



PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP 4^A EDIZIONE 2025

Ed. 2019 e 2021 competizione individuale
Ed. 2023 e 2025 competizione a squadre

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 4a Edizione del Campionato Mondiale del Panettone (2019-2021-2023-2025), per la seconda volta organizzata in modalità "a Squadre" (d'ora in poi anche "**PWC**"), che si terrà tra Verona e Milano dal 13 al 18 ottobre 2025.



01	SELEZIONE E ISCRIZIONE	pag.	03
02	PRESENTAZIONE PROGRAMMA DELLE SQUADRE	pag.	05
03	ORGANIZZAZIONE PWC 2025	pag.	06
04	SVOLGIMENTO DELLA COMPETIZIONE	pag.	07/09
05	PRODOTTI DA REALIZZARE	pag.	10/19
06	SVOLGIMENTO FINALISSIMA – Allestimento e degustazioni	pag.	20/21
07	PREMI, GIURIE E CATEGORIE IN GARA	pag.	22/23
08	REGOLE GENERALI	pag.	24
09	PUNTEGGI PER CATEGORIA, GIURIE E BONUS PER CLASSIFICA ASSOLUTA	pag.	25/27
10	PREMI E CLASSIFICA FINALE	pag.	28
11	NOTE CONCLUSIVE	pag.	29
12	TABELLE	pag.	30/32



01 SELEZIONE E ISCRIZIONE

Selezione delle Nazionali

I componenti delle squadre nazionali (d'ora in poi anche "Nazionali") verranno selezionati e nominati da figure di rilievo (Professionisti-Associazioni-Corporazioni-Scuole) riconosciute nell'ambito professionale della Nazione di riferimento, che ne daranno comunicazione all'Accademia, secondo le modalità specificate nel sito di Accademia. Sono ammesse fino a un massimo di 12 squadre.

Come partecipare

Compilare la domanda d'iscrizione contenuta nell'Allegato 1 del Regolamento e inviarla alla mail: info@panettoneworldchampionship.com

Sarà ammessa una sola squadra per Nazione. La selezione definitiva delle squadre ammesse è a insindacabile giudizio dell'Accademia e dell'Organizzazione da essa appositamente istituita per il progetto PWC. Al momento dell'iscrizione la squadra è tenuta a compilare e far sottoscrivere il modulo relativo alla Privacy, unitamente alla Responsabilità di condotta durante la gara, per garantire il corretto e ordinato svolgimento della competizione.

Termine di iscrizione

Le domande di iscrizione dovranno pervenire **entro e non oltre il 31 dicembre 2024**.

Quota di iscrizione

€ 1.500,00 da versare una volta ricevuta conferma dell'accettazione della candidatura da parte di Accademia e comunque **non oltre il 31 gennaio 2025**, con bonifico intestato ad A.M.L.M.P.I. SRL su Unicredit Banca IT 60 0 02008 65900 000107111469 – BIC/SWIFT UNCRITM1PU8 indicando nella causale "quota iscrizione team (+ nome Paese) Campionato PWC 2025". L'iscrizione sarà ritenuta perfezionata una volta saldata la quota sopra riportata. La rinuncia di partecipazione non dà diritto al rimborso della quota di iscrizione, essendo essa intesa a copertura dei costi amministrativi e di segreteria.

Composizione squadre Nazionali

- 3 concorrenti con nazionalità corrispondente alla Nazione partecipante
- 1 Capitano portavoce, nominato e scelto nella rosa dei 3 concorrenti
- 1 Team Manager per Nazionale con nazionalità corrispondente alla Nazione partecipante. **E' richiesta la lingua inglese per le comunicazioni.**

Verranno accettati per la selezione anche i candidati che dimostrino di essere residenti nella Nazione partecipante da almeno 5 anni. Eventuali ulteriori allenatori nominati dalle Nazionali dovranno essere obbligatoriamente residenti nella stessa Nazione partecipante.

Ciascun partecipante, qualunque sia il suo ruolo all'interno della propria squadra Nazionale, è personalmente ed esclusivamente responsabile della veridicità ed autenticità dei documenti di identità trasmessi ad Accademia per identificarlo, ed esonera espressamente Accademia da qualunque obbligo di accertamento o verifica degli stessi, sollevandola sin d'ora da ogni e qualsiasi responsabilità. Ciascun partecipante riconosce ed accetta che, ove successivamente alla presentazione della domanda di partecipazione emergesse la falsità dei contenuti del proprio documento di identità o la non autenticità dello stesso, questo potrà comportare la mancata accettazione della domanda di iscrizione del partecipante o dell'intera squadra Nazionale, o la immediata squalifica della squadra Nazionale in qualsiasi momento del campionato.



Il Team Manager può non essere l'unico allenatore: le squadre sono libere di scegliere i propri allenatori, che possono essere anche più di uno. In ogni caso, nessun membro di giuria può rivestire il ruolo di allenatore, ad eccezione dei Team Manager (giuria tecnica).

E' vietata espressamente dal Regolamento ogni forma di discriminazione di qualsiasi natura nelle selezioni dei componenti del team. Verranno altresì vietati comportamenti discriminatori verso chiunque, prima e durante tutta la durata della competizione, fondati, in particolare, sul genere, la razza, il colore della pelle o l'origine etnica o sociale, le caratteristiche genetiche, la lingua, la religione o le convinzioni personali, le opinioni politiche o di qualsiasi altra natura. **Comportamenti non adeguati al Regolamento potranno portare all'esclusione immediata della squadra dalla competizione oppure a penalità nella Classifica Assoluta, a insindacabile giudizio dei Commissari e di Accademia.**



02 PRESENTAZIONE PROGRAMMA DELLE SQUADRE

Tutte le squadre dovranno realizzare:

A - Panettone Classico Italiano

B - Grande lievitato al cioccolato con impasto scuro, denominato "Panettone al cioccolato"

C - Grande lievitato innovativo al gelato, denominato "Panettone Innovativo al Gelato"

D - Monoporzione "Circolare", a base di impasto panettone tradizionale e realizzato secondo i principi "dell'economia circolare", ovvero con l'obiettivo di ridurre al minimo lo spreco alimentare

E - "Fiore di lievito madre", utilizzando il proprio lievito madre da rinfresco

F - Panettone a decorazione libera

rispettando rigorosamente quanto dettagliato al punto 5 del Regolamento.

Entro il 01.09.2025 ciascuna squadra dovrà presentare il proprio Programma utilizzando il template fornito dall'organizzazione in **lingua inglese o italiano**, indicando:

- prodotti che verranno eseguiti in diretta
- ricetta
- metodo di lavorazione
- metodo di cottura
- tipologia di presentazione degli elaborati.

Le ricette dovranno essere presentate compilando obbligatoriamente il template messo a disposizione dall'Organizzazione. Le ricette dovranno contemplare le materie prime e le attrezzature messe a disposizione dagli sponsor del PWC, nonché gli eventuali ingredienti freschi richiesti durante la gara. In caso di mancata indicazione e conferma da parte dell'Organizzazione, tutti gli ingredienti freschi dovranno essere reperiti e saranno a carico della squadra partecipante. In nessun modo gli ingredienti portati dalle squadre possono essere in contrasto con i prodotti forniti dagli sponsor. Eventuali modifiche alle ricette verranno accettate solo se comunicate entro e non oltre il 15.09.2025 con l'invio completo della ricetta sostitutiva, sempre utilizzando il template fornito dall'organizzazione, senza penalità. L'Organizzazione tuttavia non si assumerà alcuna responsabilità per ingredienti o attrezzature richieste dopo il 01.09.2025.

