



Coppa del mondo del Panettone 2019

"L'avenir des traditions est entre les mains de nous tous"

Lugano, 8-10 Novembre 2019

Né d'une idée du chef pâtissier Giuseppe Piffaretti, parrainé par SMPPC; Société Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri du Canton du Tessin ayant son siège à Lugano (CH), gérée par la Coupe du monde de Panettone Sagl, devenue CMP. La coupe du monde du panettone est un événement biennal auquel participent des professionnels de la pâtisserie et de la boulangerie du monde entier. Ils seront admis avec l'accord officiel de la confédération de leur pays d'origine, par sélection ou individuellement. Ce sera la première compétition où le produit ne sera pas produit pendant la concours, mais amené par les candidats même. Le produit (panettone) sera jugé par un jury composée par professionnels haut niveau du monde entier. Les critères de jugement sont énumérés dans la fiche d'évaluation officielle qui vous sera envoyée après votre inscription. Il sera possible de le télécharger sur le site: www.coppadelmondodelpanettone.ch.

Le concours est ouvert aux 20 premiers concurrents, choisis par leurs confédérations qui auront satisfait aux critères de participation et auront payé les frais d'inscription, rempli correctement et retourné le formulaire d'inscription joint au présent document.

Règles du concours

1. Au moment de son inscription, le candidat doit envoyer par courrier électronique à: segreteria@coppadelmondodelpanettone.ch la recette du panettone qui emmènera au concours, accompagné d'une déclaration selon laquelle les ingrédients utilisés sont conformes à la réglementation et aux exigences légales. Les fausses déclarations entraîneront une disqualification immédiate. Une photo professionnelle haute résolution et un CV témoignant de l'expérience du secteur.
2. Chaque participant doit présenter au jury: n° 6 panettone pesant 1 000 g, tolérance 30 g en excès et 30 g en défaut, incluant la forme en papier, (1 pour la photo, 5 pour la dégustation). Les formes en papier officielles seront fournies par l'organisation. Le panettone doit être présenté sans aucune indication de reconnaissance dans des sacs en moplefan, afin de garantir sa fraîcheur, le jour et à l'heures fixés par le programme. **Attention! Un poids plus ou moins élevé du panettone entraînera une pénalité pour le score final.**
3. Le panettone sera livré à un responsable nommé par CMP qui numérotera chaque produit afin de s'assurer de sa provenance.
4. La paternité des panettone ne sera connue que du responsable qui le rendra public uniquement au moment de dévoiler les résultats.
5. Le jury ne connaîtra, au moment de la dégustation, le nom du producteur du panettone. Elle sera composée par des professionnels de Haute niveau et d'un président de jury qui sera annoncé par l'organisation.

6. Le panettone à produire pour la compétition est d'un seul type: Panettone de type milanais traditionnel: (voir photo annexe à la fin du règlement). Forme haute avec coupe croisée au levain chef (lievito madre) à double fermentation, levures sèches ou autres produits finis ne sont pas autorisés.
7. Ingrédients autorisés: Farine de blé, beurre, jaune d'oeuf, sucre, raisins secs, citron confit, arancini, miel, arômes naturels, vanille.
8. Date de livraison et poids du panettone au moment de la compétition : Vendredi 8 novembre de 09h00 à 14h00, poids du panettone entre 970 g et 1030 g. y compris la forme en papier.
9. Jours de compétition:
Samedi 9 novembre 2019 de 10h00 à 15h00
Dimanche 10 novembre 2019 de 10h00 à 15h00
10. Remise des prix: Dimanche 10 novembre 2019 à 17h00
11. Chaque concurrent devra réaliser un film dans son atelier d'une durée de 3 à 5 minutes qui montre la réalisation de son produit et devra également présenter personnellement au public ses produits qui seront ensuite donnés à la dégustation.
12. Les frais d'inscription de € 500.00 doivent être payés seulement après réception de la confirmation de l'inscription par le comité organisateur sur le compte:
IBAN: CH51 8080 8007 8321 1024 7
SWIFT-BIC: RAIFCH22
Aléatoire: inscription Concours MDP 2019 + nom du candidat e et de la nation
Date limite d'inscription: 31 mai 2019.
13. Pour les concurrents qui arrivent d'outre-mer, l'organisation permet exceptionnellement au candidat de ne pas être présent sur place, mais d'envoyer son produit dans les délais fixés par le règlement. Dans ce cas, vous ne devez pas payer les frais d'inscription. Cependant, il faudra envoyer la vidéo de la réalisation du produit. Veuillez noter que le verdict du jury sera définitif et ne peut en aucun cas être contesté par les participants.

Critères de participation

Les pays suivants seront autorisés à enregistrer un nombre de candidats comme suit:

Suisse: 4 candidats

Italie: 5 candidats

Espagne: 3 candidats

France: 2 candidats

Les candidats de ces nations sortiront des sélections qui seront organisées dans chacun de ces pays.

Toutes les autres nations auront le droit de présenter un candidat qui devra attester de la validité de son produit car il s'agit d'un concours de classe mondiale.

Le programme détaillé de la manifestation sera annoncé en temps utile aux participants à la compétition.

La manifestation, soutenue par la ville de Lugano, aura lieu: du vendredi 8 novembre au dimanche 10 novembre 2019 au parc des expositions de la ville.

Des informations complémentaires peuvent être demandées en envoyant un courrier électronique à: info@coppadelmondodelpanettone.ch au directeur de la compétition:

Maestro Giuseppe Piffaretti - Tel. +4176 374 62 49

Coppa del Mondo del Panettone 2019

Coupon de participation

Nom et Prénom

Adresse

Pays représenté Date de naissance

Email Tel. accessible

Déclare avoir lu attentivement le règlement et accepter tous les points rapportés par le même. Déclare de se soumettre au jugement qui résultera du verdict du jury et respecter les règles de farplay.

Ce coupon doit être retourné dûment rempli et signé par le candidat avant le 31 mai 2019 par courrier électronique à: info@coppadelmondodelpanettone.ch

Pour les nations ayant droit à plus de participants, ce coupon doit être validé par la confédération qui a soutenu les sélections.

Lieu et date

Signature du candidat

