



PANETTONE WORLD CHAMPIONSHIP 2027

5^A EDIZIONE

Ed. 2019 e 2021 competizione individuale Ed. 2023 - 2025 - 2027 competizione a squadre

L'Accademia dei Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano (di seguito anche "**Accademia**") ha definito il seguente regolamento (di seguito il "**Regolamento**") per la V Edizione del Campionato Mondiale del Panettone (2019-2021-2023-2025-2027), per la terza volta organizzata in modalità "a Squadre" (di seguito anche "**PWC**") il cui tema sarà "**La Bellezza salverà il mondo: rappresentiamo l'anima del nostro Paese**", che si terrà dal 19 al 22 ottobre 2027, e che si concluderà con la Finalissima di Milano presso HOST sabato 23 Ottobre 2027.



01	ISCRIZIONE	pag. 03
02	SELEZIONE	pag. 04
03	PROGRAMMA SQUADRE	pag. 05
04	ORGANIZZAZIONE PWC 2027	pag. 07
05	LE PROVE DI GARA	pag. 12
06	FINALISSIMA – ALLESTIMENTO E DEGUSTAZIONI	pag. 24
07	PREMI, GIURIE E CATEGORIE IN GARA	pag. 27
08	PUNTEGGI PER CATEGORIA, GIURIE E BONUS PER LA CLASSIFICA ASSOLUTA	pag. 32
09	PREMI SPECIALI D+E+F	pag. 36
10	PREMIO SPECIALE GIURIA DELLE STELLE	pag. 37
11	PREMIO SPECIALE GIURIA DEI GIORNALISTI	pag. 37
12	PREMI E CLASSIFICA FINALE	pag. 38
13	DISPOSIZIONI FINALI	pag. 39
14	CONTESTAZIONI E FORO COMPETENTE	pag. 39
15	CALENDARIO UFFICIALE E SCADENZE + RIEPILOGO BONUS	pag. 40
16	PENALITÀ E SANZIONI	pag. 42



01 ISCRIZIONE

È necessario compilare la domanda di iscrizione (Allegato 1) e inviarla all'indirizzo e-mail: info@panettoneworldchampionship.com.

Sarà ammessa una sola squadra per ciascuna Nazione. Le squadre selezionate saranno ammesse a insindacabile giudizio dell'Organizzazione appositamente istituita dall'Accademia per il PWC.

Al momento dell'iscrizione, la squadra dovrà compilare e far sottoscrivere a ciascun componente, oltre al modulo di iscrizione, anche la documentazione relativa alla privacy, alla responsabilità di condotta/codice etico e il presente regolamento.

Termine di iscrizione

Le domande di iscrizione dovranno pervenire entro e non oltre il 31 dicembre 2026.

Quota di iscrizione

La quota di iscrizione è pari a € 1.800,00 e dovrà essere versata, successivamente alla conferma di accettazione della candidatura da parte dell'Organizzazione, entro e non oltre il 31 gennaio 2027, mediante bonifico bancario intestato ad A.M.L.M.P.I. SRL, presso Unicredit Banca, IBAN: IT60 0 02008 65900 000107111469 – BIC/SWIFT UNCRITM1PU8, indicando nella causale:

"Quota iscrizione (Team + nome Paese) – Campionato PWC 2027".

L'iscrizione sarà considerata valida solo a seguito dell'integrale versamento della quota prevista.

Ritiro dalla competizione

L'eventuale rinuncia alla partecipazione non dà diritto al rimborso della quota di iscrizione, in quanto destinata alla copertura dei costi amministrativi e di segreteria.

In caso di ritiro successivo al 30 giugno 2027, sarà richiesto il pagamento di una penale pari a € 3.000,00, a copertura delle spese sostenute dal Comitato Organizzatore.



02 SELEZIONE

Selezione delle squadre Nazionali

I componenti delle squadre nazionali potranno essere selezionati e nominati da figure di rilievo riconosciute nell'ambito professionale della nazione di riferimento (Professionisti-Associazioni-Corporazioni-Scuole), che ne daranno comunicazione all'organizzazione, secondo le modalità specificate sul sito della stessa.

Alla competizione saranno ammesse al massimo 12 squadre e non più di una squadra per Nazione.

Composizione squadre Nazionali

Ogni Team è composto da:

- Tre (3) concorrenti di nazionalità corrispondente alla Nazione partecipante (o in possesso di residenza da almeno 5 anni). La squadra deve nominare un Capitano portavoce scelto tra i tre componenti.
- Un (1) Team Manager di nazionalità corrispondente alla Nazione partecipante (o in possesso di residenza da almeno 5 anni).

Si consiglia vivamente la presenza di almeno una riserva, per poter coprire eventuali defezioni per cause di forza maggiore.

SI RICORDA CHE LE LINGUE UFFICIALI RICHIESTE PER TUTTE LE COMUNICAZIONI SONO L'ITALIANO E L'INGLESE.

Le Squadre Nazionali hanno facoltà di nominare uno o più allenatori, che dovranno essere obbligatoriamente residenti nella medesima Nazione partecipante. Nessun componente delle giurie del concorso può ricoprire il ruolo di allenatore, ad eccezione dei Team Manager, in quanto membri della Giuria Tecnica.

In caso di oggettivo e comprovato impedimento che non consenta al Team Manager di esercitare il proprio diritto di voto, quest'ultimo sarà sostituito dal Capitano della squadra.

Il presente Regolamento vieta qualsiasi forma di discriminazione nella selezione dei componenti delle squadre. Sono altresì vietati comportamenti discriminatori nei confronti di chiunque, prima, durante e dopo l'intera competizione, qualora fondati sul genere, sulla razza, sul colore della pelle, sull'origine etnica o sociale, sulle caratteristiche genetiche, sulla lingua, sulla religione o sulle convinzioni personali, sulle opinioni politiche o su qualsiasi altra condizione personale o sociale.

Comportamenti non conformi al presente Regolamento potranno comportare l'immediata esclusione della squadra dalla competizione oppure l'applicazione di penalità alla Classifica Assoluta, a insindacabile giudizio della Direzione di Gara.



I componenti della squadra dovranno inviare la documentazione richiesta e saranno ritenuti pienamente responsabili della veridicità della stessa e delle informazioni fornite.

In particolare, ciascun componente della squadra, compresi gli allenatori, esonera espressamente l'Accademia da qualsiasi obbligo di accertamento o verifica della documentazione prodotta, sollevandola sin d'ora da ogni responsabilità al riguardo.

Ciascun partecipante riconosce e accetta che, qualora successivamente alla presentazione della domanda di partecipazione emerga la falsità, l'inesattezza o la non autenticità dei documenti presentati, ciò potrà comportare la mancata accettazione della domanda di iscrizione del partecipante o dell'intera squadra, nonché l'immediata squalifica della stessa in qualsiasi fase della competizione.

A tal fine, tutti i componenti delle Squadre Nazionali saranno tenuti a sottoscrivere un Codice Etico che disciplina la condotta durante la gara, nonché l'utilizzo dei social media e di ogni altro mezzo di comunicazione o diffusione delle informazioni, nei confronti dei partecipanti, dell'Organizzazione ospitante, degli sponsor e di tutte le persone coinvolte nell'evento a qualsiasi titolo.