L'intera documentazione dovrà essere realizzata con cura e completa in tutti i suoi elementi, per consentirne la presa visione e valutarne la conformità al Regolamento. La mancanza di una o più voci soprariportate porterà **a una penalizzazione in punti, che verrà applicata alla Classifica Assoluta.**

Le ricette e tutti i materiali prodotti e presentati al PWC si intendono di proprietà esclusiva dell'Accademia, che ha quindi il diritto di pubblicarli e diffonderli. Le ricette, unitamente al materiale contenuto nel Programma, non potranno essere diffuse né prima né durante la competizione, **pena la squalifica della squadra.** La diffusione, ove richiesta dai partecipanti, potrà avvenire solo con il previo consenso scritto dell'Accademia.

Ogni Nazionale ha l'obbligo di realizzare, portare e presentare alla Giuria della Finalissima di Milano una **brochure di presentazione esplicativa** dell'intera fase produttiva **dei prodotti A+B+C+ D+F**, che sarà valutata dalla Giuria dei Giornalisti prima della degustazione e concorrerà all'assegnazione del Premio Speciale per la "Miglior Brochure di presentazione". Oltre alla ricetta, possono essere illustrati, anche in modo creativo, ad esempio: il concept, l'ispirazione, il percorso creativo, i componenti della Nazionale.

La mancata presentazione della brochure porterà a una **penalizzazione in punti, che verrà applicata alla classifica specifica di ciascun Prodotto. Si richiede la stampa e la presentazione di nr.40 brochure** da presentare ai giudici votanti. La brochure di presentazione può essere unica per tutti i prodotti A+B+C+D+F.



03 ORGANIZZAZIONE PWC 2025

Presentazione delle Nazionali

A Verona lunedì 13 ottobre 2025 si svolgeranno il ricevimento, il briefing dettagliato organizzativo e l'evento di presentazione delle squadre in gara, con la consegna delle giacche ufficiali alle Nazionali da parte dell'Organizzazione dell'Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano.

Periodo, sede e durata della competizione

La gara si svolgerà da martedì 14 a venerdì 17 ottobre 2025, presso Polin Verona, Viale dell'Industria 9, 37135 Verona (VR) Italia.

Il calendario di gara è il seguente:

Giorno	Orari	Evento	Sede
Lunedì 13/10	17:00	Presentazione Nazionali con consegna giacche	Polin
Martedì 14/10	06:00 – 00:00	1° gruppo	Polin
Mercoledì 15/10	06:00 – 00:00	1° gruppo h. 18:00 - 19:00: presentazione Monoporzione Circolare, Fiore di Lievito Madre e Panettone Decorato	Polin
Giovedì 16/10	06:00 – 00:00	2° gruppo	Polin
Venerdì 17/10	06:00 – 00:00	2° gruppo h. 18:00 - 19:00: presentazione Monoporzione Circolare, Fiore di Lievito Madre e Panettone Decorato	Polin
Sabato 18/10		Finale	Host

Gelato: la mantecazione e il successivo stoccaggio verrà gestito in autonomia dalle squadre durante le giornate di gara, in area dedicata.

Sabato mattina, alle h 05:00, le squadre si trasferiranno a Milano per la Finalissima. Tutti i premi verranno assegnati a Milano.

Finalissima

Con proclamazione dei vincitori e assegnazione dei Premi Speciali: sabato 18 ottobre 2025, presso Host Milano Fiera, Milano, Italia.

Note

Per i partecipanti provenienti da paesi EU, o comunque ubicati in Europa, è previsto, se richiesto, 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, se richiesti, 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, in quanto rappresentano unicamente una fase preparatoria alla competizione.

L'Organizzazione PWC provvederà ad assegnare e a prenotare, a proprie spese, le camere in hotel per i 3 componenti del team + 1 Team Manager, a Verona, dal giorno lunedì 13 ottobre al giorno venerdì 17 ottobre compresi. Sarà inoltre a cura e a carico dell'Organizzazione del PWC il transfer da Verona a Milano in autobus, per chi ne avesse necessità, come anche il trasporto dei prodotti da Verona a Milano sabato mattina, in contenitori verificati e sigillati in presenza di figura responsabile incaricata. Ogni altro onere aggiuntivo, per hotel, viaggi e vitto, traduzioni, interprete, varie ed eventuali, si intendono unicamente a carico del team partecipante.



04 SVOLGIMENTO DELLA COMPETIZIONE

Location e date

Le squadre partecipanti lavoreranno presso i laboratori Polin - Main Sponsor – a Verona. Le squadre lavoreranno divise in 2 gruppi nei 6 laboratori a disposizione. Il laboratorio di servizio sarà a disposizione su richiesta nei giorni precedenti, per effettuare i rinfreschi di adattamento del lievito.

La gara avrà inizio martedì 14 ottobre 2025 e terminerà venerdì 17 ottobre 2025, con i seguenti orari:

h 05.40: ispezione commissario di gara

h 06.00: inizio competizione

h 13:00-14:30: lunch break (facoltativo)

Entro le h 00.00: fine lavori.

A conclusione delle attività di gara:

- verifica del peso dei Panettoni A+B+C, da parte delle squadre
- imballaggio e sigillatura dei contenitori per trasporto a Milano dei prodotti A+B+C+F.

Davanti ai commissari incaricati, ogni squadra si occuperà di verificare il peso e imballare i propri Panettoni destinati alla Finalissima in appositi cartoni messi a disposizione dall'Organizzazione e di consegnarli alla Direzione di Gara, che in quel momento andrà ad apporre il sigillo, composto dalla Bandiera della Nazione + sigillo in cera + firma del Responsabile di Gara incaricato. Sabato mattina, alle h 05:00, è previsto il trasferimento a Milano con mezzi propri o pullman dell'Organizzazione PWC.



04 SVOLGIMENTO DELLA COMPETIZIONE

Note

L'ingresso presso la sede Polin si intende riservato solo al personale espressamente autorizzato dalla Direzione di Gara. Nei giorni di gara la Dispensa apre alle h 05:40 e chiude alle h 00:00. L'accesso è consentito in presenza del dispensiere autorizzato. Le chiavi verranno consegnate dalla Direzione di gara al dispensiere alle h 05:40 e ritirate alle h 00:00 di ogni giorno di gara. **Non si autorizza per alcun motivo l'ingresso in azienda, nei laboratori e in dispensa al di fuori delle date e degli orari indicati dal Regolamento**, e comunque senza la presenza della Direzione di Gara o del personale autorizzato dalla Direzione Polin. Ogni trasgressore verrà sanzionato con una penalità in punti, che verrà detratta dal punteggio della Classifica Assoluta della squadra di appartenenza.

Eventuali accessi di personale esterno alla competizione, ivi compresi fotografi, interpreti, video maker, social media manager e uffici stampa, avverranno tassativamente mediante procedura di accredito con consegna badge e dovranno essere espressamente autorizzati dalla Direzione di Gara, sulla base di calendario, modalità e regole definite da dettagliate istruzioni, che verranno fornite prima della competizione.

