

CAMPIONATO MONDIALE DEL PANETTONE PRIMA EDIZIONE - OTTOBRE 2023

L'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano (d'ora in poi anche "Accademia") ha definito il seguente regolamento (d'ora in poi il "Regolamento") per la prima edizione del Campionato Mondiale del Panettone a Squadre (d'ora in poi anche "PWC") il cui tema sarà "Il Panettone nel Mondo" che si terrà tra Verona e Milano dal 9/14 ottobre 2023.

Selezione delle Nazionali

I componenti delle squadre nazionali (d'ora in poi anche "Nazionali") verranno selezionati e nominati dalle scuole professionali segnalate dai Consolati all'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano.

Come partecipare

Compilare la domanda d'iscrizione contenuta nell'Allegato 1 del Regolamento ed inviarla a

info@panettoneworldchampionship.com

Si precisa che sarà ammessa una sola domanda per nazione.

Termine di iscrizione

Le domande di iscrizione dovranno pervenire **entro e non oltre il 31 luglio 2023**.

Quota di iscrizione

€ 1.000,00 da versare una volta ricevuta conferma dell'adesione e comunque non oltre il 31 luglio 2023, con bonifico intestato all'Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano (dati sotto) e indicando nella causale "quota iscrizione Campionato 2023".

IBAN IT94Z0200865900000106081412

BIC/SWIFT UNCRITM1PU8

L'iscrizione sarà ritenuta perfezionata una volta saldata la quota sopra riportata.

Sede di svolgimento PWC

Gruppo Polin con proclamazione ad Host Milano

Presentazione di TUTTE le Nazionali

Lunedì 9 Ottobre 2023

Periodo di Competizione PWC

Dal 10 al 14 ottobre 2023

Composizione squadre nazionali

- 3 concorrenti appartenenti alla nazionale in essere
- 1 Capitano portavoce [nominato e scelto nella rosa dei 3]
- **1 Team Manager per Nazionale [è richiesta la lingua inglese per le comunicazioni]**

Nota bene: eventuali allenatori nominati dalle Nazionali dovranno obbligatoriamente essere residenti nella Nazione in essere.

Presentazione del Programma

Ciascuna squadra dovrà presentare il proprio Programma su foglio A4 indicando:

- Prodotti che verranno eseguiti in diretta
- Ricettazione
- Metodo di lavorazione
- Metodo di Cottura
- Tipologia di presentazione degli elaborati

Nota bene

- L'intera documentazione dovrà essere realizzata con cura e completa in tutti i suoi elementi. La mancanza di una o più voci soprariportate porterà alla penalizzazione di 5 punti.
- Le ricette si intendono di proprietà esclusiva dell'Accademia. La stessa, unitamente al materiale contenuto nel Programma non potranno essere diffusi né prima né durante la competizione - pena la squalifica della squadra nazionale. La diffusione, ove richiesta dai partecipanti, potrà avvenire solo con il previo consenso scritto dell'Accademia.

Durata competizione

La durata della competizione sarà di 2 giorni.

Nota bene

- Per i partecipanti provenienti da paesi EU o comunque ubicati in Europa verrà previsto 1 giorno pre-competizione per acclimatamento/preparazione lievito alla gara [giri di stufa-ambientamento lievito madre];
- Per i partecipanti provenienti da paesi extra-EU saranno previsti 2 giorni pre-competizione per acclimatamento/preparazione lievito alla gara [giri di stufa-ambientamento lievito madre];

Questi giorni non verranno valutati in nessun modo dalla giuria ma sono solo una fase preparatoria alla competizione.

Svolgimento della competizione

I partecipanti lavoreranno presso i laboratori Polin Main Sponsor.

I laboratori saranno assegnati a seconda dell'area geografica di provenienza, nel caso in cui siano presenti delle Nazionali provenienti dalla stessa zona geografica verrà effettuato un sorteggio in presenza del notaio che certificherà ogni assegnazione.

Il laboratorio di servizio sarà a disposizione dal 9 ottobre 2023 per dar modo alle squadre di effettuare i rinfreschi di adattamento del lievito per la competizione.

L'inizio della gara è fissato per il giorno 10 ottobre 2023 e terminerà il giorno 13 ottobre 2023 con i seguenti orari:

5.40 am: ispezione giudice di gara

Dalle 6.00 am inizio gara

Nota bene:

I turni di gara sono suddivisi in questo modo:

- a) Il 10-11 Ottobre gareggia il primo turno con le 4 squadre europee**
- b) Il 12-13 Ottobre gareggia il secondo turno con le 4 squadre extra-europee**



Attività dei commissari

Ogni squadra nazionale verrà supervisionata dai commissari delle nazioni presenti alla competizione.