03 PROGRAMMA SQUADRE

Tutte le squadre dovranno realizzare dal vivo:

A. Panettone classico italiano

B. Grande lievitato al cioccolato e caffè, con impasto scuro, denominato "Panettone al cioccolato e caffè"

C. Pandoro classico

D. Monoporzione innovativa a base panettone cioccolato e caffè

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

F. Panettone decorato a tema del concorso.

Entro il 31 luglio 2027 le squadre dovranno presentare il proprio Programma, in lingua inglese o in italiano, su apposito modulo fornito dall'Organizzazione, specificando:

- I prodotti e le lavorazioni che verranno eseguiti
- Presentazione delle ricette per 1 kg di farina complessivo e relative percentuali.
- Metodo di lavorazione e gestione del lievito madre



Ricette

Le ricette, unitamente alle tecniche di lavorazione, dovranno essere redatte in modo completo in ogni loro parte e inviate in formato PDF, utilizzando il template fornito dall'Organizzazione, all'indirizzo e-mail della Segreteria del PWC entro e non oltre il 31 luglio 2027. In caso di presentazione delle ricette (A+B+C+D) oltre il termine sopra indicato, verrà applicata una penalità alla classifica assoluta.

Le ricette dovranno indicare le materie prime e gli eventuali ingredienti freschi necessari per la competizione. In caso di mancata indicazione o di mancata conferma da parte dell'Organizzazione, gli ingredienti freschi dovranno essere reperiti a cura e spese della squadra partecipante. In ogni caso, i prodotti utilizzati in sede di gara non potranno appartenere a marchi concorrenti degli sponsor. I marchi di ingredienti non prodotti o commercializzati dagli sponsor, ed espressamente autorizzati da Accademia non potranno essere visibili. L'elenco completo degli sponsor e dei prodotti disponibili verrà comunicato entro il 31.03.2027.

L'intera documentazione dovrà essere predisposta con cura e risultare completa in tutti i suoi elementi, al fine di consentirne l'esame e la verifica della conformità al Regolamento.

Le ricette e tutti i materiali prodotti e presentati al PWC si intendono di proprietà esclusiva dell'Accademia, che ne acquisisce i diritti per qualsivoglia utilizzo. Le ricette, unitamente al materiale contenuto nel Programma, non potranno in alcun caso essere diffuse prima, durante o dopo la competizione, pena la squalifica della squadra. L'eventuale diffusione, qualora richiesta dai partecipanti, potrà avvenire esclusivamente previo consenso scritto dell'Accademia.

Brochure

È obbligatorio fornire una brochure di presentazione illustrativa dell'intero processo produttivo dei prodotti A+B+C+D+F. La brochure sarà valutata dalla Giuria dei Giornalisti prima della degustazione e concorrerà all'assegnazione del Premio Speciale per la "Miglior Brochure di Presentazione". Oltre alle ricette, potranno essere illustrati, anche in modo creativo, il concept, l'ispirazione, il percorso creativo, l'idea relativa al fiore di lievito madre e i componenti della Squadra Nazionale.

La mancata presentazione della brochure comporterà una penalità, che verrà applicata alla classifica assoluta. È richiesto di fornire n. 40 copie della brochure da consegnare ai giudici votanti. La brochure di presentazione può essere unica per tutti i prodotti A+B+C+D+E+F.



04 ORGANIZZAZIONE PWC 2027

Presentazione delle squadre

Lunedì 18 ottobre 2027, a Verona, si svolgeranno:

- il ricevimento delle squadre;
- il briefing organizzativo dettagliato;
- l'evento di presentazione delle squadre in gara;
- la consegna delle giacche ufficiali alle Squadre Nazionali da parte dell'Organizzazione.

L'Organizzazione del PWC provvederà ad assegnare e prenotare, a proprie spese, le camere d'albergo per i tre componenti del team e per il Team Manager, a Verona, da lunedì 18 ottobre a venerdì 22 ottobre 2027 compresi.

Sarà inoltre a cura e a carico dell'Organizzazione del PWC il trasferimento in autobus da Verona a Milano, per coloro che ne avessero necessità, incluso il trasporto dei prodotti da Verona a Milano in contenitori verificati e sigillati alla presenza di un addetto responsabile incaricato sabato 23 ottobre.

Qualsiasi altro onere aggiuntivo non espressamente previsto dal presente Regolamento, inclusi costi relativi ad alberghi, viaggi, vitto, traduzioni, servizi di interpretariato e ogni altra spesa accessoria, sarà interamente a carico del team partecipante.

La competizione si svolgerà da martedì 19 ottobre a venerdì 22 ottobre 2027 presso Polin Verona, Viale dell'Industria 9, 37135 Verona (VR), Italia.

La durata complessiva della competizione sarà di due giorni per ciascun turno di gara e si concluderà venerdì 22 ottobre 2027 alle ore 23:30. A ciascuna squadra verrà assegnato un laboratorio; ogni turno di gara sarà composto da un massimo di sei squadre.

Il sorteggio delle squadre, finalizzato a determinare l'ordine e il turno di gara, si svolgerà entro il 30 giugno 2027.

Nel tardo pomeriggio del secondo giorno di gara, per ciascun turno, si svolgeranno:

- la valutazione delle Monoporzioni Innovative (D);
- la valutazione del "Fiore di Lievito Madre" (E);
- la valutazione dei Panettoni Decorati (F).

Sabato mattina le squadre si trasferiranno presso HOST Fiera Milano, dove si svolgerà la finale, con la proclamazione dei vincitori e la conseguente assegnazione dei premi.



Nota

I partecipanti provenienti da Paesi dell'Unione Europea, o comunque residenti in Europa, possono richiedere, ove necessario, una (1) giornata di permanenza pre-competizione finalizzata all'acclimatamento e alla preparazione del lievito per la gara (giri di stufa e ambientamento del lievito madre).

I partecipanti provenienti da Paesi extra-UE possono richiedere, ove necessario, due (2) giornate di permanenza pre-competizione finalizzate all'acclimatamento e alla preparazione del lievito per la gara (giri di stufa e ambientamento del lievito madre).

Tali giornate aggiuntive non saranno oggetto di alcuna valutazione da parte della giuria, in quanto costituiscono esclusivamente una fase preparatoria alla competizione.

Martedì 19 ottobre 2027	Mercoledì 20 ottobre 2027	Giovedì 21 ottobre 2027	Venerdì 22 ottobre 2027
05:40 ispezione Commissario di Gara	05:40 ispezione Commissario di Gara	05:40 ispezione Commissario di Gara	05:40 ispezione Commissario di Gara
06:00 inizio competizione 1° gruppo in gara	06:00 inizio competizione 1° gruppo in gara	06:00 inizio competizione 2° gruppo in gara	06:00 inizio competizione 2° gruppo in gara
13:00/14:30 lunch break (facoltativo)			
	18:00 / 19:00 presentazione Monoporzione circolare - Fiore di lievito madre - Panettone decorato A conclusione produzione dei prodotti A+B+C - Verifica del peso - Imballaggio e sigillatura		18:00 / 19:00 presentazione Monoporzione circolare - Fiore di lievito madre - Panettone decorato A conclusione produzione dei prodotti A+B+C - Verifica del peso - Imballaggio e sigillatura
22:00 fine lavori	23:30 fine lavori	22:00 fine lavori	23:30 fine lavori



Nel pomeriggio del secondo giorno di gara, per ciascun turno, si svolgeranno le seguenti attività:

- la valutazione, da parte della Giuria Accademia, dei prodotti Monoporzione Innovativa (D), "Fiore di Lievito Madre" (E) e Panettone Decorato (F);
- la verifica del peso dei Panettoni Tradizionali (A, B e C), effettuata dalle squadre alla presenza dei commissari incaricati;
- l'imballaggio e la sigillatura dei contenitori destinati al trasporto a Milano dei prodotti A, B, C e F.