L'uso del cellulare durante tutta la competizione è vietato. Ogni squadra potrà dotarsi di un unico tablet, con le sole applicazioni (APP) necessarie per la verifica della temperatura.

Eventuali anomalie o problemi tecnici o di qualsiasi altra natura che dovessero verificarsi durante tutta la durata della manifestazione verranno gestiti a insindacabile giudizio e decisione della Direzione di Gara.

Il lunch break è facoltativo, ma deve avvenire nell'intervallo indicato: h 13:00-14:30. Durante il lunch break le squadre si organizzeranno in maniera autonoma per pranzare.

Attività e orari dei commissari

Ogni Nazionale verrà supervisionata da Commissari designati da Accademia, che potranno essere interni o esterni al contesto Accademico e del PWC. I Commissari saranno presenti durante tutto lo svolgimento della competizione. L'attività nei laboratori sarà filmata attraverso telecamere in diretta h 24 come ausilio ai Commissari.

Modalità ispezione pre-gara

I Commissari designati avranno 20 minuti di tempo (h 05:40 – 06:00) per ispezionare:

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

Durante il controllo il Commissario sarà accompagnato obbligatoriamente dal Capitano della squadra e, se necessario, da un interprete scelto e incaricato dalla Nazionale partecipante. Il Commissario si limiterà a visionare, ma non potrà toccare nulla.



04 SVOLGIMENTO DELLA COMPETIZIONE

Criteri di valutazione ispezione 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.

Qualora venissero trovati ingredienti non autorizzati dal Regolamento e da Accademia, o non venissero utilizzati quelli messi a disposizione da parte degli sponsor della competizione, la squadra subirà una penalizzazione in punti per ogni ingrediente, che verrà applicata alla Classifica Assoluta.

Area Coach

La presenza dei team manager e degli eventuali allenatori delle Nazionali è autorizzata in apposita area riservata in tribuna. Team manager ed eventuali allenatori potranno comunicare con le squadre unicamente fuori dal campo di gara, durante le pause, al termine della prova e durante i time out a disposizione nel corso della competizione, da chiedere e autorizzare di volta in volta da parte dei commissari di gara.

Abbigliamento obbligatorio

Ogni squadra dovrà indossare una divisa completa ed identica durante tutta la durata della gara e durante la Finalissima. La divisa si intende composta da:

- scarpe nere
- pantaloni neri
- giacca
- grembiule
- cappello.

Le giacche ufficiali della competizione (n.2 per ciascun membro del team) verranno consegnate lunedì 13 ottobre 2025.

In caso di mancato rispetto delle specifiche relative all'abbigliamento anche da parte di uno soltanto dei componenti della Nazionale, verrà attribuita alla squadra una **penalizzazione in punti, da applicare alla Classifica Assoluta.**

Le specifiche sull'abbigliamento sono estese anche ai Commissari e ai Giudici.

Trasporto prodotti

Il trasferimento da Verona a Milano dei Panettoni (A+B+C) e dei Panettoni decorati (F), nonché di ogni altro materiale necessario alla Finalissima, è a cura e a carico dell'Organizzazione PWC, che garantirà anche la disponibilità di attrezzature adeguate per la corretta temperatura e conservazione del gelato. Eventuali danni al prodotto causati da disguidi tecnici o per causa di forza maggiore, non imputabili alla squadra o all'Organizzazione PWC, non avranno peso alcuno nel giudizio della giuria. Verranno trasportati a Milano anche i prodotti e materiali necessari per il completamento della fase coreografica del tavolo di presentazione. A scelta, le squadre possono scegliere se portare il panettone decorato e altri materiali di allestimento con i propri mezzi.



05 PRODOTTI DA REALIZZARE

Le squadre selezionate per il PWC 2025 dovranno eseguire e presentare obbligatoriamente tutti questi prodotti, realizzati tassativamente con Lievito Madre del proprio Paese:

- (A) Panettone Classico Italiano
- (B) Grande lievitato al cioccolato con impasto "scuro" denominato "Panettone al cioccolato"
- (C) Grande lievitato innovativo al gelato, denominato "Panettone Innovativo al Gelato",
- (D) Monoporzione "Circolare", a base di impasto panettone tradizionale e realizzato secondo i principi "dell'economia circolare", ovvero con l'obiettivo di ridurre al minimo lo spreco alimentare
- (E) "Fiore di lievito madre", utilizzando il proprio lievito madre da rinfresco
- (F) Panettone a decorazione libera.

Tutti i prodotti sono obbligatori e devono essere realizzati nelle quantità minime richieste:

- n.10 unità identiche per i Panettoni A+B+C;
- n.20 "Monoporzioni Circolari" del peso compreso tra 80 e 120 g ciascuna;
- n.1 Fiore di lievito madre (solo dimostrativo) del peso totale compreso tra 4 e 5 kg;
- n.3 Panettoni a decorazione libera.

Il non rispetto del peso previsto di questi prodotti porterà a una penalizzazione in punti, come specificato in tabella.

Il prodotti D+E+F verranno valutati a Verona dalla Giuria Italia, e successivamente premiati a Milano. I Panettoni A+B+C verranno valutati e premiati il 18 ottobre dalle giurie a Milano, durante la Finalissima.

Specifiche lievito madre

Il Lievito Madre utilizzato nella competizione **dev'essere tassativamente di provenienza della Nazione che lo utilizza. Non è permesso utilizzare lieviti diversi dal proprio, pena la squalifica dalla competizione.**

L'obiettivo della competizione è mettere in risalto le competenze relative alla gestione e all'utilizzo del lievito madre fresco, quindi è deontologicamente necessario mettere in linea e pronto al lavoro il proprio lievito madre fresco.

Tecniche di rinfresco

Possono essere impiegate le diverse tecniche di rinfresco:

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.

Note

Il lievito chimico può essere utilizzato solo per la produzione di complementi (glasse, coperture), escluso quelli relativi al Panettone Classico (A).



05 PRODOTTI DA REALIZZARE

Introduzione tecnica obbligatoria

Le ricette, unitamente alle tecniche di esecuzione, devono essere redatte complete in ogni loro parte e inviate in formato editabile Word + PDF via email ad Accademia **entro e non oltre il termine del 01.09.2025. Eventuali modifiche verranno accettate solo entro il 15.09.2025 senza penalità.** In caso di ritardi, ricette incomplete o non corrette, verrà applicata **una penalizzazione in punti sulla Classifica Assoluta della Nazionale.**

Specifiche ingredienti

Le squadre utilizzeranno in gara i prodotti messi a disposizione dagli sponsor del PWC. L'elenco completo degli sponsor e dei prodotti disponibili verrà comunicato entro il 31 marzo 2025.

Tutti gli ingredienti **"alternativi"** importati dalle Nazionali devono essere approvati preventivamente dall'Accademia, e vanno evidenziati **con nota specifica nelle ricette da presentare entro il 01.09.2025.** Tali ingredienti verranno utilizzati in fase di gara in formato anonimo e senza esposizione del logo dell'azienda produttrice. Il mancato rispetto porterà a **una penalizzazione a discrezione dei Commissari di gara, che sarà dedotta dalla Classifica Assoluta.**

Tutti gli ingredienti verranno pesati in diretta durante la competizione da parte delle squadre.