Criteri di valutazione

- Ispezione pre-gara
- Logistica di lavoro [organizzazione del lavoro]
- Pulizia generale tavoli e pavimento e pulizia personale
- Produzione di rifiuti [per il principio della sostenibilità la produzione di rifiuti dovrà essere ridotta al minimo]

Orari presenza dei commissari di gara

Gli orari di presenza dei giudici durante la competizione saranno pianificati secondo un piano che garantirà sempre la presenza dei giudici nei laboratori di gara.

L'attività nei laboratori in supporto all'attività dei commissari sarà filmata attraverso telecamere in diretta H24.

Come viene effettuata l'ispezione pre-gara

Il giudice assegnato alla squadra avrà 20 minuti di tempo per ispezionare:

- il laboratorio
- le attrezzature
- gli ingredienti
- il lievito

Nota bene:

Durante il controllo il giudice sarà accompagnato **obbligatoriamente** dal capitano della squadra e se necessario da un interprete. Il Giudice si limiterà a visionare ma non potrà toccare nulla della nazionale a lui assegnata.

Area Coach

Gli allenatori delle Nazionali sono autorizzati a rimanere presenti durante la competizione in area riservata in tribuna e potranno comunicare con i componenti della loro squadra solo al termine della prima giornata di gara.

Prodotti da eseguire

- 1 Panettone Classico Italiano
- 1 Panettone al Cioccolato con impasto al cioccolato
- 1 Lievitato Innovativo "Panettone Salato"

La Giuria è composta da 13 elementi così suddivisi:

>8 Giudici votanti corrispondenti ai Team Manager delle Nazionali

>2 Giudici esterni nominati dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano

>2 Presidenti di Giuria non votanti

>5 Commissari non votanti

>1 Manager organizzativo non votante

Per il servizio degustazione è prevista la collaborazione di studenti provenienti da scuola

alberghiera

I Team Manager delle Nazionali non POSSONO VOTARE LA PROPRIA NAZIONALE, il voto è richiesto e obbligatorio per tutte le altre nazionali diverse dalle loro, seguendo i parametri dettati da questo regolamento secondo il codice deontologico. NON SARANNO AMMESSE VOTAZIONI DEPRIMENTI ATTE A FAVORIRE LA PROPRIA NAZIONALE.

Valutazione finale

La valutazione finale sarà proclamata dai Giudici sabato 14 Ottobre 2023 presso la Sede Host di Milano nelle modalità seguenti:

Classifica per Prodotti singoli:

- 1° Posto Nazionale "Campione del Mondo del Panettone Classico Italiano"
- 2° Posto
- 3° Posto

Seguirà la classifica fino al completamento di tutte le nazionali

- 1° Posto Nazionale "Campione del Mondo del Panettone al cioccolato"
- 2° Posto
- 3° Posto

Seguirà la classifica fino al completamento di tutte le nazionali

- 1° Posto Nazionale "Campione del Mondo del Panettone Innovativo-Salato"
- 2° Posto
- 3° Posto

Seguirà la classifica fino al completamento di tutte le nazionali

Classifica assoluta somma dei 3 Panettoni

- 1° Posto Nazionale "Campione del Mondo del Panettone Italiano"
- 2° Posto
- 3° Posto

Seguirà la classifica fino al completamento di tutte le nazionali

Premi Speciali:

1. Miglior Organizzazione di laboratorio
2. Miglior Pulizia in fase di lavorazione
3. Miglior rapporto componenti del team "Gioco di Squadra"
4. Miglior Tavolo di Presentazione-Vetrina
5. Miglior Packaging di Presentazione - previsto solo per il Panettone Innovativo-Salato
6. Miglior Brochure di Presentazione

Nota bene:

>>I Premi Speciali vengono assegnati in modo indipendente da parte dei presidenti di giuria previa valutazione della scheda di gara.

>>I Premi speciali non vengono assegnati alla squadra che vince la Classifica Assoluta ma verranno assegnati di diritto dal secondo classificato in poi.



Specifiche lievito madre

Il Lievito Madre utilizzato nella competizione DEVE essere assolutamente di provenienza della nazione che lo utilizza. Non è permesso utilizzare lieviti diversi dal proprio, pena la squalifica dalla competizione.