Alla presenza dei commissari incaricati, ciascuna squadra provvederà alla verifica del peso e all'imballaggio dei propri panettoni destinati alla Finalissima di Milano, utilizzando le apposite scatole fornite dall'Organizzazione. I prodotti così confezionati saranno consegnati alla Direzione di Gara, che provvederà all'apposizione del sigillo identificativo, composto dalla bandiera della Nazione rappresentata e dalla firma del responsabile di gara incaricato.

Alle ore 05:00 del sabato mattina è previsto il trasferimento a Milano, mediante mezzi propri oppure tramite i pullman messi a disposizione dall'Organizzazione PWC.

Trasporto dei prodotti

Il trasferimento da Verona a Milano dei Panettoni Tradizionali (A, B e C) è a cura e a carico dell'Organizzazione PWC. Ogni altro materiale necessario alla Finalissima, nonché i Panettoni Decorati (F) possono essere trasportati autonomamente dalle squadre.

Eventuali danni ai prodotti derivanti da disguidi tecnici o da cause di forza maggiore, non imputabili né alla squadra né all'Organizzazione PWC, non saranno oggetto di valutazione da parte della giuria e non influiranno sul giudizio finale.

Saranno inoltre trasportati a Milano i prodotti e i materiali necessari al completamento della fase decorativa del tavolo di presentazione per chi non fosse autonomo nel trasporto dei materiali da vetrina (da concordare preventivamente con l'Organizzazione).

Note

Nei giorni di gara, la Dispensa sarà aperta dalle ore 06:00 alle ore 22:00. L'accesso è consentito esclusivamente in presenza di un commissario incaricato.

Il lunch break è facoltativo e dovrà essere autonomamente organizzato dalle squadre nell'intervallo compreso tra le ore 13:00 e le ore 14:30.

Non è consentito, per alcun motivo, l'accesso all'azienda, ai laboratori o alla Dispensa al di fuori delle date e degli orari previsti dal presente Regolamento, né in assenza della Direzione di Gara o del personale espressamente autorizzato dalla Direzione Polin. Ogni violazione comporterà l'applicazione di una penalità alla Classifica Assoluta della squadra di appartenenza.

È inoltre tassativamente vietata la permanenza all'interno degli stabilimenti Polin dopo le ore 23:30. I trasgressori saranno soggetti a una penalità applicata alla Classifica Assoluta della squadra di appartenenza.



L'eventuale accesso di personale esterno alla competizione, inclusi fotografi, interpreti, videomaker, social media manager e addetti stampa, sarà consentito esclusivamente previa procedura di accredito con rilascio di badge identificativo e dovrà essere espressamente autorizzato dalla Direzione di Gara. Modalità operative, calendario e regole di accesso saranno disciplinati da apposite istruzioni che verranno comunicate prima dell'inizio della competizione.

L'utilizzo di telefoni cellulari è vietato per tutta la durata della competizione. Ciascuna squadra potrà utilizzare un solo tablet, esclusivamente per l'impiego delle applicazioni necessarie al controllo della temperatura e/o alla gestione dei timer.

Eventuali anomalie, problematiche tecniche o situazioni non espressamente disciplinate dal presente Regolamento saranno valutate e risolte dalla Direzione di Gara, il cui giudizio sarà definitivo e insindacabile.

Finalissima

La proclamazione dei vincitori e l'assegnazione dei Premi Speciali avranno luogo sabato 23 ottobre 2027 presso Host Milano, Fiera Milano (Milano, Italia).

Commissari

Ogni Squadra Nazionale sarà supervisionata da uno o più Commissari designati dall'Accademia, che potranno essere interni o esterni all'organizzazione dell'Accademia e del PWC.

I Commissari saranno presenti durante l'intero svolgimento della competizione con funzioni di controllo e verifica del rispetto del presente Regolamento.

A supporto dell'attività di vigilanza, le aree di lavoro saranno monitorate mediante un sistema di ripresa video attivo 24 ore su 24 per tutta la durata della competizione.

Ispezione pre-gara

Il Commissario assegnato disporrà di 20 minuti (dalle ore 05:40 alle ore 06:00) per effettuare l'ispezione preliminare dei seguenti elementi:

- laboratorio;
- attrezzature;
- ingredienti;
- lievito.

Durante l'ispezione, il Commissario potrà essere accompagnato dal Capitano della squadra e, ove necessario, da un interprete designato dalla Squadra Nazionale partecipante.

L'attività ispettiva sarà esclusivamente visiva; il Commissario non potrà manipolare, spostare o utilizzare alcun materiale, ingrediente o attrezzatura.



Criteri di valutazione dell'ispezione di gara

L'ispezione contribuirà alla valutazione dei seguenti aspetti:

- organizzazione e gestione del lavoro (logistica operativa);
- ordine e pulizia generale delle postazioni di lavoro, dei pavimenti e ordine e igiene personale;
- sostenibilità ambientale, con particolare riferimento alla riduzione della produzione di rifiuti;
- spirito di squadra, collaborazione e armonia tra tutti i componenti della squadra.

Qualora, nel corso delle verifiche, vengano riscontrati ingredienti non autorizzati dal presente Regolamento o dalla Direzione di Gara, alla squadra verrà applicata una penalità per ciascun ingrediente non conforme, vietandone di conseguenza l'uso. Le penalità saranno computate nella Classifica Assoluta.

Tutti i prodotti ed attrezzature portati dalle squadre, possono essere introdotti all'interno dell'area di gara esclusivamente all'inizio del primo giorno. Per tutta la durata della gara, nessuna materia prima potrà essere rimossa dal box di gara e successivamente reintrodotta. La violazione di tale disposizione comporterà la squalifica della squadra. Tutti i prodotti e le attrezzature introdotti saranno sottoposti a verifica da parte dei Commissari di gara.

Area Coach

I Team Manager e gli Allenatori delle Squadre Nazionali potranno sostare esclusivamente nell'area appositamente riservata.

Durante lo svolgimento della competizione non è consentita alcuna forma di comunicazione tra i Team Manager, gli Allenatori e i componenti delle squadre impegnate in gara.

Le comunicazioni con le squadre potranno avvenire esclusivamente al di fuori del campo di gara, durante le pause autorizzate o al termine della prova.

Sono tassativamente vietate, per tutta la durata della competizione, le comunicazioni telefoniche o mediante applicazioni di messaggistica e comunicazione elettronica.

Eventuali comunicazioni straordinarie potranno essere autorizzate esclusivamente durante i time-out e previa richiesta ai Commissari incaricati.

Abbigliamento

Ogni squadra dovrà indossare una divisa completa e uniforme per tutta la durata della competizione e della Finalissima.

La divisa ufficiale è composta da:

- scarpe eleganti di colore scuro;
- pantaloni eleganti di colore scuro;
- giacca e grembiule forniti dall'Organizzazione;
- cappello.



Il mancato rispetto delle disposizioni relative all'abbigliamento, anche da parte di un solo componente della squadra, comporterà l'applicazione di una penalità alla Classifica Assoluta.

