



Regolamento generale della 1ª Edizione del Panettone World Championship 2019

1. Società Promotrice

I Maestri del Lievito Madre

2. Obbiettivo della competizione

La 1ª edizione dell'Iniziativa "Miglior Panettone Tradizionale" ha come obbiettivo la selezione del miglior panettone artigianale tradizionale nel mondo.

3. Durata:

Il Contest durerà complessivamente dal 20 giugno 2019 al 20 ottobre 2019.

In particolare saranno previsti i seguenti periodi:

- Iscrizione al Contest con invio del modulo di adesione: dal 20 giugno 2019 al 30 giugno 2019;
- Invio panettoni: tra il 1 luglio 2019 e il 15 luglio 2019;
- Selezione dei finalisti: 22 luglio 2019;
- Evento finale e selezione dei vincitori della 1ª edizione del Panettone World Championship 2019: il 20 ottobre 2019.

4. Requisiti di partecipazione:

Il contest è rivolto esclusivamente a professionisti di tutto il mondo, proprietari di attività di Pasticceria o Panificazione maggiorenni alla data di iscrizione al contest.

5. Tema del contest:

Il tema del contest consiste nella realizzazione di un panettone artigianale tradizionale.

6. Iscrizione al contest:

Sono ammessi a partecipare alla semifinale del contest i primi 50 iscritti. Non verranno accettate candidature oltre il numero stabilito di 50.

I Pasticceri interessati a partecipare al contest e concorrere alla selezione del miglior Panettone artigianale tradizionale dovranno far pervenire la richiesta di partecipazione esclusivamente tramite la compilazione dell'apposito modulo di iscrizione entro il 30/06/2019 tramite email all'indirizzo contest@panettoneworldchampionship.com

Tutte le richieste inviate in diversa modalità o fuori dai termini previsti non potranno essere prese in considerazione.

Tutti i pasticceri che avranno regolarmente inviato il modulo di iscrizione secondo le modalità sopra descritte riceveranno, all'indirizzo e-mail indicato in fase di iscrizione, un messaggio di conferma di partecipazione al contest.

La Società Promotrice si riserva la facoltà, anche a mezzo di soggetti delegati, di effettuare autonome verifiche al fine di accettare che i dati immessi nel modulo di iscrizione siano veritieri. In caso contrario, i Pasticceri potranno essere squalificati.

7. Modalità di partecipazione:

Ai fini del contest, tutti i pasticceri dovranno inviare all'indirizzo indicato nell'e-mail di conferma al contest, quanto segue:

- 3 Panettoni tradizionali, per poter consentire gli assaggi, il taglio e l'esposizione alla giuria. Sono richieste inoltre una copia della scheda di iscrizione, copia del curriculum vitae del pasticciere, breve descrizione del Panettone realizzato e la lista degli ingredienti.

8. Limitazioni ed esclusioni dalla partecipazione:

Ogni pasticciere potrà iscriversi al contest una sola volta.

Sono esclusi dalla partecipazione i dipendenti o collaboratori della Società Promotrice, soggetto delegato e di tutte le società coinvolte nello svolgimento e gestione del contest e dell'evento finale.

La partecipazione è subordinata al rispetto delle regole stabilite nel presente regolamento.

9. Requisiti tecnici:

Il materiale inviato dovrà avere i seguenti requisiti:

- Per la realizzazione del panettone tradizionale bisogna rispettare la normativa del Disciplinare di produzione;
- I panettoni realizzati devono essere tra 970 gr e 1,30 kg;
- La lista degli ingredienti deve riportare correttamente tutti gli ingredienti utilizzati e le relative quantità;
- Sono ammessi solo panettoni con LIEVITO MADRE a lievitazione spontanea;
- Sono ammessi panettoni alti o bassi, con la superficie superiore tagliata a croce e canditi senza anidride solforosa;
- Non sono ammessi i panettoni prodotti con l'utilizzo di semilavorati/mix, di emulsionanti, mono e digliceridi, coloranti, aromi artificiali e di conservanti;
- Non è ammesso l'utilizzo di glasse.

