



## Reglamento general de la 2<sup>da</sup> Edición del Campeonato del Mundo de Panettone 2021

### **Empresa promotora:**

**Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone italiano.**

### **Objetivo de la competencia**

La 2<sup>a</sup> edición de la PWC tiene como objetivo seleccionar el mejor Panettone artesanal tradicional del mundo.

### **Duración:**

El Concurso se desarrollará del 2 de enero al 24 de octubre de 2021.

### **Requisitos**

El Concurso está dirigido exclusivamente a profesionales de todo el mundo, dueños de negocios de Pastelería o Panadería mayores de edad a la fecha de inscripción al concurso y en posesión de los siguientes requisitos:

- ser propietario de una pastelería, panadería, restaurante y actividad artesanal vinculada a productos fermentados
- ser consultores independientes, poseyendo número de IVA, para pastelerías, panaderías y actividades artesanales relacionadas con productos fermentados y
- Ser, en el momento de la solicitud, empleado de pastelería, panadería, restaurante y actividad artesanal vinculada a productos fermentados.

### **Participación**

Para participar en el **Panettone World Championship** es necesario:

- completar la solicitud descargable del sitio web oficial [www.panettoneworldchampionship.com](http://www.panettoneworldchampionship.com) ;
- La solicitud de participación debe enviarse luego, antes del 31/03/2021 por la preselección europea y antes del 15/04/2021 por la preselección argentina, al correo electrónico de la secretaria [info@panettoneworldchampionship.com](mailto:info@panettoneworldchampionship.com) , adjuntando la receta en la que se indican los porcentajes de ingredientes permitidos por el **Reglamento de la Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone italiano** indicados en el artículo 3 del citado reglamento, descargables de la web oficial <https://www.panettoneworldchampionship.com/iscrizione?lang=es>

*“Art. 3. «Los asociados deberán suscribir los siguientes pactos de accionistas:*

*3.1 Utilice solo ingredientes de primera elección.*

*3.2 Queda expresamente prohibido el uso de preparados, productos semifinalizados, sustitutos o sucedáneos de la levadura madre.*

*3.3 A modo de ejemplo, en el tradicional Panettone artesanal bajo los ingredientes obligatorios son: huevos frescos, mantequilla fresca, harina de molinos italianos, fruta confitada italiana, azúcar, miel italiana, frutos secos de calidad.*

*Quedan prohibidos: margarina, manteca trazada o reconstituida, huevos liofilizados, aromas sintéticos y el uso de cualquier materia prima de origen dudoso, así como la ausencia absoluta de conservantes, emulsionantes y aditivos”.*



\* Por las selecciones extranjeras no es obligatorio utilizar ingredientes italianos, aunque preferible por algunos ingredientes (ej. harina)

Deben enviarse n. 4 Panettone bajos tradicionales de 1 kg en las direcciones que se indican a continuación.

Hay una tolerancia máxima de 50 gramos por exceso y cero gramos por defecto. Al calcular el peso, también se debe incluir la taza/molde.

Serán recibidos y evaluados **EXCLUSIVAMENTE** los Panettones bajos clásicos tradicionales (mirar el documento específico), no glaseados, en ABSOLUTA ausencia de conservantes y elaborados según el método tradicional de fermentación natural. No se permiten otros productos fermentados y / o semifinalizado.

El incumplimiento de estas reglas implica la exclusión inmediata de la competencia.

No se tendrán en cuenta todas las solicitudes enviadas de diferentes formas o fuera de los plazos.

Por sorteo, se realizarán análisis de laboratorio del Panettone en competición para comprobar si se ha respetado la normativa.

La Empresa Promotora no se hace responsable de ninguna manera por la no recepción o cualquier daño sufrido durante el transporte del Panettone enviado por los Competidores.

Todos los costos relacionados con el envío del Panettone para cualquier participación, incluso en la selección final se considerarán responsabilidad exclusiva de los Competidores.