Le presenti disposizioni in materia di abbigliamento si applicano altresì ai Commissari e ai Giudici Designati.

05 LE PROVE DI GARA

Le Squadre Nazionali ammesse al PWC 2027 dovranno realizzare e presentare obbligatoriamente i seguenti prodotti, utilizzando esclusivamente Lievito Madre originario del proprio Paese:

- **(A)** Panettone Classico Italiano
- **(B)** Grande lievitato al cioccolato e caffè con impasto scuro, denominato "Panettone al Cioccolato e Caffè"
- **(C)** Pandoro Classico
- **(D)** Monoporzione Innovativa al Panettone Cioccolato e Caffè
- **(E)** "Fiore di Lievito Madre", realizzato utilizzando il proprio lievito madre da rinfresco
- **(F)** Panettone a Decorazione Libera

Tutti i prodotti sono obbligatori e dovranno essere realizzati nelle seguenti quantità minime:

- n. 10 unità identiche per ciascuno dei prodotti A, B e C;
- n. 15 Monoporzioni Innovative (D), del peso compreso tra 80 g e 120 g ciascuna;
- n. 1 "Fiore di Lievito Madre" (E), a scopo dimostrativo, del peso compreso tra 4 kg e 5 kg;
- n. 3 Panettoni a Decorazione Libera (F), identici tra loro.

Il mancato rispetto delle quantità o dei pesi prescritti comporterà l'applicazione delle penalità previste nella tabella riassuntiva.

I prodotti D, E e F saranno valutati a Verona dalla Giuria Accademia MLM e successivamente premiati durante la Finalissima di Milano.

I prodotti A, B e C saranno valutati e premiati il 23 ottobre 2027 a Milano dalle Giurie ufficiali della competizione, nell'ambito della Finalissima.

Specifiche del Lievito Madre

Il Lievito Madre utilizzato nella competizione dovrà provenire tassativamente dal Paese rappresentato dalla Squadra Nazionale concorrente.

È vietato l'utilizzo di lieviti provenienti da altri Paesi o appartenenti ad altre squadre.

La violazione di tale disposizione comporterà la squalifica immediata dalla competizione.



Obiettivo della competizione è valorizzare le competenze tecniche relative alla gestione, alla conservazione e all'utilizzo del Lievito Madre fresco. Pertanto, ogni squadra dovrà provvedere autonomamente a portare il proprio lievito nelle condizioni ottimali di utilizzo e produzione.

Tecniche di rinfresco

Sono ammesse le seguenti tecniche di rinfresco del Lievito Madre:

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

Specifiche degli ingredienti

Le Squadre Nazionali dovranno utilizzare i prodotti messi a disposizione dagli Sponsor ufficiali della competizione. L'elenco completo dei prodotti autorizzati sarà comunicato entro il 31 marzo 2027.

Tutti gli ingredienti complementari introdotti dalle Squadre Nazionali dovranno essere preventivamente approvati dalla Direzione di Gara ed essere chiaramente indicati nelle ricette ufficiali da trasmettere entro il 31 luglio 2027.

Durante la competizione, tali ingredienti dovranno essere utilizzati in forma anonima, senza alcuna esposizione o riferimento al marchio, al logo o all'azienda produttrice.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni comporterà l'applicazione delle penalità previste nella tabella ufficiale e l'attribuzione delle stesse alla Classifica Assoluta.

Tutti gli ingredienti dovranno essere pesati durante la competizione.

I Commissari di Gara potranno effettuare in qualsiasi momento controlli sugli ingredienti utilizzati e verificarne la conformità, nonché il peso e le quantità impiegate.

Specifiche tecniche e attrezzature

Il layout dell'area di gara e l'elenco completo delle attrezzature messe a disposizione dall'Organizzazione saranno comunicati alle Squadre Nazionali dalla Segreteria entro il 30 giugno 2027.

Eventuali attrezzature non comprese nell'elenco ufficiale potranno essere introdotte dalle squadre, previa comunicazione alla Segreteria entro il 31 luglio 2027.

Tali attrezzature dovranno in ogni caso essere compatibili con gli spazi assegnati e rientrare integralmente nell'area del box di gara.

Minuteria, contenitori e ulteriori attrezzature specifiche necessarie per la competizione o per la Finalissima saranno a carico delle Squadre Nazionali, inclusi piatti, supporti espositivi e qualsiasi altro elemento necessario alla presentazione dei prodotti.

Entro il 1 settembre 2027 sarà trasmesso l'elenco della minuteria disponibile presso la sede di gara.



Problemi tecnici con i macchinari: qualora si verificassero problemi tecnici rilevati e confermati dai commissari di gara, la squadra usufruirà di un tempo di recupero per le lavorazioni in sospenso stabilito dai commissari insieme alla direzione di gara.

Specifiche dei prodotti in gara

A) Panettone classico tradizionale

Il prodotto dovrà essere realizzato esclusivamente utilizzando gli ingredienti ammessi dalla Direzione di Gara del PWC.

Ogni Squadra Nazionale dovrà presentare n. 10 Panettoni Classici Tradizionali perfettamente identici tra loro, aventi le seguenti caratteristiche:

- forma tradizionale scarpata;
- assenza di glassatura;
- utilizzo obbligatorio del pirottino alto tipo "Milano" fornito dall'Organizzazione;
- dimensioni del pirottino: 168 mm × 110 mm.

Peso del prodotto

- 1 kg per unità;
- tolleranza ammessa: ± 50 g;
- il peso è comprensivo del pirottino.

I dieci panettoni selezionati dalla squadra a Verona saranno sottoposti a verifica del peso prima dell'imballaggio e della sigillatura.

I Commissari incaricati procederanno alla verifica e alla validazione dei pesi dichiarati, accertandone la conformità alle disposizioni del presente Regolamento.

Protocollo degli ingredienti ammessi e non ammessi

Ingredienti ammessi

Per la realizzazione del prodotto, le Squadre Nazionali dovranno utilizzare esclusivamente gli ingredienti previsti dal presente regolamento e qui sottoelencati:

- acqua;
- farina;
- zucchero;
- zucchero invertito;
- uova fresche e/o tuorli pastorizzati di categoria A;
- latte fresco pastorizzato e panna fresca pastorizzata;
- burro di cacao;



- burro fresco e/o burro anidro;
- uvetta sultanina;
- scorze di arancia candite;
- cedro candito;
- Lievito Madre fresco;
- sale;
- miele;
- malto ed estratto di malto;
- vaniglia;
- pasta di agrumi canditi;
- scorze di agrumi freschi grattugiate.

Ingredienti non ammessi

È espressamente vietato l'utilizzo dei seguenti ingredienti:

- lievito di birra;
- lieviti chimici;
- amidi e fecole di qualsiasi natura;
- grassi vegetali, ad eccezione del burro di cacao;
- siero di latte, yogurt e relativi derivati;
- lecitina di soia o di girasole;
- coloranti;
- conservanti;
- emulsionanti;
- additivi di qualsiasi natura;
- frutta candita diversa da uvetta, arancia e cedro;
- aromi, sia naturali sia di sintesi;
- ingredienti ottenuti da organismi geneticamente modificati (OGM).

L'utilizzo di ingredienti non ammessi comporterà l'applicazione delle penalità previste dal presente Regolamento e, nei casi ritenuti particolarmente gravi dalla Direzione di Gara, potrà comportare la squalifica dalla competizione.