10. Moderazione:

Ogni candidatura sarà soggetta ad un'azione di moderazione. La Società Promotrice si riserva il diritto di pubblicare nell'area dedicata, solo le foto, i video, nome e indirizzo dell'attività e dei relativi Pasticceri che, a proprio insindacabile giudizio, non costituiscano una forma di pubblicità a qualsiasi

attività commerciale non inerente al tema proposto o comunque finalizzate a promuovere qualsiasi brand, prodotto, servizio diversi da quelli suddetti, con contenuto non originale del Pasticcere, ossia copiato da altre fonti, e che non risultino essere lesive dei diritti altrui.

La Società Promotrice si riserva altresì di eliminare, prima e anche dopo la pubblicazione qualsiasi foto, video e/o Pasticcere che a suo insindacabile giudizio potrebbero essere offensivi, volgari, non idonei, falsi e/o non congruenti con il tema e lo spirito del contest.

La Società Promotrice verificherà, inoltre, che nella ricetta non compaiano ingredienti dannosi alla salute o non leciti per la legge italiana.

Solo se il Pasticcere sarà giudicato idoneo da tale moderazione, potrà partecipare al contest. Nel caso di mancata approvazione da parte del moderatore, la (società promotrice) si riserva la facoltà di inviare un'e-mail con le motivazioni.

11. Responsabilità del pasticcere:

Il pasticcere si assume ogni responsabilità riguardo al materiale inviato, dichiarando di essere un pasticcere professionista, maggiorenne, di avere preso attenta visione e di accettare il regolamento integrale del contest e gli specifici requisiti richiesti per l'invio del materiale richiesto e della propria candidatura. In particolare, dovrà dichiarare e garantire:

- Di essere l'autore e legittimo titolare di tutti i diritti d'autore del Panettone realizzato e che lo stesso è il frutto di una lavorazione artigianale propria e non di terzi;
- Che il materiale inviato, non è contrario a nessuna norma di legge e in particolar modo che la ricetta proposta non è riprodotta o in violazione dei diritti di proprietà intellettuale, dei diritti morali, dei diritti d'autore, nonché dei diritti di pubblicazione e qualsiasi disposizione normativa vigente in materia;
- Di essere consapevole che, per effetto della pubblicazione sul sito, il Pasticcere, in qualità di titolare dei diritti d'autore, concede alla Società Promotrice, in forma assolutamente gratuita, senza limiti territoriali o temporali, l'esercizio di tutti i diritti di utilizzazione economica derivanti dal diritto d'autore su tutto il materiale inviato;
- Di essere consapevole che la responsabilità della ricetta e del Panettone inviato è a proprio carico e di manlevare conseguentemente la Società Promotrice da qualsiasi conseguenza dannosa e da qualunque richiesta risarcitoria, incluse le spese legali, in relazione al mancato rispetto delle condizioni previste dal presente regolamento;
- Di essere consapevole che la violazione di quanto sopra indicato potrà causare, appena rilevata, l'immediata esclusione dal Contest del Pasticcere e la rimozione dal sito di qualsiasi contenuto relativo al Pasticcere;
- Di essere consapevole che il materiale fornito, potrà essere utilizzato dalla Società Promotrice per i fini pubblicitari e di marketing consentiti dalla Legge senza dover riconoscere alcun compenso agli autori;
- Che nelle immagini e video caricati non appaiono minori;
- Di essere consapevole che in caso di accesso alla finale, il Pasticcere si impegna a concedere alla Società Promotrice l'autorizzazione ad essere filmato e/o fotografato per tutta la durata dell'evento finale.

12. Modalità di selezione Semifinalisti:

I panettoni ricevuti dai Pasticceri iscritti, saranno selezionati da una giuria di qualità nominata dalla Società Promotrice e avranno così il diritto a partecipare alla finale del contest, di seguito "Finalisti".

