



## Regolamento: Finale ITALIA

1. **Ogni partecipante dovrà presentare** alla giuria: n° 4 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.
2. **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.
3. **L'appartenenza dei prodotti** sarà nota solo al responsabile CMP che la renderà pubblica solo al momento di rimettere i risultati.
4. **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.
5. Il panettone da realizzare per il concorso è di una sola tipologia:  
**Panettone Tradizionale tipo Milanese (vedi foto allegata al termine del documento).**  
**Obbligatorio l'uso di un pirottino/fondello rigido.**

**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 porterà ad una penalizzazione che sarà decisa dalla giuria.**

6. **Ingredienti ammessi, saranno da utilizzare i seguenti prodotti:**  
**Farina di frumento fornita dallo sponsor MOLINO DALLAGIOVANNA**, 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 fornita dallo sponsor: AGRIMONTANA**. L'uso di altri ingredienti non compresi nella lista non è ammesso e porta alla squalifica immediata del prodotto.  
In caso di dubbio il prodotto potrebbe essere fatto analizzare da un laboratorio d'analisi certificato.

7. **Data di consegna:**

**Giovedì 18 febbraio, all' indirizzo che verrà comunicato al più presto dalla segreteria della CMP, entro le ore 15.00.**

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

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

8. **Giorno della finale:**

**Sabato 20 febbraio 2021, la sede vi verrà comunicata al più presto dalla segreteria CMP. Dalle 08.30 alle 15.30.**

**La presenza dei finalisti dipenderà dalle restrizioni Covid-19 che verranno prese dalla regione interessata.**

9. **Si qualificano per la finale di Lugano i primi 6 classificati emersi dalle schede della giuria dei professionisti, che rappresenteranno l'Italia a Lugano dal 5 al 7 novembre 2021. Il verdetto della giuria è insindacabile.**

10. Ci sarà una seconda giuria della stampa che metterà in palio un premio speciale, offerto da Pasticceria Internazionale. Il vincitore, se non figurerà nei primi 6 della classifica dei professionisti, riceverà una wild card e potrà partecipare come settimo rappresentante per l'Italia alla finale di Lugano.

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

**Leggere attentamente il regolamento e metterlo in pratica è il primo passo verso il successo (Maestro Eliseo Tonti).**

**Il presente regolamento è valido per la finale delle selezioni ITALIA, e dev'essere ritornato firmato a: [segreteria@coppadelmondodelpanettone.ch](mailto:segreteria@coppadelmondodelpanettone.ch)**

**Firmando il presente regolamento si dichiara di accettare quanto sopra.**

Data:

firma per accettazione:

Mendrisio: 21.01.2021

IL presidente CMP

Giuseppe Piffaretti