Lavorazione

Unitamente alla ricetta, ciascuna Squadra Nazionale dovrà trasmettere una scheda tecnica dettagliata contenente le principali fasi di lavorazione, con specifico riferimento a:

- impastamento;
- lievitazione;
- spezzatura;
- formatura.

La documentazione dovrà consentire alla Direzione di Gara e ai Commissari di verificare la corretta applicazione del disciplinare tecnico e delle procedure dichiarate dalla squadra concorrente.

B) Panettone al Cioccolato e Caffè

Grande lievitato al cioccolato e caffè con impasto scuro

Il prodotto dovrà essere realizzato secondo una tecnica liberamente scelta dalla Squadra Nazionale, utilizzando esclusivamente Lievito Madre come agente lievitante.

L'impiego di cioccolato e caffè è obbligatorio e dovrà caratterizzare in modo evidente il prodotto finale.

Quantità e peso

Ogni Squadra Nazionale dovrà presentare:

- n. 10 Panettoni al Cioccolato e Caffè identici tra loro.

Peso del prodotto

- 1 kg per unità;
- tolleranza ammessa: ± 50 g;
- peso comprensivo del pirottino.

Verifica del peso

I dieci panettoni selezionati dalla squadra saranno sottoposti a verifica del peso a Verona prima dell'imballaggio e della sigillatura.

La pesatura sarà effettuata dalla squadra alla presenza dei Commissari incaricati, che procederanno alla verifica e alla validazione della conformità ai requisiti previsti dal presente Regolamento.

Ingredienti ammessi

Sono ammessi i seguenti ingredienti:

- acqua
- farina;
- zucchero;



- zucchero invertito;
- miele;
- burro fresco e/o burro anidro;
- uova fresche e/o tuorli pastorizzati di categoria A;
- latte e derivati del latte;
- latte condensato;
- burro di cacao;
- cacao e grué di cacao;
- massa di cacao;
- cioccolato e derivati del cioccolato;
- frutta secca e relativi derivati;
- frutta candita o semicandita di qualsiasi tipologia;
- paste di frutta candita;
- Lievito Madre vivo;
- sale;
- amidi e fecole;
- malto ed estratto di malto;
- vaniglia;
- spezie;
- caffè solubile;
- caffè espresso;
- polvere di caffè;
- pasta caffè.

Ingredienti non ammessi

È espressamente vietato l'utilizzo dei seguenti ingredienti:

- lievito di birra;
- lieviti chimici;
- surrogati del cioccolato;



- grassi vegetali, ad eccezione del burro di cacao;
- lecitina di soia o girasole nell'impasto;
- coloranti;
- conservanti;
- emulsionanti;
- additivi di qualsiasi natura;
- aromi, sia naturali sia di sintesi;
- ingredienti ottenuti da organismi geneticamente modificati (OGM).

Documentazione tecnica

Unitamente alla ricetta, ciascuna Squadra Nazionale dovrà trasmettere una scheda tecnica contenente le principali fasi di lavorazione, con specifico riferimento a:

- impastamento;
- lievitazione;
- spezzatura;
- formatura.

Pirottino ammesso

È ammesso esclusivamente il seguente pirottino, fornito dall'Organizzazione:

- pirottino basso da 1.000 g;
- dimensioni: 210 x 70 mm.

Finiture ammesse

Sono ammesse le seguenti tipologie di finitura:

- non scarpato;
- scarpato;
- glassato prima oppure dopo la cottura;
- non glassato.

C) Pandoro Classico

Il prodotto dovrà essere realizzato nel rispetto del presente regolamento e dell'elenco degli ingredienti ammessi approvati dalla Direzione di Gara del PWC. Il pandoro dovrà tassativamente contenere il lievito madre, quindi potrà essere realizzato utilizzando la tecnica di lievitazione mista (lievito madre + lievito di birra) oppure solo lievito madre.



Quantità e peso

Ogni Squadra Nazionale dovrà presentare:

- n. 10 Pandori Classici identici tra loro.

Peso del prodotto

- 1 kg per unità;
- tolleranza ammessa: ± 50 g;
- il peso è calcolato al netto dell'eventuale zucchero a velo utilizzato per la decorazione superficiale.

Verifica del peso

I dieci pandori selezionati dalla squadra saranno sottoposti a verifica del peso a Verona prima dell'imballaggio e della sigillatura.

La pesatura sarà effettuata dalla squadra alla presenza dei Commissari incaricati, che procederanno alla verifica e alla validazione della conformità ai requisiti previsti dal presente Regolamento.

Ingredienti ammessi

Sono ammessi i seguenti ingredienti:

- acqua;
- farina;
- zucchero;
- zucchero invertito;
- uova fresche e/o tuorli pastorizzati di categoria A;
- latte fresco pastorizzato;
- panna fresca pastorizzata;
- burro di cacao;
- burro fresco e/o burro anidro;
- Lievito Madre fresco;
- lievito di birra;
- sale;
- miele;
- malto ed estratto di malto;
- vaniglia;
- pasta di agrumi canditi;



- scorze di agrumi freschi grattugiate.

Ingredienti non ammessi

È espressamente vietato l'utilizzo dei seguenti ingredienti:

- lieviti chimici;
- amidi e fecole di qualsiasi natura;
- grassi vegetali, ad eccezione del burro di cacao;
- siero di latte, yogurt e relativi derivati;
- lecitina di soia o di girasole;
- coloranti;
- conservanti;
- emulsionanti;
- additivi di qualsiasi natura;
- aromi, sia naturali sia di sintesi;
- ingredienti ottenuti da organismi geneticamente modificati (OGM).

Operazioni consentite

Sono consentite le seguenti fasi operative:

- impastamento;
- lievitazione;
- spezzatura/formatura, secondo la tecnica liberamente scelta dalla Squadra Nazionale.

Stampo ammesso

È ammesso esclusivamente lo stampo tradizionale per Pandoro da 1 kg fornito dall'Organizzazione.

Finitura ammessa

Il prodotto dovrà presentarsi nella forma tradizionale del Pandoro e potrà essere presentato con o senza spolvero decorativo superficiale.

Ingredienti ammessi per lo spolvero

Per lo spolvero superficiale sono ammessi esclusivamente:

- zuccheri di qualsiasi tipologia;
- vaniglia;
- burro di cacao;
- amidi e fecole di qualsiasi tipologia;



- spezie naturali.

Ingredienti non ammessi per lo spolvero

Non sono ammessi:

- vanillina;
- aromi di sintesi;
- ingredienti ottenuti da organismi geneticamente modificati (OGM).

D) Monoporzione Innovativa a base di Panettone Cioccolato e Caffè

Ogni Squadra Nazionale dovrà realizzare n. 15 monoporzioni individuali del peso compreso tra 80 g e 120 g ciascuna.

La monoporzione dovrà avere come ingrediente principale il **Panettone al Cioccolato e Caffè (B)**, che potrà essere utilizzato liberamente secondo la creatività della squadra, ad esempio sotto forma di impasto trasformato, crumble, infusione, stratificazione, mousse, crema o qualsiasi altra elaborazione tecnica ritenuta idonea.

Le monoporzioni potranno essere realizzate utilizzando ingredienti di libera scelta, compresi ingredienti tipici del territorio di provenienza della Squadra Nazionale.

