



Regolamento:

1. **Al momento della conferma** di partecipazione da parte del comitato organizzatore (CMP) il candidato dovrà inviare un e-mail a : segreteria@coppadelmondodelpanettone.ch con la ricetta del panettone, che porterà al concorso, completa con tutti gli ingredienti indicati in grammi, accompagnata dalla dichiarazione firmata che gli tutti ingredienti usati rispettano i requisiti di legge e che per realizzare i panettoni si sono usati solo gli ingredienti consentiti dal presente regolamento.
2. **Ogni partecipante dovrà presentare** alla giuria: n° 3 di panettoni dal peso di 1000 g, tolleranza 30 g in eccesso o in difetto compreso il fondello. I panettoni dovranno essere consegnati in una confezione che riporti tutti i dati del partecipante. Scatola con logo della pasticceria ammessa.
3. **I panettoni saranno consegnati** ad un responsabile nominato da CMP che provvederà a numerarli e trasferirli in sacchetti adatti per garantirne la freschezza e l'anonimato.
4. **L'appartenenza dei prodotti** sarà nota solo al responsabile CMP 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 Maestri pasticceri di comprovata esperienza che producono panettoni e da un presidente di giuria. Per la valutazione farà stato il formulario di valutazione appositamente creato da CMP.
6. Il panettone da realizzare per il concorso è di una sola tipologia:
Panettone Tradizionale tipo Milanese (vedi foto allegata al termine del documento).
forma alta con taglio a croce a fermentazione naturale a doppio impasto, 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 decisa dalla giuria.**
7. **Ingredienti ammessi:**
Farina di frumento, farina di malto, estratto di malto, burro, burro chiarificato, panna, acqua, tuorlo d'uovo, zuccheri (saccarosio, glucosio, zucchero invertito, fruttosio), miele, vaniglia in bacche, pasta d'arancio, scorze di arancio e di limone, sale. La miscela di frutta dovrà essere composta da: uva sultanina, cubetti di arancia canditi e cubetti di cedro canditi. L'uso di altri ingredienti porta alla squalifica immediata del prodotto.

In caso di dubbio il prodotto potrebbe essere fatto analizzare da un laboratorio d'analisi certificato.

8. **Data di consegna:**

Per ogni regione verrà comunicata la data ed il luogo di consegna.

Al momento della consegna si prega di esibire la copia o la ricevuta dell'avvenuto pagamento della tassa di partecipazione.

CMP declina eventuali danni subiti dal prodotto durante il trasporto. Prodotti consegnati dopo l'orario e la data indicati dal regolamento non saranno presi in considerazione.

Prodotti consegnati con nomi non in linea con il formulario d'iscrizione non verranno considerati.

9. **Giorno della selezione:**

Sud: 31 ottobre 2020 presso Teatro Francesco Cilea di Reggio Calabria

Centro: 14 novembre 2020 presso Istituto Gustar a Pistoia

Nord: 21 novembre presso sede da stabilire con regione Lombardia

10. La Tassa di iscrizione di €100. - è da versare **solo dopo aver ricevuto la conferma che l'iscrizione è stata accettata da parte del comitato organizzatore** sul conto:

IBAN:CH30 8080 8004 4504 1000 4 - Swift-Bic: RAIFCH22

Casuale: iscrizione Concorso CDM 2019 + Selezione Italia.

Vi consigliamo di utilizzare il pagamento SEPA per non incorrere in trattenute che poi dovranno essere ancora regolate con un ulteriore versamento. Nel versamento per la tassa d'iscrizione è già compresa la quota IVA Svizzera che è pari al 7,7%.

Regolamento ufficiale per la selezione italiana realizzato da commissione tecnica di CMP.

N.B. Lo svolgimento del lavoro della giuria sarà regolato dalle normative Covid-19 in vigore al momento della selezione nella regione interessata.

Il presente regolamento sostituisce e annulla le precedenti versioni

Mendrisio: 17 ottobre 2020

IL presidente CMP

Giuseppe Piffaretti