Nota bene: la competizione è in merito al risalto delle proprie competenze e performances relativamente alla gestione e utilizzo del lievito madre fresco, quindi è deontologicamente necessario mettere in linea e pronto al lavoro il proprio lievito madre fresco.

Possono essere impiegate le diverse tecniche di rinfresco del Lievito Madre:

1. legato
2. asciutto
3. liquido
4. in acqua

Non possono essere utilizzati:

1. Lievito chimico [per la tutta la produzione dei Panettoni in gara]
2. Lievito compresso [per la tutta la produzione dei Panettoni in gara]

Nota bene:

Il lievito chimico può essere utilizzato solo per la produzione di complementi [tipo glasse e coperture] di rifinitura dei Panettoni al Cioccolato o Innovativo

Prove del concorso

Le prove da eseguire sono tre, TUTTE con la presenza di LIEVITO MADRE:

1. Panettone Classico Italiano
2. Grande lievitato al cioccolato con impasto scuro denominato "Panettone al cioccolato"
3. Grande Lievitato Innovativo Salato, denominato "Panettone Innovativo" con relativo packaging

Introduzione tecnica obbligatoria:

Le ricette e tecniche di esecuzione devono essere redatte complete in ogni loro parte. In caso contrario avverrà una penalizzazione di 5 punti.

Specifiche ingredienti:

- Gli ingredienti importati dalle Nazionali sono approvati dall'Accademia previa documentazione da presentare almeno un mese prima della competizione.
- Gli ingredienti utilizzati in fase di gara vengono utilizzati in formato anonimo.

Specifiche organizzative:

- La lista attrezzature DEVE essere fornita entro e non oltre il 30 settembre 2023.
- Minuterie e attrezzature specifiche sono a carico delle Nazionali

1. Panettone classico tradizionale

Prodotto secondo protocollo disposto dal Disciplinare di Produzione del "Panettone Tipico della Tradizione Artigiana Milanese" approvato, nel settembre 2003, dal Comitato Tecnico dei Maestri Pasticceri Milanese, integrato da quanto previsto dall'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano. [vedi allegato "DISCIPLINARE DI PRODUZIONE"]

Ingredienti ammessi

E' necessario che le Nazionali lavorino solo ed esclusivamente con gli ingredienti previsti dal disciplinare di produzione ovvero:

- Acqua
- Farina
- Zucchero
- Uova fresche e/o tuorli pastorizzati CAT "A"
- Latte pastorizzato e/o latte UHT e/o latte condensato e/o latti fermentati e/o yogurt
- Burro di cacao
- Burro e/o burro anidro
- Uvetta sultanina, scorze di arancia candite, cedro candito
- Lievito Madre Fresco
- Sale
- Miele
- Malto ed estratto di malto
- Vaniglia
- Aromi naturali di agrumi.

NON SONO AMMESSI:

- lievito di birra
- lievito chimico
- amido
- grassi vegetali (ad esclusione del burro di cacao)
- siero di latte e derivati
- lecitina di soia
- coloranti
- conservanti
- emulsionanti
- additivi di qualsivoglia natura
- altri tipi di frutta candita
- aromi, ad eccezione degli aromi di agrumi, siano essi naturali o di sintesi.
- ingredienti OGM

Azioni di lavorazione ammesse

E' necessario che le Nazionali lavorino solo ed esclusivamente approntando azioni svolte nel rispetto del disciplinare di produzione. Nello specifico ci si riferisce a:

- Impastamento
- Lievitazione
- Spezzatura-formatura

Specifiche di peso obbligatorie

Peso Panettone: 1 Kg con tolleranza di 50 g

Numero di panettoni da presentare per ogni nazionale:

10 Panettoni identici

Nota bene

Le forme di cottura verranno fornite dall'organizzazione.

Presentazione

E' obbligatorio presentare una brochure esplicativa dell'intera fase produttiva del panettone che sarà valutata dalla giuria prima della degustazione. In assenza, verrà applicata una penalizzazione di 5 punti



2. Grande lievitato al cioccolato con impasto al cioccolato denominato “panettone al cioccolato”

Prodotto secondo tecnica libera scelta dalla Nazionale con utilizzo esclusivo di lievito madre con utilizzo obbligatorio di cioccolato.