Sono inoltre consentiti:

- qualsiasi forma e formato;
- qualsiasi tipologia di stampo;
- glassature;
- decorazioni;
- lavorazioni aerografate o spruzzate;
- tecniche moderne di pasticceria e dessert al piatto.

Le decorazioni e gli ingredienti destinati alla realizzazione delle monoporzioni potranno essere introdotti dalle squadre, ad eccezione dei prodotti forniti dagli Sponsor ufficiali della competizione.

Gli ingredienti introdotti autonomamente dalle squadre non dovranno in alcun modo essere in conflitto con gli accordi di sponsorizzazione o sostituire prodotti ufficialmente forniti dagli Sponsor.

Al fine di agevolare l'organizzazione del lavoro, ciascuna squadra potrà introdurre nell'area di gara fino a n. 6 Panettoni al Cioccolato e Caffè già realizzati.

Le monoporzioni dovranno essere presentate su vassoi o supporti idonei, liberamente scelti dalla squadra.

La valutazione sarà effettuata dalla Giuria Accademia MLM a Verona.



Premio assegnato

1° classificato:

- *Premio Monoporzione Innovativa;*
- Attribuzione dei punti previsti nella Classifica Assoluta secondo quanto indicato nella tabella riepilogativa finale.

E) "Fiore di Lievito Madre" con Lievito Madre da Rinfresco

Ogni Squadra Nazionale dovrà realizzare un **"Fiore di Lievito Madre"**, utilizzando esclusivamente il proprio Lievito Madre da rinfresco.

La prova ha finalità dimostrative e celebrative dell'arte della gestione del Lievito Madre e sarà valutata esclusivamente sotto il profilo estetico dalla Giuria Accademia MLM.

Regole della prova

1. Ogni squadra dovrà realizzare un unico Fiore di Lievito Madre.
2. La squadra potrà adottare liberamente il numero di rinfreschi ritenuto più idoneo alla realizzazione del prodotto.
3. Il prodotto dovrà essere realizzato esclusivamente con il proprio Lievito Madre da rinfresco.
4. Forma, struttura e caratteristiche artistiche sono lasciate alla libera interpretazione della squadra, purché il risultato finale rappresenti chiaramente un fiore.
5. Solo in questo caso, possono essere utilizzati più tipi di farine.
6. Il peso finale dovrà essere compreso tra 4 kg e 5 kg.

La valutazione avverrà a Verona e sarà riferita esclusivamente agli aspetti estetici e artistici del manufatto.

Premio assegnato

1° classificato:

- *Premio Fiore di Lievito Madre;*
- Attribuzione dei punti previsti nella Classifica Assoluta secondo quanto indicato nella tabella riepilogativa finale.

F) Panettone a Decorazione Libera

Ogni Squadra Nazionale dovrà realizzare n. 3 Panettoni Decorati identici tra loro, liberamente interpretati sotto il profilo artistico e decorativo, rispettando tassativamente il tema indicato dal presente regolamento.

I panettoni potranno essere preparati anticipatamente e introdotti nell'area di gara privi di qualsiasi decorazione. Tutte le operazioni decorative dovranno essere eseguite durante i due giorni di competizione.

I tre panettoni dovranno avere lo stesso peso, con una tolleranza massima di ± 100 g tra un



pezzo e l'altro.

La decorazione dovrà essere interamente commestibile e potrà essere realizzata utilizzando, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- cioccolato;
- zucchero artistico;
- pasta modellabile alimentare;
- ghiaccia reale;
- altre tecniche decorative di pasticceria.

La Giuria dei Commissari potrà effettuare verifiche in qualsiasi momento al fine di accertare l'effettiva presenza del panettone all'interno dell'elaborato artistico presentato.

È obbligatorio rispettare il tema ufficiale del concorso, che dovrà essere chiaramente riconoscibile nella realizzazione decorativa.

Uno dei tre Panettoni Decorati dovrà essere trasportato a Milano ed esposto sul tavolo di presentazione della squadra durante la Finalissima.

Il peso complessivo del prodotto è libero, fermo restando l'obbligo che i tre elaborati presentati siano tra loro identici e rispettino la tolleranza prevista.

L'imballaggio, la protezione e la conservazione dei Panettoni Decorati sono sotto la responsabilità della Squadra Nazionale. Resta fermo quanto previsto dal Regolamento in materia di trasporto dei prodotti verso la sede della Finalissima.

Premio assegnato

- *Premio "Panettone Decorato"*
- attribuzione del titolo di vincitore della prova speciale;
- assegnazione dei punti bonus previsti dalla Classifica Assoluta secondo la tabella riepilogativa finale.

I Panettoni Decorati concorreranno inoltre all'assegnazione del premio per la *Migliore Vetrina Espositiva* durante la Finalissima di Milano.



06 FINALISSIMA – ALLESTIMENTO E DEGUSTAZIONI

Le Squadre Nazionali finaliste e la Giuria al completo prenderanno parte alla valutazione finale e alla cerimonia di premiazione che si svolgeranno sabato 23 ottobre 2027 presso l'area dedicata all'interno di Host Milano, Fiera Milano (Milano, Italia).

Entro le ore 10:00 – Allestimento dei tavoli espositivi

Le Squadre Nazionali dovranno completare l'allestimento dei propri tavoli espositivi entro le ore 10:00.

Il tema ufficiale dell'edizione PWC 2027 è:

"La Bellezza salverà il mondo – rappresentiamo l'anima del nostro Paese"

Allo scadere del termine previsto, tutti i concorrenti dovranno lasciare l'area espositiva e trasferirsi presso le postazioni destinate al taglio e alla preparazione dei prodotti per la degustazione.

Il mancato rispetto dell'orario stabilito comporterà l'applicazione della penalità prevista nella tabella ufficiale, con attribuzione alla Classifica Assoluta.

Specifiche per la presentazione

La presentazione dei prodotti sarà curata direttamente dalle Squadre Nazionali sui tavoli espositivi forniti dall'Organizzazione.

Ogni squadra disporrà di:

- un tavolo espositivo rotondo del diametro di 120 cm;
- tovaglia bianca neutra fornita dall'Organizzazione.

Non sono previsti limiti di altezza per gli allestimenti.

L'Organizzazione non fornirà alimentazione elettrica per effetti speciali, illuminazioni o installazioni scenografiche. Eventuali dispositivi dovranno essere alimentati esclusivamente tramite batterie, accumulatori o altre fonti energetiche autonome.

Ogni squadra dovrà provvedere autonomamente alla realizzazione e all'allestimento del proprio spazio espositivo, trasportando dal Paese di provenienza tutti i materiali necessari.

È obbligatoria la presenza sul tavolo espositivo dei seguenti prodotti:

- Panettone Classico Tradizionale (A);
- Panettone al Cioccolato e Caffè (B);
- Pandoro Classico (C);
- Panettone Decorato (F).

Sono inoltre particolarmente apprezzate opere artistiche e decorative realizzate in cioccolato, zucchero artistico, pastigliaggio o altre tecniche di pasticceria, purché coerenti



con il progetto espositivo della Squadra Nazionale.

Tema della presentazione

Il tema scelto per il PWC 2027 è:

"La Bellezza salverà il mondo – rappresentiamo l'anima del nostro Paese"

Attraverso la decorazione del Panettone Decorato e l'allestimento del tavolo espositivo, ciascuna Squadra Nazionale sarà chiamata a rappresentare gli elementi più significativi della propria identità culturale e territoriale.

