo debito agli iscritti al concorso.

L'evento è sostenuto dalla città di Lugano e si svolgerà da venerdì 8 novembre a domenica 10 novembre 2019 presso il Centro Esposizioni della città.

Ulteriori informazioni possono essere richieste inviando un'e-mail al direttore del concorso:

Maestro Giuseppe Piffaretti

[info@coppadelmondodelpanettone.ch](mailto:info@coppadelmondodelpanettone.ch)

Tel. + 41 76 374 62 49

## Coppa del Mondo del Panettone 2019

### Tagliando di partecipazione

Nome e Cognome .....

Indirizzo .....

Nazione rappresentata ..... Data di nascita .....

Email ..... Tel. Raggiungibile .....

Dichiara di aver letto attentamente il regolamento e di accettare tutti i punti riportati dallo stesso.  
Dichiara di sottostare al giudizio che scaturirà dal verdetto della giuria e di rispettare le regole del fairplay.

**Il presente tagliando è da ritornare completato e firmato dal candidato entro il 31 agosto 2019 tramite e-mail a: [info@coppadelmondodelpanettone.ch](mailto:info@coppadelmondodelpanettone.ch)**

**Per le nazioni che hanno diritto a più partecipanti questo tagliando deve essere convalidato dalla confederazione che ha sostenuto le selezioni.**

Luogo e data

Firma del candidato