La valutazione avverrà su apposita scheda assegnando un punteggio da 1 a 10 a ciascuno dei seguenti parametri:

- *caratteristiche visive*: eleganza della forma, omogeneità dell'impasto, colore della crosta e dell'impasto, alveolatura...;
- *caratteristiche olfattive primarie*: equilibrio olfattivo, intensità complessiva, molteplicità dei profumi, finezza (come eleganza nei profumi), persistenza;
- *caratteristiche gustative*: attributi reologici (sensazioni alla masticazione), intensità di gusto, ricchezza di gusti, complessità dei sapori, equilibrio gustativo, persistenza, naturalezza, finezza gustativa;
- *consapevolezza del partecipante*: conduzione lievito, metodo d'impasto, scelta degli ingredienti, metodo di cottura;
- *esperienza complessiva*: coerenza, personalità e originalità.

La Società Promotrice provvederà a contattare i finalisti e comunicare loro l'accesso alla finale tramite l'indirizzo email fornito durante la fase di iscrizione, e contestualmente annunciati durante l'evento "La Notte dei Maestri del Lievito Madre" del 22/07/2019.

13. La Finale:

Oltre ai panettoni selezionati durante la semifinale del 22/07/2019, accederanno alla finale anche una rappresentanza dei Maestri del Lievito Madre e i pasticceri esteri invitati.

14. Modalità di selezione dei vincitori:

I finalisti dovranno presentarsi all'evento finale il giorno 20/10/2019 con 6 panettoni da circa 1 kg ciascuno. Durante l'evento, una giuria di qualità degusterà i panettoni dei finalisti che verranno votati secondo i criteri sopra definiti.

Al termine del processo di valutazione la giuria decreterà un vincitore, definendo il Pasticcere creatore del Miglior Panettone Tradizionale del Mondo 2019. La giuria sarà composta da pasticceri professionisti, operatori del settore e giornalisti.

15. Notifica di vincita e documenti richiesti:

La proclamazione dei vincitori e la consegna dei premi avverranno pubblicamente durante l'evento finale in occasione della 41ª edizione di Host, il Salone Internazionale dell'Ospitalità Professionale presso Fiera Milano.

In tale sede i vincitori finali sottoscriveranno una liberatoria di accettazione del premio.

16. Si precisa che:

Si consiglia ai Pasticceri di confezionare i Panettoni in un imballo resistente e con adeguate protezioni interne contro gli urti. Si specifica che sarà responsabilità degli stessi assicurarsi che il Panettone sia spedito nella modalità più idonea per la corretta conservazione e protezione.

La Società Promotrice non può in nessun modo essere ritenuta responsabile per la mancata ricezione o eventuali danni subiti durante il trasporto dei Panettoni inviati dai Pasticceri.

Tutti i costi relativi alla spedizione dei Panettoni, l'eventuale partecipazione alla selezione finale sono da intendersi ad esclusivo carico dei Pasticceri.

17. Trattamento dei dati personali:

La raccolta dei dati dei Pasticceri avverrà in ottemperanza al Decreto Legislativo 196/03 e successive modifiche ed interazioni, per le finalità strettamente connesse con la gestione del contest.

18. Adempimenti e garanzie:

La corrispondenza e veridicità dei dati e informazioni fornite all'atto della registrazione saranno condizioni imprescindibili di partecipazione. La violazione potrà comportare l'annullamento della vincita o l'impedimento alla partecipazione.

Il Regolamento completo sarà consultabile sul sito web www.panettoneworldchampionship.com

La partecipazione al contest comporterà la piena ed incondizionata conoscenza, adesione ed accettazione di tutti gli articoli del presente regolamento.

La Società Promotrice si riserva il diritto di apportare, per esigenze organizzative, ogni e qualsiasi modifica ritenuta necessaria sia al regolamento che al calendario del contest nonché avrà facoltà di rinviare, sospendere o annullare il contest in qualsiasi fase di selezione, senza il riconoscimento ad alcun diritto risarcitorio e/o indennitario per i Pasticceri.

La Società Promotrice si riserva il diritto di richiedere integrazioni del materiale ricevuto (l'invio di foto, video o qualsiasi materiale che faciliti il giudizio) qualora lo ritenesse necessario per la valutazione.

Per qualsiasi contestazione faranno fede i presenti termini e condizioni.