Potranno essere valorizzati, a titolo esemplificativo:

- monumenti e patrimoni artistici;
- paesaggi naturali;
- tradizioni popolari;
- folklore;
- espressioni artistiche;
- prodotti tipici;
- aspetti culturali distintivi del Paese rappresentato.

La presentazione dovrà coniugare valore estetico, originalità, armonia compositiva e capacità narrativa, interpretando il concetto di bellezza come espressione dell'identità del territorio di appartenenza.

Dalle ore 10:30 – Degustazione dei prodotti A, B e C

La degustazione ufficiale dei prodotti sarà articolata nelle seguenti fasi.

Fase 1 – Presentazione del prodotto integro

Il prodotto sarà presentato alla Giuria ancora integro e all'interno del relativo supporto di cottura, con un passaggio davanti a ciascun giurato della durata indicativa di 10 secondi.

Fase 2 – Presentazione del prodotto sezionato

Successivamente il prodotto sarà presentato tagliato a metà, mantenendolo all'interno del relativo supporto di cottura. Anche in questa fase il passaggio davanti a ciascun giurato avrà una durata indicativa di 10 secondi.

Fase 3 – Degustazione

A ciascun giurato verrà servita una porzione del prodotto per la valutazione organolettica.

Ordine di degustazione

I prodotti verranno presentati alla giuria nel seguente ordine:

1. Pandoro Classico (C);
2. pausa tecnica e di valutazione della durata di 10 minuti;



3. Panettone Classico Tradizionale (A);
4. pausa tecnica e di valutazione della durata di 10 minuti;
5. Grande Lievitato al Cioccolato e Caffè (B), denominato "Panettone al Cioccolato e Caffè".

Le modalità di presentazione e degustazione sopra descritte saranno applicate in maniera identica a tutte le Squadre Nazionali partecipanti.

Note

Al fine di garantire la massima imparzialità e trasparenza della competizione, i prodotti oggetto di degustazione (A, B e C) saranno presentati alle Giurie in forma completamente anonima.

L'ordine di presentazione dei prodotti sarà determinato mediante estrazione a sorte effettuata alla presenza del Notaio incaricato.

Le operazioni di taglio, porzionatura e distribuzione dei prodotti saranno eseguite esclusivamente dai Commissari di Gara, in modo da garantire l'anonimato delle Squadre Nazionali concorrenti.

Tutte le fasi di preparazione, presentazione, degustazione e scrutinio saranno supervisionate dal Notaio e dai Commissari incaricati e saranno oggetto di videoregistrazione.

Per il servizio di degustazione è prevista la collaborazione di studenti provenienti da istituti alberghieri individuati dall'Organizzazione.

Durante le operazioni di degustazione è vietata qualsiasi forma di comunicazione tra i componenti delle Squadre Nazionali e i rispettivi Team Manager, Allenatori o accompagnatori.

La violazione di tale disposizione comporterà l'applicazione della penalità prevista dal presente Regolamento, con attribuzione alla Classifica Assoluta.

Le operazioni di voto saranno effettuate esclusivamente in modalità telematica mediante piattaforma digitale dedicata, accessibile tramite tablet o altro dispositivo autorizzato dall'Organizzazione.

Al termine delle degustazioni, il sistema provvederà all'elaborazione automatica dei risultati attraverso il software ufficiale della competizione.

Lo scrutinio finale e la validazione dei risultati avverranno alla presenza del Notaio incaricato e dei Presidenti delle Giurie.

La cerimonia di premiazione avrà inizio indicativamente alle ore 17:00.



07 PREMI, GIURIE E CATEGORIE IN GARA

Giurie

La competizione prevede le seguenti Giurie:

- Giuria Tecnica;
- Giuria dei Giornalisti;
- Giuria delle Stelle.

Giuria Tecnica

La Giuria Tecnica della Finalissima è composta da:

- n. 12 giudici, corrispondenti ai Team Manager delle Squadre Nazionali partecipanti;
- n. 2 Presidenti di Giuria.

La Giuria Tecnica è incaricata della valutazione dei prodotti presentati nella Finalissima e dell'assegnazione delle classifiche ufficiali di gara.

PREMI ASSEGNATI DALLA GIURIA TECNICA DELLA FINALISSIMA

Classifiche per singolo prodotto

Panettone Classico Italiano (A)

- 1° classificato: *Campione del Mondo del Panettone Classico Italiano*
- 2° classificato
- 3° classificato

La classifica proseguirà fino all'inserimento di tutte le Squadre Nazionali partecipanti.

Panettone al Cioccolato e Caffè (B)

- 1° classificato: *Campione del Mondo del Panettone al Cioccolato e Caffè*
- 2° classificato
- 3° classificato

La classifica proseguirà fino all'inserimento di tutte le Squadre Nazionali partecipanti.

Pandoro Classico (C)

- 1° classificato: *Campione del Mondo del Pandoro*
- 2° classificato
- 3° classificato

La classifica proseguirà fino all'inserimento di tutte le Squadre Nazionali partecipanti.



Classifica Assoluta PWC 2027

La Classifica Assoluta sarà determinata dalla somma dei punteggi ottenuti nei prodotti:

- Panettone Classico Italiano (A);
- Panettone al Cioccolato e Caffè (B);
- Pandoro Classico (C).

Nonché dagli eventuali punti bonus e dalle penalità previste dal presente Regolamento e dalla relativa tabella riepilogativa.

Saranno assegnati i seguenti riconoscimenti:

- 1° classificato: *Oro e Campione del Mondo Assoluto PWC 2027*
- 2° classificato: *Argento PWC 2027*
- 3° classificato: *Bronzo PWC 2027*

La classifica proseguirà fino all'inserimento di tutte le Squadre Nazionali partecipanti.

PREMI SPECIALI E GIURIE SPECIALI

Oltre ai premi ufficiali assegnati dalla Giuria Tecnica, il PWC 2027 prevede una serie di Premi Speciali attribuiti da Giurie dedicate e dai Commissari di Gara.

Il vincitore di ciascun Premio Speciale riceverà il bonus di punteggio previsto dalla tabella riepilogativa ufficiale, che verrà sommato alla Classifica Assoluta.

Premi Speciali presentati e giudicati a Milano

Giuria delle Stelle

La Giuria delle Stelle assegnerà il seguente riconoscimento:

1. *Miglior Tavolo di Presentazione / Vetrina Espositiva*

La valutazione riguarderà l'efficacia complessiva dell'allestimento, la coerenza con il tema ufficiale della competizione, l'impatto estetico, l'originalità e la capacità narrativa della presentazione.

Giuria dei Giornalisti

La Giuria dei Giornalisti assegnerà il seguente riconoscimento:

2. *Migliore Brochure di Presentazione*

La valutazione terrà conto della qualità dei contenuti, della capacità comunicativa, dell'efficacia narrativa e della valorizzazione dell'identità della Squadra Nazionale.



Premi Speciali presentati e giudicati a Verona

Premi assegnati dai Commissari di Gara

I Commissari di Gara attribuiranno i seguenti riconoscimenti:

1. *Migliore Organizzazione del Laboratorio*
2. *Migliore Pulizia durante la Lavorazione*
3. *Miglior Gioco di Squadra*
4. *Premio Sostenibilità*

Il Premio Sostenibilità sarà assegnato alla squadra che avrà dimostrato la maggiore attenzione alla riduzione degli scarti di produzione, alla corretta gestione dei rifiuti e all'ottimizzazione delle risorse impiegate.