Ingredienti ammessi

- Acqua
- Farina
- Zucchero
- Uova fresche e/o tuorli pastorizzati
- Latte pastorizzato e/o latte UHT e/o latte condensato e/o latti fermentati e/o yogurt
- Burro di cacao
- Burro e/o burro anidro
- Cacao (impasto)
- Cioccolato (impasto o in sospensione)
- Frutta candita
- Lievito Madre Fresco
- Sale

e in aggiunta:

- Miele
- Malto ed estratto di malto
- Vaniglia

NON SONO AMMESSI

- Lievito di birra
 - Lievito chimico
 - Amido
 - Surrogato di cioccolato
 - Grassi vegetali (ad esclusione del burro di cacao)
 - Siero di latte e derivati
 - Lecitina di soia nell'impasto
 - Coloranti
 - Conservanti
 - Emulsionanti
 - Additivi di qualsivoglia natura
 - Aromi, ad eccezione degli aromi di agrumi, siano essi naturali o di sintesi
 - Ingredienti OGM
-

Lista azioni ammesse

- Impastamento
- Lievitazione
- Spezzatura-formatura [a discrezione della Nazionale]

Pirottini ammessi

- Alto
- Basso

Specifiche di peso obbligatorie

Peso Panettone: 1 Kg con tolleranza di 50 g

Finitura ammessa

- Non scarpato
- Scarpato
- Glassato
- Non Glassato

Numero di panettoni da presentare per ogni nazionale

10 Panettoni identici

Nota bene

Le forme di cottura verranno fornite dall'organizzazione

Presentazione

E' obbligatorio presentare una brochure esplicativa dell'intera fase produttiva del panettone che sarà valutata dalla giuria prima della degustazione.



3) Grande lievitato denominato “ panettone innovativo” Salato

Tema

Contaminazione del Territorio

Descrizione

Ciascuna squadra dovrà elaborare un prodotto frutto della selezione di uno o più ingredienti appartenente alla propria terra.

Lista ingredienti ammessi

Liberi

NON SONO AMMESSI

- Lievito di birra
- Lievito chimico
- Surrogato di cioccolato
- Grassi vegetali idrogenati-esterificati tipo “Margarina”* TUTTE LE TIPOLOGIE
- Coloranti
- Conservanti
- Emulsionanti
- Additivi di qualsivoglia natura COMPRESI ENZIMI
- Aromi di sintesi ad eccezione degli aromi provenienti solo ed esclusivamente dal frutto fresco
- Ingredienti OGM

Nota bene

TUTTI gli oli vegetali sono da considerarsi validi come olio di semi, tutte le tipologie, oli extravergine di oliva e tutte le sotto-famiglie, burro di cacao.

Lista azioni ammesse

- Impastamento
- Lievitazione
- Spezzatura-formatura [a discrezione della Nazionale]

Pirottini ammessi

Libera

Specifiche di peso obbligatorie

Peso Panettone: 1 Kg con tolleranza di 50 g

Finitura ammessa

Libera

Numero di panettoni da presentare per ogni nazionale

10 Panettoni identici

Nota bene

Le forme sono a libera scelta della Nazionale

Servizio panettone innovativo:

- E' previsto il packaging obbligatorio per la presentazione del panettone innovativo
- Impiattamento a discrezione della Nazionale
- Abbinamenti e complementi di servizio come salsa-gelato-croccanti, o altro sono a libera scelta della Nazionale
- Tutti i complementi di accompagnamento del Panettone Innovativo sono da eseguire in gara
- I complementi canditi possono essere portati già fatti
- I piatti di presentazione devono essere portati dalla Nazionale

Presentazione

E' obbligatorio presentare una brochure esplicativa dell'intera fase produttiva del panettone che sarà valutata dalla giuria prima della degustazione.

Specifiche abbigliamento

Ogni squadra dovrà indossare divisa completa ed identica:

- scarpe
- pantaloni
- giacca
- grembiule
- cappello

Nel caso in cui non vengano rispettate le specifiche relative all'abbigliamento da parte di tutti i componenti delle squadre verrà attribuita una penalizzazione di 5 punti.

Nota bene

Queste specifiche sono estese anche ai Giudici Nominati.

Specifiche presentazione

- La presentazione dei prodotti verrà effettuata su tavoli espositivi forniti dall'organizzazione, con tavoli rotondi del diametro di 120 cm muniti di tovaglia bianca neutra.
- Ogni squadra dovrà presentare i propri prodotti in forma vetrinistica espositiva. Ogni squadra dovrà provvedere al proprio allestimento di base portato dal proprio paese di origine.
- Ogni squadra dovrà presentare un esemplare dei propri prodotti tagliato a metà dentro ad una teca trasparente messa a disposizione dall'organizzazione, **le misure della teca saranno fornite entro SETTEMBRE 2023**

Regole per il giorno della valutazione

La giuria al completo presenzierà per la valutazione finale il giorno sabato 14 di ottobre presso l'HOST di Milano.