Specifiche organizzative

La segreteria del PWC provvederà a inviare la pianta degli spazi e l'elenco delle attrezzature a disposizione per la competizione. La **lista di attrezzature aggiuntive** richieste dalla Nazionale deve essere inviata alla segreteria del PWC **entro e non oltre il 01.09.2025.** In caso di mancata comunicazione, non sarà garantita la disponibilità di attrezzature aggiuntive, oltre a quelle già messe a disposizione dall'Organizzazione PWC.

Minuterie, contenitori e ulteriori piccole attrezzature specifiche da utilizzare in gara o per la Finale sono a carico delle Nazionali, compresi piatti e altri oggetti necessari per la presentazione dei prodotti.



05 PRODOTTI DA REALIZZARE

I PRODOTTI CHE VERRANNO DEGUSTATI, VALUTATI E PREMIATI A MILANO SONO:

A) 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 Milanesi, allegato al Regolamento.

Numero di panettoni da presentare per ogni Nazionale

10 Panettoni identici in pirottino alto "Milano" fornito dall'Organizzazione

Dimensioni pirottino mm 168x110

Peso panettone: 1 Kg con tolleranza di +/- 50 g (incluso pirottino).

Specifiche di peso obbligatorie

Ogni Panettone, tra i 10 scelti dalla squadra, verrà pesato da ciascun team a Verona, e tutti verranno poi imballati e sigillati. I commissari verificheranno quanto dichiarato e, se in linea con il Regolamento, valideranno il peso.

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.



05 PRODOTTI DA REALIZZARE

Non sono ammessi

- Lievito di birra
- Lievito chimico
- Amidi e fecole
- 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 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.

Note

Le forme di cottura vengono fornite dall'organizzazione.

Presentazione

E' obbligatorio realizzare e portare una brochure di presentazione esplicativa dell'intera fase produttiva del Panettone. In assenza, verrà applicata una penalizzazione sulla classifica specifica del Panettone. Si richiede la presentazione a Milano di n. 40 brochure da presentare ai giudici votanti. La brochure di presentazione può essere unica per tutte le tipologie di prodotti A+B+C+D+F. Il Panettone Classico inoltre parteciperà all'assegnazione del premio per la Migliore vetrina espositiva a Milano.



05 PRODOTTI DA REALIZZARE

B)

Grande lievitato al cioccolato con impasto scuro, denominato "Panettone al cioccolato"

Prodotto secondo tecnica libera scelta dalla Nazionale con **esclusivo utilizzo di lievito madre e il cioccolato come ingrediente obbligatorio.**

Numero di panettoni da presentare per ogni Nazionale

10 Panettoni identici

Peso Panettone: 1 Kg con tolleranza di +/- 50 g (incluso pirottino).

Specifiche di peso obbligatorie

Ogni Panettone, tra i 10 scelti dalla squadra, verrà pesato da ciascun team a Verona, e tutti verranno poi imballati e sigillati. I commissari verificheranno quanto dichiarato e, se in linea con il Regolamento, valideranno il peso.

Ingredienti ammessi

- Acqua
- Farina
- Zuccheri
- Uova fresche e/o tuorli pastorizzati
- Latte pastorizzato e/o latte UHT e/o latte condensato e/o lattici fermentati e/o yogurt
- Burro di cacao
- Burro e/o burro anidro
- Cacao (impasto)
- Cioccolato (impasto o in sospensione)
- Frutta candita
- Lievito Madre Fresco
- Panna fresca
- Sale
- Miele
- Malto ed estratto di malto
- Vaniglia.

Non sono ammessi nell'impasto

- Lievito di birra
- Lievito chimico
- Amidi e fecole
- Surrogato di cioccolato
- Grassi vegetali (ad esclusione del burro di cacao)
- Siero di latte e derivati
- Lecitina di soia nell'impasto



05 PRODOTTI DA REALIZZARE

- Coloranti
- Conservanti
- Emulsionanti
- Additivi di qualsivoglia natura
- Aromi, ad eccezione degli aromi di agrumi, siano essi naturali o di sintesi
- Ingredienti OGM.

Azioni ammesse

- Impastamento
- Lievitazione
- Spezzatura-formatura (a discrezione della Nazionale).

Pirottini ammessi

- Alto: 168x110 mm
- Basso: 210x70 mm

Finitura ammessa

- Non scarpato
- Scarpato
- Glassato
- Non Glassato.

Note

Le forme di cottura vengono fornite dall'organizzazione.

Presentazione

E' obbligatorio realizzare e portare una brochure di presentazione esplicativa dell'intera fase produttiva del Panettone. In assenza, verrà applicata una penalizzazione sulla classifica specifica del Panettone. Si richiede la presentazione a Milano di n. 40 brochure da presentare ai giudici votanti. La brochure di presentazione può essere unica per tutte le tipologie di prodotti A+B+C+D+F. Il Panettone al cioccolato inoltre parteciperà all'assegnazione del premio per la Migliore vetrina espositiva a Milano.



05 PRODOTTI DA REALIZZARE

C)
**Grande lievitato innovativo al gelato,
denominato "Panettone innovativo al Gelato"**

Tema

Contaminazione del Territorio

Descrizione

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

Numero di Panettoni da presentare per ogni Nazionale

10 Panettoni identici

Peso panettone: 1 Kg con tolleranza di +/- 50 g (incluso pirottino).

Specifiche di peso obbligatorie

Ogni Panettone, tra i 10 scelti dalla squadra, verrà pesato da ciascun team a Verona, e tutti verranno poi imballati e sigillati. I commissari verificheranno quanto dichiarato e, se in linea con il Regolamento, valideranno il peso.

Lista ingredienti ammessi

Liberi. Anche tutti gli oli vegetali sono da considerarsi validi (es. olio di semi) in tutte le tipologie, oli extravergine di oliva e tutte le sotto-famiglie, burro di cacao.

Non sono ammessi nell'impasto

- 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.



05 PRODOTTI DA REALIZZARE

Azioni ammesse

- Impastamento
- Lievitazione
- Spezzatura-formatura, a discrezione della Nazionale.

Pirottini ammessi

A scelta libera

Finitura ammessa

A scelta libera

Note

Le forme sono a libera scelta della Nazionale, che dovrà organizzarsi in maniera autonoma per il reperimento degli stampi desiderati. Qualora la Nazionale volesse avvalersi della scelta di pirottini messi a disposizione dallo sponsor, **deve inviare la richiesta entro e non oltre il 31 maggio 2025**, in modo che possano essere organizzate le spedizioni in tempo utile per i test di preparazione al Mondiale.

Servizio Panettone Innovativo

- Il Gelato deve essere presente in modo obbligatorio e verrà prodotto durante le giornate di gara a Verona.
- Il Panettone Innovativo dovrà essere presentato con il gelato all'esterno, come accompagnamento e complemento al Panettone, e comunque a libera interpretazione (in coppa, al piatto...).
- Impiattamento a discrezione, a cura e a carico della Nazionale. Ogni squadra è libera di presentare alla giuria dei campioni del mondo del gelato:
 - lo stesso impiattamento previsto per le altre giurie oppure
 - solo il prodotto gelato in purezza.
- Abbinamenti, complementi e decorazioni di servizio come salsa-gelato-croccanti o altro, sono a libera scelta della Nazionale.
- Tutti i complementi di accompagnamento del Panettone Innovativo Gelato sono da eseguire in gara a Verona.
- I complementi canditi, tranne quelli messi a disposizione dallo sponsor, possono essere portati già fatti.
- I piatti o le coppe di presentazione devono essere portati dalla Nazionale.
- Si precisa che a Milano non sono presenti macchine per il gelato.