### **La selección en España y Argentina**

El concurso prevé una primera selección por macro-áreas mundiales. Los seleccionados accederán a una semifinal en **ALMA - The International School of Italian Cuisine** y los finalistas accederán a la final durante la feria **HOST 2021** en Milán.

La preselección europea tendrá lugar el día 16/04/2021 en l'Atelier Barcelona Escuela y pastelería (España).

La preselección argentina tendrá lugar el día 19/05/2021 en la Escuela de Pastelería Profesional del Sindicato de Pasteleros de Buenos Aires (la Empresa Promotora se reserva el derecho de realizar cualquier cambio en relación a la emergencia epidemiológica del COVID- 19 en curso en el momento de redactar el reglamento).

El Panettone debe llegar en buen estado, en un embalaje adecuado, reportando todos los datos del participante: nombre y apellido del candidato participante, nombre del negocio y dirección de la oficina; dirección, código postal y país de residencia del candidato, así como un número de teléfono directo y correo electrónico.

Una vez que los Panettones lleguen a su destino, serán atendidos por un delegado que los numerará para garantizar el completo anonimato.



### **Semifinal**

La semifinal tendrá lugar el viernes 22 de octubre en ALMA - La Escuela Internacional de Cocina Italiana en Colorno (PR).

Para la semifinal, los productos deben ser entregados, previa comunicación de la secretaría organizadora, en la sede de ALMA.

El Panettone debe llegar en buen estado, en un embalaje adecuado, reportando todos los datos del participante: nombre y apellidos del candidato participante, nombre del negocio y dirección de la oficina; dirección, código postal y país de residencia del candidato, así como un número de teléfono directo y correo electrónico.

Una vez que los Panettoni lleguen a su destino, serán atendidos por un delegado que los numerará para garantizar el completo anonimato.

### **Final en HostMilano**

La final tendrá lugar el domingo 24 de octubre en HostMilano 2021.

Para la final, los productos deben entregarse, previa comunicación de la secretaría organizadora, en HOST - Fiere di Milano.

El Panettone debe llegar en buen estado, en un embalaje adecuado, reportando todos los datos del participante: nombre y apellidos del candidato participante, nombre del negocio y dirección de la oficina; dirección, código postal y país de residencia del candidato, así como un número de teléfono directo y correo electrónico.

Una vez que los Panettoni lleguen a su destino, serán atendidos por un delegado que los numerará para garantizar el completo anonimato.

Los pasteleros que ganan la pre-selección y llegan a la semifinal o a la final, no tiene obligación a volar a Italia. Es a total decisión del pastelero.

De todas formas la empresa promotora de la manifestación no podrá rembolsar los gastos del vuelo y de estancia.

### **Jurados**

Habrán tres jurados en la final de HostMilano: el jurado técnico, el jurado de calidad y el jurado popular.

Panettoni será juzgado a ciegas y solo el delegado conocerá la correspondencia entre candidato y producto.

El jurado técnico estará compuesto por maestros indiscutibles y un presidente.

El jurado de calidad estará compuesto por periodistas y operadores especializados en el sector de la comunicación con un profundo conocimiento del producto.

El Jurado Popular estará compuesto por una audiencia heterogénea elegida mediante sorteo de listas especiales.

### **Cuota de inscripción**

La cuota de inscripción es de **150,00 Euros** (190 US dollar). La suma debe pagarse solo después de la confirmación de recibo y la confirmación oficial de inscripción para el Campeonato del Mundo de Panettone 2021 en el cc a nombre de "Accademia Maestri del Lievito Madre e Panettone Italiano"

IBAN: **IT66X0200821506000105949222** con motivo "**EROGAZIONE LIBERALE + su NOMBRE y APELLIDO**".



### **Moderación**

Cada solicitud estará sujeta a moderación. La Compañía Promotora se reserva el derecho de publicar en el área dedicada solo las fotos, videos, nombre y dirección de la empresa y sus competidores que, a su sola discreción, no constituyen una forma de publicidad para ninguna actividad comercial que no sea inherente a la temática propuesta o en todo caso orientada a promocionar cualquier marca, producto, servicio distinto de los anteriores, con contenido no original del Competidor, es decir, copiados de otras fuentes, y que no lesionen los derechos de terceros.

