



Regolamento generale della 2ª Edizione del Panettone World Championship 2021

Società Promotrice

Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone italiano

Obiettivo della competizione

La 2ª edizione del PWC ha come obiettivo la selezione del miglior panettone artigianale tradizionale nel mondo.

Durata:

Il Concorso durerà complessivamente dal 2 gennaio al 24 ottobre 2021.

Requisiti

Il Concorso è rivolto esclusivamente a professionisti di tutto il mondo, proprietari di attività di Pasticceria o Panificazione maggiorenni alla data d'iscrizione al concorso e in possesso dei seguenti requisiti:

- essere titolare di Pasticceria, panetteria e attività artigianale legata ai lievitati
- essere consulenti autonomi con partita Iva per Pasticcerie, panetterie e attività artigianali legate ai lievitati
- essere, al momento della domanda di partecipazione, dipendente di Pasticceria, panetteria e attività artigianale legata ai lievitati.

Partecipazione

Per partecipare a **Panettone World Championship** è necessario:

- compilare la domanda scaricabile dal sito ufficiale { HYPERLINK "http://www.panettoneworldchampionship.com" };
- la richiesta di partecipazione deve essere poi inviata, entro il 15 marzo 2021, all'email della segreteria info@panettoneworldchampionship.com, allegando ad essa la ricetta in cui devono essere indicate le percentuali degli ingredienti consentiti dal **Regolamento dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano** indicati all'articolo 3 del suddetto regolamento, scaricabile dal sito ufficiale (nell'apposita sezione denominata Regolamento):

{ HYPERLINK
"http://www.accademia maestrilievitomadrepanettoneitaliano.it/statuto" }

Art. 3. « Gli associati dovranno sottoscrivere i seguenti patti parasociali:

3.1 Utilizzare ingredienti solo di prima scelta.

3.2 L'utilizzo di preparati, semilavorati, sostituzioni o surrogati del lievito madre è espressamente vietata.

3.3 A titolo di esempio, nel panettone tradizionale artigianale scarpato basso gli ingredienti obbligatori sono: uova fresche, burro fresco, farina prodotta da molini italiani, frutta candita Italiana, zucchero, miele italiano, frutta secca di qualità.

Sono vietati: margarina, burro tracciato o ricostruito, uova liofilizzate, aromi sintetici e l'utilizzo di qualsiasi materia prima di dubbia provenienza così come dovrà esserci assoluta assenza di conservanti, emulsionanti e additivi».



* Per le selezioni estere non è obbligatorio utilizzare ingredienti italiani, anche se preferibile per alcuni (es. Farina)

Dovranno essere inviati n. 4 Panettoni tradizionali bassi del peso di 1 kg agli indirizzi indicati in seguito.

È prevista una tolleranza al massimo di 50 grammi per eccesso e di zero grammi per difetto. Nel calcolare il peso si deve comprendere anche il pirottino. Saranno ricevuti e valutati **ESCLUSIVAMENTE** Panettoni tradizionali bassi, scarpati e non glassati, in assenza ASSOLUTA di conservanti e realizzati secondo il metodo tradizionale a lievitazione naturale. Non sono ammessi altri lievitati e/o semilavorati.

La trasgressione di queste regole implica l'esclusione immediata dal concorso. Tutte le richieste inviate in diversa modalità o fuori dai termini previsti non potranno essere prese in considerazione. A sorteggio potranno essere fatte analisi di laboratorio dei panettoni in concorso per stabilire se le regole sono state rispettate.

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

Le selezioni Italia

Il concorso prevede, per l'Italia, una prima selezione per macro-aree interregionali. I selezionati accederanno a una semifinale presso ALMA – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana e i finalisti accederanno alla finale durante la fiera HOST 2021 a Milano.

Selezioni interregionali

Per ogni macro-area sarà comunicata con largo anticipo la data e il luogo di consegna dei panettoni per la selezione che avverrà nei mesi di aprile e maggio 2021 (la Società Promotrice si riserva di effettuare eventuali cambiamenti in relazione all'emergenza epidemiologica da COVID-19 in corso al momento della stesura del regolamento).

I Panettoni dovranno pervenire in buone condizioni, nelle idonee confezioni, riportando tutti i dati del partecipante: nome e cognome del candidato partecipante, nome dell'attività commerciale e indirizzo della sede; indirizzo, CAP e paese di residenza del candidato oltre ad un recapito telefonico diretto e all'email.

I Panettoni una volta giunti a destinazione, saranno presi in carico da un delegato il quale provvederà a numerarli per garantire il completo anonimato.