Presentazione

E' obbligatorio realizzare e portare una brochure di presentazione esplicativa dell'intera fase produttiva del Panettone. In assenza, verrà applicata una penalizzazione in punti sulla classifica specifica del Panettone. Si richiede la presentazione a Milano di 40 brochure, da presentare ai giudici votanti. La brochure di presentazione può essere unica per tutte le tipologie di prodotti A+B+C+D+F.



05 PRODOTTI DA REALIZZARE

Gli altri prodotti obbligatori, che concorrono a premiazioni nonché ai punteggi in Classifica Assoluta, che saranno preparati a Verona e qui valutati dalla Giuria Italia, ma premiati a Milano, sono:

D) Monoporzione "Circolare" a base di impasto Panettone tradizionale

Prodotto realizzato secondo i principi "dell'economia circolare", ovvero con l'obiettivo di ridurre al minimo lo spreco alimentare. Ogni squadra dovrà produrre n.20 monoporzioni individuali del peso fra 80 -120 g ciascuna, che abbiano come componente base il Panettone tradizionale italiano. Le monoporzioni saranno **a libera interpretazione della squadra e potranno essere realizzate con qualsiasi tecnica utilizzata in pasticceria**, quindi sfogliate o non sfogliate, glassate, spruzzate, e decorate, oltre che con qualsiasi ingrediente, fermo restando che il protagonista principale dovrà essere il panettone tradizionale italiano, che potrà essere frullato, infuso, stratificato e usato in qualsiasi maniera lo si riterrà opportuno, mescolandolo anche a creme o mousse di qualsiasi consistenza. La scelta dunque potrà ricadere su monoporzioni di qualsiasi forma, utilizzando qualsiasi stampo. Le decorazioni e gli ingredienti per la produzione delle monoporzioni potranno essere portate da casa, ad eccezione dei prodotti messi a disposizione dagli sponsor. In nessun modo gli ingredienti portati dalle squadre possono essere in contrasto con quanto fornito dagli sponsor. **Per facilitare il lavoro, n.6 panettoni tradizionali da 500 g cad. potranno essere portati in laboratorio dalle squadre, in modo da potere iniziare a lavorare subito alle monoporzioni.** I vassoi di presentazione sono a discrezione delle squadre. L'organizzazione, su specifica richiesta, può mettere a disposizione dei vassoi usa e getta. Le monoporzioni saranno assaggiate e giudicate dalla Giuria Italia a Verona e premiate a Milano.

La Monoporzione dovrà essere descritta nella brochure di presentazione.

Primo classificato:

"Premio Monoporzione Circolare"

+ punti sulla Classifica Assoluta come da tabella riassuntiva finale.

E) "Fiore di lievito madre", utilizzando il proprio lievito madre da rinfresco.

Ogni squadra partecipante sarà invitata a produrre un fiore di lievito madre utilizzando il proprio lievito madre da rinfresco. Di seguito sono riportate le regole ufficiali per la partecipazione a questa prova speciale.

1. Ogni squadra deve produrre un fiore di lievito madre durante i rinfreschi del lievito madre; la squadra potrà scegliere il numero di rinfreschi più adatti al proprio fiore;
2. Il fiore dev'essere realizzato esclusivamente con il lievito madre da rinfresco, senza l'aggiunta di altri ingredienti;
3. Le dimensioni del fiore sono a discrezione della squadra partecipante. Non ci sono limiti di forma, purché il prodotto finale rappresenti chiaramente un fiore e il peso sia compreso tra 4 e 5 kg.



05 PRODOTTI DA REALIZZARE

Questo fiore sarà valutato esclusivamente per la sua bellezza estetica dalla Giuria Italia a Verona e premiato a Milano.

Primo classificato:

**"Premio Fiore di Lievito Madre" del Campionato del Mondo del Panettone Italiano
+ Bonus punti sulla Classifica Assoluta come da tabella riassuntiva finale.**

F)

Panettone a decorazione libera

Sempre a Verona, la Giuria Italia valuterà il miglior Panettone Decorato. Per la Finalissima, ciascuna squadra è invitata a presentare n.3 Panettoni Decorati con tecniche a piacere, che verranno utilizzati per la vetrina espositiva, le foto e il passaggio davanti alla giuria. I Panettoni dovranno essere identici e ispirati al tema della vetrina espositiva di Milano ("Il Panettone celebra Milano. Omaggio alla moda"). Il peso potrà essere scelto dalla Nazionale, con uno scarto di +/- 100 grammi uno dall'altro. Attenzione: il panettone decorato non verrà degustato dalle giurie, ma potrà essere tagliato dai commissari o dalla giuria, al fine di verificare la presenza della base di panettone vero.

Il Panettone a decorazione libera dovrà essere descritto nella brochure di presentazione.

Premio "Panettone Decorato"

+ Bonus punti sulla Classifica Assoluta come da tabella riassuntiva finale.

I Panettoni Decorati inoltre parteciperanno all'assegnazione del premio per la Migliore vetrina espositiva a Milano.

Note

I prodotti realizzati verranno fotografati a Verona e/o Milano. Il Team Manager di ciascuna squadra avrà il compito di selezionare e contrassegnare i prodotti da fotografare (uno per tipologia) seguendo le istruzioni fornite dalla Direzione di Gara. Il Panettone al Gelato verrà fotografato in concomitanza o subito dopo la fase di degustazione da parte delle giurie di Milano.



06 SVOLGIMENTO FINALISSIMA – Allestimento e degustazioni

Le squadre e la Giuria al completo presenzieranno per la valutazione finale e la premiazione **sabato 18 ottobre 2025** presso l'area designata negli spazi di Host Milano Fiera, a Milano, con questo programma:

- Dalle h 09.00 alle h 11.00 - Allestimento tavoli espositivi

Le squadre allestiranno i tavoli per l'esposizione dei panettoni con il tema "Il Panettone celebra Milano. Omaggio alla moda". Allo scadere dell'orario tutti i concorrenti dovranno abbandonare i tavoli espositivi e portarsi nell'area a loro assegnata. Il mancato rispetto dell'orario provocherà una **penalità in punti, che verrà applicata alla Classifica Assoluta**.

Specifiche presentazione

La presentazione dei prodotti ad Host Milano è a cura delle singole Nazionali e verrà effettuata su tavoli espositivi forniti dall'Organizzazione, con tavoli rotondi del diametro di 120 cm muniti di tovaglia bianca neutra.

Non sono previsti limiti di altezza per la presentazione finale dei tavoli.

Non verrà fornita energia elettrica per il funzionamento di eventuali effetti speciali: ogni squadra potrà utilizzare batterie o elementi ricaricabili come fonte energetica.