Dalle ore 9.00 alle ore 11.00 vi sarà l'allestimento dei tavoli dei Panettoni a tema "il panettone di Natale nel mondo", allo scadere dell'orario i concorrenti delle varie squadre dovranno abbandonare i tavoli e portarsi presso i tavoli di taglio e preparazione alla degustazione. Il mancato rispetto dell'orario provocherà una **penalità di 50 punti**.

Il corretto funzionamento delle valutazioni degli elaborati, del conteggio dei punti ed il rispetto delle regole verrà garantito dalla presenza di un notaio e di un presidente di giuria nominato

dall'Accademia.

Il presidente di giuria sarà incaricato di verificare i pesi degli elaborati prima delle degustazioni. Il mancato rispetto del peso provocherà una **penalità di 10 punti**.

Durante le fasi di degustazione i membri delle squadre e della giuria non possono usare in alcun modo il telefono o altro mezzo di comunicazione.

Il presidente di giuria non partecipa al giudizio di degustazione.

Le fasi:

Fase 1: passaggio davanti alla giuria con il prodotto integro dentro alla sua forma di cottura. Il passaggio sarà di 15 secondi circa di fronte ad ogni commissario di giuria.

Fase 2: passaggio davanti alla giuria con il prodotto tagliato a metà ancora dentro alla fascia di cottura. Il passaggio sarà di 15 secondi circa davanti ad ogni commissario di giuria.

Fase 3: degustazione di una fetta di panettone di circa 100 g a ogni commissario di giuria.

Con le stesse modalità di cui sopra, tutte le squadre porteranno in giuria nell'ordine seguente :

1) il Panettone tradizionale italiano

Pausa di riflessione e riposo degustazione 10 MIN.

2) il grande lievitato al cioccolato denominato "Panettone al cioccolato"

Pausa di riflessione e riposo degustazione 20 MIN

3) il grande lievitato innovativo denominato "Panettone innovativo"

Nota bene:

I membri delle squadre nazionali saranno i diretti responsabili del taglio, della temperatura corretta e dell'elaborazione dei panettoni presentati alla giuria.

Al termine delle degustazioni avverrà lo spoglio delle votazioni alla presenza del Notaio e del Presidente di giuria.

Seguirà la premiazione che avverrà, alle ore 17.00.

Premi in palio

- 1° classificato € 5000,00 + coppa del mondo + medaglia d'oro + fornitura di prodotti degli sponsor del campionato
 - 2° classificato € 3000,00 + medaglia d'argento
 - 3° classificato € 2000,00 + medaglia di bronzo
-

NOTA BENE:

IL VINCITORE DEL TITOLO ASSOLUTO NON PUO' PARTECIPARE ALL'EDIZIONE SUCCESSIVA DEL PWC.

Ricevimento delle squadre

Il primo giorno della manifestazione, avrà luogo ad Eataly sede di Verona lunedì 09 ottobre 2023, alle ore 18,00 ci sarà la presentazione ufficiale delle squadre e la consegna delle giacche ufficiali delle Nazionali che il giorno seguente raggiungeranno i laboratori per l'inizio dei lavori. Le attività di laboratorio si svolgeranno nelle giornate che vanno da martedì a venerdì.

Nota Bene:

Le giacche delle Nazionali vengono consegnate direttamente dall'Organizzazione dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano.

Votazioni

Per la valutazione del Panettone Classico Italiano ogni giurato eserciterà il proprio voto che verrà così strutturato:

- 10 punti per l'aspetto, la forma e il colore;
- 35 punti per le qualità organolettiche legate alla consistenza (morbidezza e sofficità), masticabilità e scioglievolezza;
- 35 punti per le qualità organolettiche legate al sapore, ai profumi e agli aromi con riguardo particolare a naturalità e persistenza;
- 20 punti legati alle caratteristiche riassuntive del prodotto che ne definiscono l'armonia e la bontà complessiva del prodotto ivi compreso il rispetto della tradizione.

Per la valutazione del grande lievitato al cioccolato ogni giurato eserciterà il proprio voto che verrà così strutturato:

- 10 punti per l'aspetto, la forma e il colore;
- 35 punti per le qualità organolettiche legate alla consistenza (morbidezza e sofficità), masticabilità e scioglievolezza;
- 35 punti per le qualità organolettiche legate al sapore, ai profumi e agli aromi con riguardo particolare a naturalità e persistenza;
- 20 punti legati alle caratteristiche riassuntive del prodotto che ne definiscono l'armonia e la bontà complessiva del prodotto ivi compreso il raggiungimento degli obiettivi definiti nella scheda descrittiva del prodotto.