La Compañía Promotora también se reserva el derecho de eliminar, antes e incluso después de la publicación, cualquier foto, video y / o Competidores que, a su exclusivo criterio, puedan ser ofensivos, vulgares, inadecuados, falsos y / o no congruentes con el tema y el espíritu del Competencia.

La Compañía Promotora también verificará que no aparezcan en la receta ingredientes que sean dañinos para la salud o ilegales según la ley italiana.

Solo si el Competidor es considerado apto por esta moderación, podrá participar en la Competición. En caso de no aprobación por parte del moderador, la (empresa promotora) se reserva el derecho de enviar un correo electrónico con los motivos.

### **Responsabilidad del competidor:**

El Competidor asume toda la responsabilidad por el material enviado, declarando que es un Competidor profesional, mayor de edad, que ha leído atentamente y aceptado el reglamento completo del Concurso y los requisitos específicos para el envío del material solicitado y su solicitud, en particular, debe declarar y garantizar:

- ser el autor y legítimo propietario de todos los derechos de autor del Panettone realizado y que es el resultado de su propia artesanía y no de terceros;
- que el material enviado no es contrario a ninguna ley y en particular que la receta propuesta no se reproduce o viola los derechos de propiedad intelectual, derechos morales, derechos de autor, así como los derechos de publicación y publicación cualquier disposición reglamentaria existente al respecto;
- ser consciente de que, como consecuencia de la publicación en el sitio, el Competidor, como titular de los derechos de autor, otorga a la Empresa Promotora, en la forma absolutamente libre, sin límites territoriales ni temporales, el ejercicio de todos los derechos de uso económico derivados de los derechos de autor sobre todo material enviado;
- ser consciente de que la responsabilidad de la receta y del Panettone enviado es por su cuenta y en consecuencia indemnizar a la Empresa Promotora de cualquier consecuencia lesiva y de cualquier solicitud de indemnización, incluidos los honorarios legales, en relación con el incumplimiento de las condiciones comunicadas en el presente reglamento.
- ser consciente de que la violación de lo anterior puede causar, tan pronto como se detecte, la exclusión inmediata del Competidor de la Competencia y la eliminación del sitio de cualquier contenido relacionado con el Competidor;
- ser consciente de que el material proporcionado puede ser utilizado por la Empresa Promotora con fines publicitarios y de marketing permitidos por la ley sin tener que pagar ninguna compensación a los autores;
- que no aparezcan menores en las imágenes y videos subidos;
- ser consciente de que, en caso de acceso a la final, el Concursante se compromete a otorgar a la Empresa Promotora la autorización para ser filmado y / o fotografiado durante toda la duración del evento.



**Tratamiento de datos personales:**

Los datos de los competidores serán recolectados en cumplimiento del Decreto Legislativo 196/03 y posteriores modificaciones e interacciones, para los fines estrictamente relacionados con la gestión del concurso.

**Requisitos y garantías:**

La correspondencia y veracidad de los datos e información facilitados en el momento del registro serán condiciones imprescindibles de participación. La violación puede resultar en la cancelación de la victoria o el impedimento para participar.

El Reglamento completo estará disponible en la web [www.panettoneworldchampionship.com](http://www.panettoneworldchampionship.com)

La participación en el concurso implicará el conocimiento, adhesión y aceptación plena e incondicional de todos los artículos de este reglamento.

La Empresa Promotora se reserva el derecho de realizar, por necesidades organizativas, todos y cada uno de los cambios que considere necesarios tanto en el reglamento como en el calendario del concurso y tendrá derecho a posponer, suspender o cancelar el concurso en cualquier etapa de selección, sin reconocer ningún derecho de compensación y / o indemnización para los Competidores.

La Empresa Promotora se reserva el derecho de solicitar adiciones al material recibido (envío de fotos, videos o cualquier material que facilite el juicio) si lo considera necesario para la evaluación.

Para cualquier disputa, prevalecerán estos términos y condiciones.