Ogni squadra dovrà presentare i propri prodotti in forma vetrinistica espositiva e dovrà altresì provvedere personalmente all'allestimento, portando il necessario dal proprio Paese di origine.

E' richiesta tassativamente la presenza sul tavolo di:

- un Panettone Classico
 - un Panettone al cioccolato
 - un Panettone Decorato secondo le tecniche scelte dalla squadra e ispirato al tema del tavolo.
- Saranno apprezzati pezzi artistici in cioccolato, zucchero o pastigliaggio, che rappresentino il progetto della Nazionale ispirato al tema assegnato.

- Dalle ore 11:00 – Degustazioni prodotti A + B + C

Per garantire la massima trasparenza nella competizione, il Panettone Tradizionale Italiano (A) e il Grande Lievitato al Cioccolato (B) saranno presentati alle giurie in forma anonima, secondo una sequenza stabilita da estrazione a sorte. Il taglio e il servizio del Panettone Tradizionale e di quello al Cioccolato saranno eseguiti dagli allievi della scuola alberghiera incaricata. Entrambi dovranno essere serviti in purezza, ovvero senza alcuna aggiunta esterna di salse, guarnizioni o bevande che possano alterare il giudizio sensoriale. Tutte le fasi saranno supervisionate da un notaio e dai commissari incaricati, e saranno videoregistrate.

I team in gara cureranno invece direttamente il taglio e il servizio del Panettone Innovativo. Modalità di servizio comuni a tutti i panettoni:

Presentazione integro: passaggio davanti a ciascun giurato con il prodotto intero nella sua forma di cottura (circa 10 secondi).

Presentazione tagliato: passaggio con il prodotto diviso a metà, ancora nella fascia di cottura (circa 10 secondi).

Degustazione: servizio di una fetta di circa 100 g per ogni giurato.



06 SVOLGIMENTO FINALISSIMA – Allestimento e degustazioni

Ordine di servizio:

Panettone Tradizionale Italiano (A), anonimo, servito dagli allievi della scuola alberghiera;
Grande Lievitato al Cioccolato (B), anonimo, servito dagli allievi della scuola alberghiera;
Panettone Innovativo al Gelato (C), servito dai team in gara,
sempre nella stessa sequenza di servizio.

Tra un servizio e l'altro è prevista una breve pausa di riflessione e riposo degustativo.

Note

Per il Panettone Innovativo, i componenti delle squadre nazionali sono i soli responsabili del taglio, della corretta temperatura di servizio, della presentazione e della degustazione proposta alle giurie.

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

Due Presidenti di Giuria partecipano al giudizio di degustazione. **In caso di parimerito per ciascuna posizione di tutti i podi la decisione finale spetta ai Presidenti di Giuria.**

Al termine delle degustazioni si effettuerà il conteggio automatico, tramite programma dedicato, alla presenza del Notaio e dei due Presidenti di giuria. Seguirà la premiazione, a partire dalle h 17.00.



07 PREMI, GIURIE E CATEGORIE IN GARA

PREMI GIURIA TECNICA FINALISSIMA

La Giuria "Tecnica" è composta da:

n. 12 Giudici votanti, corrispondenti ai Team Manager delle Nazionali

n. 02 Presidenti di Giuria, votanti

n. 20 Commissari di gara, non votanti.

Classifiche e Premi assegnati dalla Giuria Tecnica Finalissima:

- **Classifica per Prodotti singoli:**

- 1° Posto Nazionale "Campione del Mondo del Panettone Classico Italiano" (A)

- 2° Posto

- 3° Posto

Seguirà la classifica fino al completamento di tutte le Nazionali

- 1° Posto Nazionale "Campione del Mondo del Panettone al cioccolato" (B)

- 2° Posto

- 3° Posto

Seguirà la classifica fino al completamento di tutte le Nazionali

- 1° Posto Nazionale "Campione del Mondo del Panettone al Gelato" (C)

- 2° Posto

- 3° Posto

Seguirà la classifica fino al completamento di tutte le Nazionali

- **Classifica Assoluta = Somma dei 3 Panettoni + altri punti assegnati come da tabella**

- 1° Posto Nazionale "Oro e Campione del Mondo Assoluto PWC 2025"

- 2° Posto Nazionale Argento PWC 2025

- 3° Posto Nazionale Bronzo PWC 2025

Seguirà la classifica fino al completamento di tutte le Nazionali.



07 PREMI, GIURIE E CATEGORIE IN GARA

ALTRI PREMI E GIURIE SPECIALI (da 1 a 10)

PREMI SPECIALI PRESENTATI E GIUDICATI A MILANO

da Giuria delle Stelle e dei Giornalisti:

- 1) Miglior tavolo di presentazione-vetrina
- 2) Miglior brochure di presentazione per i prodotti A+B+C+D+F.

Il vincitore di ogni Premio Speciale avrà un Bonus in punti, che verranno sommati alla Classifica Assoluta.

PREMI E GIURIA DEI COMMISSARI DI GARA

I Commissari di gara assegneranno i seguenti **Premi Speciali**:

- 3) Miglior organizzazione di laboratorio
- 4) Miglior pulizia in fase di lavorazione
- 5) Miglior rapporto componenti del team "Gioco di Squadra".
- 6) Premio Sostenibilità, misurata come minor produzione di rifiuti.

Il vincitore di ogni Premio Speciale avrà un Bonus in punti, che verranno sommati alla Classifica Assoluta.

PREMI E GIURIA ITALIA

7) Tre Premi Speciali verranno assegnati dalla Giuria Italia, composta da membri dell'Organizzazione del PWC selezionati da Accademia e dai Commissari presenti a Verona:

- Miglior Monoporzione Circolare (D)
- Miglior Fiore di Lievito Madre (E)
- Miglior Panettone decorato (F).

Il vincitore di ogni Premio Speciale avrà un Bonus in punti, che verranno sommati alla Classifica Assoluta.

PREMIO GIURIA DELLE STELLE

8) Premio Giuria delle Stelle

Una giuria composta da 10 rinomati chef e pastry chef internazionali assegnerà a Milano il "Premio Giuria delle Stelle" (premio unico per A+B+C). La Giuria delle Stelle assegnerà questi Premi in completa autonomia rispetto alle altre giurie presenti. **Il vincitore del premio Giuria delle Stelle avrà un Bonus in punti, che verranno sommati alla Classifica Assoluta.**

PREMIO GIURIA DEI GIORNALISTI

9) Premio Giuria dei Giornalisti

Una giuria composta da 10 rinomati giornalisti internazionali assegnerà a Milano il Premio Giornalisti (premio unico per A+B+C). La Giuria dei Giornalisti assegnerà questi Premi in completa autonomia rispetto alle altre giurie presenti. **Il vincitore del premio Giuria dei Giornalisti avrà un Bonus in punti, che verranno sommati alla Classifica Assoluta.**

PREMIO GIURIA CAMPIONI DEL MONDO DEL GELATO

10) Una speciale giuria composta dai Campioni del Mondo del Gelato assegnerà un premio speciale al miglior gelato prodotto dalle squadre per il Panettone al Gelato. **Il vincitore del premio avrà un Bonus in punti, che verranno sommati alla Classifica Assoluta.**



08 REGOLE GENERALI

La Nazione che vince il titolo assoluto non potrà partecipare all'edizione successiva del PWC.