La Giuria valuterà i panettoni secondo parametri visivi, olfattivi e gustativi.

Al termine verranno comunicati, in ordine alfabetico e non di merito, i 5 pasticceri che accederanno alla semifinale. Il giudizio della giuria è insindacabile e, a posteriori, non sarà rilasciata nessuna valutazione o altro merito di giudizio alcuno ai concorrenti, ma solo il passaggio o meno alla semifinale.



Semifinale

La semifinale si svolgerà venerdì 22 ottobre all'ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana a Colorno (PR).

Per la semifinale i prodotti dovranno essere recapitati, a seguito comunicazione della segreteria organizzativa, presso la sede di ALMA.

I Panettoni dovranno pervenire in buone condizioni, nelle idonee confezioni, riportando tutti i dati del partecipante: nome e cognome del candidato partecipante, nome dell'attività commerciale e indirizzo della sede; indirizzo, cap e paese di residenza del candidato oltre ad un recapito telefonico diretto e all'email.

I Panettoni una volta giunti a destinazione, saranno presi in carico da un delegato il quale provvederà a numerarli per garantire il completo anonimato.

Al termine verranno comunicati, in ordine alfabetico e non di merito, i 20 pasticceri che accederanno alla finale. Il giudizio della giuria è insindacabile e, a posteriori, non sarà rilasciata nessuna valutazione o altro merito di giudizio alcuno ai concorrenti, ma solo il passaggio o meno alla semifinale.

Finale ad HostMilano

La finale si svolgerà domenica 24 ottobre ad HostMilano 2021.

Per la finale i prodotti dovranno essere recapitati, a seguito comunicazione della segreteria organizzativa, presso HOST – Fiere di Milano.

I Panettoni dovranno pervenire in buone condizioni, nelle idonee confezioni, riportando tutti i dati del partecipante: nome e cognome del candidato partecipante, nome dell'attività commerciale e indirizzo della sede; indirizzo, CAP e paese di residenza del candidato oltre ad un recapito telefonico diretto e all'email.

I Panettoni una volta giunti a destinazione, saranno presi in carico da un delegato il quale provvederà a numerarli per garantire il completo anonimato.

I pasticceri che vincono la preselezione e raggiungono la semifinale o la finale, non hanno l'obbligo di essere presenti di persona (anche se preferibile in caso di Finale). La decisione è a totale discrezione del pasticcere.

In ogni caso la società promotrice dell'evento non potrà rimborsare le spese di trasporto e alloggio.

Le Giurie alla finale

Saranno tre le giurie giudicanti alla finale a HostMilano: la Giuria tecnica, la Giuria di qualità e la Giuria popolare.

I Panettoni verranno giudicati alla cieca e soltanto il delegato sarà a conoscenza della corrispondenza tra candidato e prodotto.

La Giuria tecnica sarà composta da Maestri indiscussi e da un presidente.

La Giuria di qualità sarà composta di giornalisti e operatori specializzati nel settore della comunicazione con una profonda conoscenza del prodotto.

La Giuria popolare sarà composta di un pubblico eterogeneo eletto a seguito di estrazione a sorte da apposite liste.



Tassa d'iscrizione

La tassa d'iscrizione è di **150,00 Euro**. La somma va versata soltanto a seguito della conferma dell'avvenuta ricezione e della conferma ufficiale d'iscrizione a Panettone World Championship 2021 presso il cc intestato a "Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano" IBAN **IT66X0200821506000105949222** con causale "**EROGAZIONE LIBERALE + Nome e Cognome del partecipante**".

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 concorrenti 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 Concorrente, 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 Concorrente che a suo insindacabile giudizio potrebbero essere offensivi, volgari, non idonei, falsi e/o non congruenti con il tema e lo spirito del Concorso. La Società Promotrice verificherà, inoltre, che nella ricetta non compaiano ingredienti dannosi alla salute o non leciti per la legge italiana.

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

Responsabilità del Concorrente:

Il Concorrente si assume ogni responsabilità riguardo al materiale inviato, dichiarando di essere un Concorrente professionista, maggiorenne, di avere preso attenta visione e di accettare il regolamento integrale del Concorso 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 Concorrente, 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 Concorso del Concorrente e la rimozione dal sito di qualsiasi contenuto relativo al Concorrente;



- 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 Concorrente si impegna a concedere alla Società Promotrice l'autorizzazione ad essere filmato e/o fotografato per tutta la durata dell'evento.

Trattamento dei dati personali:

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

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 { HYPERLINK "<http://www.panettoneworldchampionship.com>" }

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

La Società Promotrice si riserverà 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 Concorrenti.

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.