Per la valutazione del Lievitato Innovativo ogni giurato eserciterà il proprio voto che verrà così strutturato:

- 10 punti per l'aspetto, la forma e il colore;
 - 35 punti per le qualità organolettiche legate alla consistenza (morbidezza e sofficità), masticabilità e scioglievolezza;
 - 35 punti per le qualità organolettiche legate al sapore, ai profumi e agli aromi con riguardo particolare a naturalità e persistenza;
 - 20 punti legati alle caratteristiche riassuntive del prodotto che ne definiscono l'armonia e la bontà complessiva del prodotto ivi compreso il raggiungimento degli obiettivi definiti nella scheda descrittiva del prodotto.
-

Per la valutazione della gestione del lavoro ogni giurato eserciterà il proprio voto che verrà così strutturato:

- **Logistica del lavoro:**
Buona coerenza nel lavoro, giusta sinergia fra le varie ricette, gioco di squadra
35 punti
- **Pulizia generale:**
Pulizia del lavoro, pulizia tavoli e macchinari, pulizia pavimento, pulizia personale.
35 punti
- **Rifiuti:**
Per il principio di ecosostenibilità la produzione dei rifiuti dovrà essere ridotta al minimo
35 punti

- **Presentazione finale sul tavolo:**

Presentazione come vetrina di Natale dei tre prodotti svolti nel rispetto del tema “IL PANETTONE DI NATALE NEL MONDO”. Il tavolo può prevedere anche una quinta di fondo sopra ad esso e l'intera o parziale copertura delle gambe o spazio vuoto sotto di esso. Sarà valutato il rispetto del tema, l'originalità della vetrina e la bellezza complessiva di essa. 50 punti

Contestazioni

Qualsiasi contestazione sul regolamento, interpretazioni e valutazioni/giudizi verranno valutate dal Presidente di giuria in concerto con i Commissari e il Notaio.

Consegna ricette

Le ricette verranno presentate entro il 31 agosto 2023 per consentirne la presa visione e valutare la conformità al regolamento.

È diritto dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano pubblicare e diffondere le opere e le ricette elaborate.

Note conclusive

L'Accademia si riserva il diritto di modificare gli aspetti organizzativi per necessità e causa di forza maggiore così come il diritto di annullare il concorso.

L'Accademia inoltre non è in nessun caso responsabile o arbitro della presenza di una squadra piuttosto che un'altra appartenente alla stessa nazione.

La scheda di degustazione e il perfezionamento delle valutazioni numeriche saranno presentate definitive entro il mese di Agosto da parte del Team organizzativo del PWC.



ALLEGATO 1

DOMANDA DI ISCRIZIONE AL CAMPIONATO MONDIALE DEL PANETTONE ITALIANO 2023

da inviare alla Segreteria dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano all'indirizzo di posta elettronica:

info@panettoneworldchampionship.com

NOME DELLA SQUADRA _____

La squadra rappresenta il
Seguente Stato _____

Scuola o ente promotore di
riferimento _____

Ragione Sociale _____

Indirizzo _____

Telefono _____

e-mail _____

PEC o codice SDI _____

Coordinate Bancarie _____

NOME DEI PARTECIPANTI

1. Nome e Cognome Capitano _____

2. Nome e Cognome _____

3. Nome e Cognome _____

4. Nome e cognome _____

COACH _____

DOCUMENTAZIONE ALLEGATA

C.V. dei partecipanti inclusi recapiti (indirizzo e-mail – telefono – attività)

Scheda di presentazione del Panettone Classico Italiano

Scheda di presentazione del Panettone al cioccolato

Scheda di presentazione del Lievitato Innovativo

Informativa Privacy

Luogo e data

in fede (firma 1)

(firma 2)

(firma 3)

(firma Coach)

.....



ALLEGATO 4

SCHEDA DI PRESENTAZIONE DEL LIEVITATO INNOVATIVO

DESCRIZIONE E PRESENTAZIONE DEL PRODOTTO

ELENCO INGREDIENTI E %

RICETTA

DESCRIZIONE DEL METODO DI LAVORAZIONE E SPECIFICHE TECNICHE

RINFRESCHI

LAVORAZIONE

COTTURA