I Team Manager delle Nazionali **non possono votare per la propria Nazionale**: il voto è richiesto e obbligatorio per tutte le altre Nazionali diverse dalle loro, seguendo i parametri dettati da questo regolamento e secondo il codice deontologico.

Non saranno ammesse votazioni deprimenti atte a favorire la propria Nazionale. In caso di comportamenti palesemente scorretti verranno applicate penalità a insindacabile giudizio dell'Organizzazione, fino all'esclusione completa dal voto.

Ai Team Manager delle Nazionali è vietato comunicare tra loro durante la degustazione, al fine di non influenzare il giudizio altrui.

Le votazioni a Milano avverranno tutte tramite sistema telematico attraverso l'utilizzo di tablet. Il corretto funzionamento delle valutazioni degli elaborati, del conteggio dei punti e del rispetto delle regole verrà garantito dalla presenza di un Notaio e dei 2 Presidenti di Giuria nominati da Accademia.

In caso di pareggio tra due o più squadre, per qualsiasi podio e qualsiasi posizione, i Presidenti di Giuria sono chiamati a decretare il vincitore mediante la valutazione dei migliori punteggi realizzati tenendo conto dei parametri intermedi ottenuti per: 3) Miglior organizzazione di laboratorio 4) Miglior pulizia in fase di lavorazione 5) Miglior rapporto componenti del team "Gioco di Squadra" 6) Produzione rifiuti.



09 PUNTEGGI PER CATEGORIA, GIURIE E BONUS PER CLASSIFICA ASSOLUTA

1 = voto più basso / 20 = voto più alto

Tutte le categorie in gara concorrono alla Classifica Assoluta con Bonus in punti indicati in tabella.

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

- Da 1 a 20 punti per l'aspetto, la forma e il colore;
- Da 1 a 20 punti per le qualità organolettiche legate alla consistenza (morbidezza e sofficità), masticabilità e scioglievolezza;
- Da 1 a 20 punti per le qualità organolettiche legate al sapore, ai profumi e agli aromi con riguardo particolare a naturalità e persistenza.

Per la valutazione del Grande Lievitato al cioccolato (B) ogni giurato eserciterà il proprio voto, che verrà così strutturato:

- Da 1 a 20 punti per l'aspetto, la forma e il colore;
- Da 1 a 20 punti per le qualità organolettiche legate alla consistenza (morbidezza e sofficità), masticabilità e scioglievolezza;
- Da 1 a 20 punti per le qualità organolettiche legate al sapore, ai profumi e agli aromi con riguardo particolare a naturalità e persistenza.

Per la valutazione del Lievitato Innovativo al Gelato (C) ogni giurato eserciterà il proprio voto, che verrà così strutturato:

- Da 1 a 20 punti per le qualità organolettiche legate alla consistenza (morbidezza e sofficità), masticabilità e scioglievolezza;
- Da 1 a 20 punti per le qualità organolettiche legate al sapore, ai profumi e agli aromi con riguardo particolare a naturalità e persistenza;
- Da 1 a 20 punti legati alle caratteristiche riassuntive del prodotto che ne definiscono l'armonia e la bontà complessiva, ivi compreso il raggiungimento degli obiettivi definiti nella scheda descrittiva del prodotto.

Per la valutazione di tutti gli altri Premi Speciali, le giurie e/o i commissari eserciteranno il proprio voto che verrà così strutturato.

1)
Miglior tavolo di Presentazione-Vetrina / Voto assegnato dalla GIURIA STELLATA
Presentazione vetrinistica dei tre lievitati, panettone classico, al cioccolato e decorato, rispettando il tema "Il Panettone celebra Milano. Omaggio alla moda". 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.

Scheda di valutazione: da 1 a 20 punti.

Il vincitore del premio avrà un Bonus di +30 punti, che verranno sommati alla Classifica Assoluta.



09 PUNTEGGI PER CATEGORIA, GIURIE E BONUS PER CLASSIFICA ASSOLUTA

- 2)
Miglior brochure di presentazione / Voto assegnato dalla GIURIA DEI GIORNALISTI
Completezza, coerenza nella presentazione, estetica generale, grafica, creatività.
Scheda di valutazione: da 1 a 20 punti.
Il vincitore del premio avrà un Bonus di +30 punti, che verranno sommati alla Classifica Assoluta.
- 3)
Miglior organizzazione di laboratorio / Voto assegnato dalla GIURIA DEI COMMISSARI
Per la logistica ottimale, l'organizzazione razionale ed etica del lavoro, buona coerenza nello svolgimento delle attività, rispetto del timing, giusta sinergia fra le varie ricette.
Scheda di valutazione: da 1 a 20 punti.
Il vincitore del premio avrà un Bonus di +30 punti, che verranno sommati alla Classifica Assoluta.
- 4)
Miglior pulizia in fase di lavorazione / Voto assegnato dalla GIURIA DEI COMMISSARI
Pulizia del lavoro, pulizia tavoli e macchinari, pulizia pavimento, pulizia personale.
Scheda di valutazione: da 1 a 20 punti.
Il vincitore del premio avrà un Bonus di +30 punti, che verranno sommati alla Classifica Assoluta.
- 5)
Miglior gioco di squadra / Voto assegnato dalla GIURIA DEI COMMISSARI
Per sintonia, affiatamento, comportamento rispettoso, comunicazione ottimale tra i membri del team.
Scheda di valutazione: da 1 a 20 punti.
Il vincitore del premio avrà un Bonus di +30 punti, che verranno sommati alla Classifica Assoluta.
- 6)
Premio Sostenibilità / Voto assegnato dalla GIURIA DEI COMMISSARI
La produzione dei rifiuti dovrà essere ridotta al minimo.
Scheda di valutazione: da 1 a 20 punti.
Il vincitore del premio avrà un Bonus di +30 punti, che verranno sommati alla Classifica Assoluta.



09 PUNTEGGI PER CATEGORIA, GIURIE E BONUS PER CLASSIFICA ASSOLUTA

7) Premi Speciali D+E+F / Voto assegnato dalla Giuria Italia presente a Verona:

Per la valutazione della Monoporzione Circolare (D)

Scheda di valutazione: da 1 a 20 punti per estetica, lavorazioni e tecnica, creatività

Il vincitore del premio avrà un Bonus di +60 punti, che verranno sommati alla Classifica Assoluta.

Per la valutazione del Fiore di Lievito Madre (E)

Scheda di valutazione: da 1 a 20 punti per estetica, lavorazioni e tecnica, creatività

Il vincitore del premio avrà un Bonus di +30 punti, che verranno sommati alla Classifica Assoluta.

Per la valutazione del Panettone a decorazione libera (F)

Scheda di valutazione: da 1 a 20 punti per estetica, lavorazioni e tecnica, creatività

Il vincitore del premio avrà un Bonus di +60 punti, che verranno sommati alla Classifica Assoluta.

8) Premio Giuria delle Stelle

Gli stessi parametri di valutazione dei Panettoni saranno presenti anche nelle schede di giudizio della Giuria delle Stelle, con scheda di valutazione da 1 a 20 punti.

Il vincitore riceverà il Premio Giuria delle Stelle +60 punti sulla Classifica Assoluta.

9) Premio Giuria dei Giornalisti

Gli stessi parametri di valutazione dei Panettoni saranno presenti anche nelle schede di giudizio della Giuria dei Giornalisti, con scheda di valutazione da 1 a 20 punti.

Il vincitore riceverà il Premio Giuria dei Giornalisti +60 punti sulla Classifica Assoluta.

10) Premio Giuria dei Campioni del mondo del Gelato.

La giuria disporrà di specifiche schede per la valutazione del prodotto Gelato, con scheda di valutazione da 1 a 20 punti. Il vincitore riceverà il Premio Giuria dei Campioni del mondo del Gelato + 60 punti sulla Classifica Assoluta.



10 PREMI E CLASSIFICA FINALE

I premi della Classifica Assoluta, data dalla somma dei 3 Panettoni:

1° Classificato € 8.000,00 + coppa del mondo + medaglia d'oro + fornitura prodotti sponsor PWC

2° Classificato € 4.000,00 + medaglia d'argento

3° Classificato € 2.000,00 + medaglia di bronzo.

Premi Italia

1° Classificato Premio Italia Monoporzione Circolare € 1.000,00

1° Classificato Premio Italia Fiore di Lievito Madre € 1.000,00



11 NOTE CONCLUSIVE

Il presente Regolamento annulla e sostituisce ogni versione precedente.

L'Accademia si riserva in ogni momento il diritto di modificare il Regolamento e gli aspetti organizzativi per necessità e causa di forza maggiore, o modificate condizioni, così come il diritto di annullare il concorso. La scheda di degustazione con il perfezionamento delle valutazioni numeriche sarà presentata in formato definitivo entro il **30 settembre 2025** da parte dell'Organizzazione del PWC.

Contestazioni

Qualsiasi contestazione inerente il Regolamento, o le circolari Q&A per i chiarimenti a titoli di cortesia inviati dalla segreteria relativa ad interpretazioni, valutazioni, giudizi e applicazioni, verranno valutate dai Presidenti di giuria, in concerto con la Direzione di Gara, i Commissari, i Giurati e il Notaio. Eventuali anomalie o problemi tecnici o di qualsiasi altra natura che dovessero verificarsi durante tutta la durata della manifestazione verranno gestiti a insindacabile giudizio e decisione della Direzione di Gara.

Lingua, legge applicabile e foro competente

La lingua ufficiale del presente regolamento è la lingua italiana. Le traduzioni in altre lingue sono state effettuate puramente a titolo di cortesia. Per qualunque controversia sorta in occasione del presente campionato del mondo, o relativa al presente Regolamento, ivi compresa la sua interpretazione ed esecuzione, sarà applicabile la legge italiana e sarà esclusivamente competente il foro di Parma.



12 TABELLE

Timing / Recap	
31.12.2024	Termine ultimo per invio domande di iscrizione, complete di documenti e modulo privacy
31.01.2025	Termine per pagamento quota iscrizione
31.05.2025	Termine ultimo per invio richiesta stampi
01.09.2025	Termine per invio Programma e ricette, lista eventuali ingredienti "alternativi", lista attrezzature necessarie
15.09.2025	Termine ultimo per invio modifiche ricette senza penalità
30.09.2025	Presentazione schede di degustazione e valutazione definitiva da parte dell'Organizzazione PWC 2025
13.10.2025	Apertura Evento PWC 2025: Presentazione squadre e consegna giacche (Verona)
14-15-16-17.10.2025	Competizione (Verona)
15.10.2025 h 18:00	presentazione e valutazione Monoporzione Circolare, Fiore di Lievito Madre e Panettone Decorato Gruppo 1
17.10.2025 h 18:00	presentazione e valutazione Monoporzione Circolare, Fiore di Lievito Madre e Panettone Decorato Gruppo 2
18.10.2025 h 05:00	Trasferimento a Host Milano
18.10.2025	Finalissima Host Fiera Milano (Milano). Premi Classifica Assoluta, Premi per singola categoria Panettoni A+B+C e Prodotti D+E+F, Premi Speciali, Premio Giuria delle Stelle, Premio Giuria Giornalisti. Premio Giuria Campioni del mondo del Gelato.



12 TABELLE

Tabella riassuntiva punti

Panettone Classico (A)	scheda singola max 60 punti
Panettone Grande Lievitato al cioccolato (B)	scheda singola max 60 punti
Lievitato Innovativo al Gelato (C)	scheda singola max 60 punti

Altri Premi che concorrono alla Classifica Assoluta:

Bonus in punti assegnati al vincitore, da applicare alla Classifica Assoluta:

Monoporzione circolare (D)	+60
Fiore di lievito Madre (E)	+30
Panettone a decorazione libera (F)	+60
Miglior tavolo di Presentazione-Vetrina	+30
Miglior brochure di presentazione: (per prodotti A+B+C+D+F)	+30
Miglior organizzazione di laboratorio e ottimale gestione dei rifiuti	+30
Miglior pulizia in fase di lavorazione	+30
Miglior gioco di squadra	+30
Premio Sostenibilità	+30
Premio delle Stelle	+60
Premio dei Giornalisti	+60
Premio Giuria dei Campioni del mondo del Gelato	+60



Tabella riassuntiva penalità

Comportamenti non adeguati al Regolamento	penalità o esclusione dalla competizione, a insindacabile giudizio dei Commissari o di Accademia.
Mancata presentazione del programma completo di ricette o presentazione fuori termine, ricette incomplete o non corrette, mancato utilizzo del template per le ricette	- 10 punti sulla Classifica Assoluta.
Diffusione contenuti senza espressa autorizzazione dell'Organizzazione, inclusi video e immagini durante la gara	squalifica della squadra dalla competizione
Mancata presentazione Brochure A+B+C+D+F	-10 punti dalla classifica specifica del prodotto
Ingresso non autorizzato nei laboratori o presso sede di gara	- 400 punti dalla Classifica Assoluta
Ingredienti non autorizzati	- 25 punti per ogni ingrediente dalla Classifica Assoluta.
Ingredienti diversi da quelli messi a disposizione dagli sponsor, utilizzati in fase di gara senza il formato anonimo o con esposizione del logo dell'azienda produttrice	penalizzazione a discrezione dei Commissari di gara, dedotta dalla Classifica Assoluta.
Mancato rispetto norme abbigliamento	-5 punti sulla Classifica Assoluta per ciascun componente.
Mancato rispetto del peso prodotti A – B - C (Panettoni)	ogni 50 g fuori tolleranza -5 punti di penalità sulla classifica del relativo prodotto. Es. peso in esubero (tolta la tolleranza di 50 g) = 100 g, penalità di 10 punti sulla classifica specifica del Panettone.
Mancato rispetto del peso Monoporzione	-10 punti di penalità sulla classifica prodotto
Lieviti non autorizzati e/o diversi dal proprio	squalifica della squadra dalla competizione
Mancato rispetto orario preparazione tavoli Finalissima	-50 punti sulla Classifica Assoluta
Utilizzo improprio o scorretto di telefoni o altri mezzi di comunicazione non autorizzati durante tutta la durata della competizione e le fasi di degustazione da parte dei membri delle squadre e della giuria	- 50 punti sulla Classifica Assoluta
Panettone decorato realizzato senza la base panettone	Prova invalida, esclusione del prodotto dal giudizio della giuria.