Premi assegnati dalla Giuria Accademia

La Giuria Accademia, composta da Maestri AMLM e rappresentanti designati da Polin presenti a Verona, assegnerà i seguenti riconoscimenti:

5. *Miglior Monoporzione Innovativa (D)*
6. *Miglior Fiore di Lievito Madre (E)*
7. *Miglior Panettone Decorato (F)*

Premio Giuria delle Stelle

Una Giuria composta da n. 10 chef e pastry chef di fama internazionale assegnerà il: *Premio Giuria delle Stelle*

Il premio sarà attribuito sulla base della valutazione complessiva dei prodotti:

- Panettone Classico Italiano (A);
- Panettone al Cioccolato e Caffè (B);
- Pandoro Classico (C).

La Giuria delle Stelle opererà in completa autonomia rispetto a tutte le altre Giurie della competizione.

La squadra vincitrice riceverà il bonus di punteggio previsto dalla tabella riepilogativa ufficiale.

Premio Giuria dei Giornalisti

Una Giuria composta da giornalisti specializzati provenienti da diverse testate nazionali e internazionali assegnerà il: *Premio Giuria dei Giornalisti*.

Il premio sarà attribuito sulla base della valutazione complessiva dei prodotti:

- Panettone Classico Italiano (A);
- Panettone al Cioccolato e Caffè (B);



- Pandoro Classico (C).

La Giuria dei Giornalisti opererà in completa autonomia rispetto a tutte le altre Giurie della competizione.

La squadra vincitrice riceverà il bonus di punteggio previsto dalla tabella riepilogativa ufficiale.

REGOLE GENERALI

Partecipazione della Nazione vincitrice

La Nazione che avrà conquistato il titolo di Campione del Mondo Assoluto PWC 2027 non potrà partecipare all'edizione immediatamente successiva della competizione.

Obblighi di voto dei Team Manager

I Team Manager componenti della Giuria Tecnica non potranno esprimere alcuna valutazione nei confronti della propria Squadra Nazionale.

Ciascun Team Manager avrà l'obbligo di valutare tutte le altre Squadre Nazionali partecipanti, nel rispetto dei criteri stabiliti dal presente Regolamento e dei principi di imparzialità, correttezza professionale e deontologia.

L'omissione del voto non è consentita.

Correttezza delle valutazioni

Le valutazioni dovranno essere espresse in modo coerente, obiettivo e conforme ai parametri di giudizio ufficiali.

Non sono ammesse votazioni manifestamente distorsive, punitive o finalizzate ad alterare il regolare svolgimento della competizione a vantaggio o svantaggio di una determinata Squadra Nazionale.

Qualora la Direzione di Gara, i Presidenti di Giuria o il Notaio rilevino comportamenti ritenuti incompatibili con i principi di correttezza e imparzialità, potranno adottare, a proprio insindacabile giudizio, uno o più dei seguenti provvedimenti:

- annullamento delle votazioni contestate;
- attribuzione di penalità;
- esclusione temporanea o definitiva dal processo di voto;
- ulteriori provvedimenti disciplinari ritenuti necessari.

Divieto di comunicazione durante le degustazioni

Durante le fasi di degustazione e di votazione è vietata qualsiasi forma di comunicazione tra i Team Manager componenti della Giuria Tecnica.

Tale disposizione è finalizzata a garantire l'autonomia e l'indipendenza del giudizio espresso da ciascun giurato.



L'eventuale violazione comporterà l'applicazione delle sanzioni previste dal presente Regolamento.

Sistema di voto

Tutte le votazioni della Finalissima di Milano saranno effettuate mediante sistema telematico attraverso tablet, smartphone o altri dispositivi autorizzati dall'Organizzazione.

La regolarità delle procedure di voto, del conteggio dei punteggi e dell'applicazione delle norme regolamentari sarà garantita dalla presenza del Notaio incaricato e dei due Presidenti di Giuria nominati dalla Direzione di Gara.

Criteri di spareggio

In caso di parità nella Classifica Assoluta, l'ordine di classifica sarà determinato applicando, nell'ordine, i seguenti criteri:

1. prevale la squadra che ha ottenuto il miglior punteggio nella classifica del *Panettone Classico Italiano (A)*;
2. in caso di ulteriore parità, prevale la squadra che ha ottenuto il miglior punteggio nella classifica del *Panettone al Cioccolato e Caffè (B)*;
3. in caso di ulteriore parità, prevale la squadra che ha ottenuto il miglior punteggio nella classifica del *Pandoro Classico (C)*;
4. in caso di ulteriore parità, prevale la squadra che ha ottenuto il punteggio più elevato nella prova *Panettone Decorato (F)*;
5. qualora la parità persista anche dopo l'applicazione dei criteri sopra indicati, la decisione finale sarà assunta dai Presidenti di Giuria congiuntamente al Notaio incaricato, mediante verbalizzazione ufficiale.



08 PUNTEGGI PER CATEGORIA, GIURIE E BONUS PER LA CLASSIFICA ASSOLUTA

Scala di valutazione

Per tutte le categorie valutate dalle Giurie e dai Commissari, la scala di punteggio è la seguente:

- 1 punto = valutazione minima;
- 20 punti = valutazione massima.

Tutte le categorie concorrono alla determinazione della Classifica Assoluta secondo le modalità previste dal presente Regolamento.

Valutazione del Panettone Classico Italiano (A)

Ogni giurato esprimerà il proprio voto attribuendo da 1 a 20 punti per ciascuno dei seguenti parametri:

Parametro	Punteggio
Aspetto generale, forma e distacco dal pirottino	1 - 20
Colore, alveolatura e distribuzione inerti	1 - 20
Consistenza: morbidezza, sofficità, masticabilità e scioglievolezza	1 - 20
Sapore, profumi e aromi, con particolare riguardo alla naturalità e alla persistenza	1 - 20
Punteggio massimo per ogni singolo giurato: 80 punti	

Valutazione del Panettone al Cioccolato e Caffè (B)

Ogni giurato esprimerà il proprio voto attribuendo da 1 a 20 punti per ciascuno dei seguenti parametri:

Parametro	Punteggio
Aspetto generale, forma e distacco dal pirottino	1 - 20
Colore, alveolatura e distribuzione inerti	1 - 20
Consistenza: morbidezza, sofficità, masticabilità e scioglievolezza	1 - 20
Sapore, profumi e aromi, con particolare riguardo alla naturalità e alla persistenza	1 - 20
Punteggio massimo per ogni singolo giurato: 80 punti	



Valutazione del Pandoro Classico (C)

Ogni giurato esprimerà il proprio voto attribuendo da 1 a 20 punti per ciascuno dei seguenti parametri:

Parametro	Punteggio
Aspetto generale, forma e colore esterno	1 - 20
Colore interno, alveolatura e spessore della crosta	1 - 20
Consistenza: morbidezza, sofficità, masticabilità e scioglievolezza	1 - 20
Sapore, profumi e aromi, con particolare riguardo alla naturalità e alla persistenza	1 - 20
Punteggio massimo per ogni singolo giurato: 80 punti	

PREMI SPECIALI E BONUS

Miglior Tavolo di Presentazione / Vetrina

Giuria delle Stelle

Criteri di valutazione:

- rispetto del tema ufficiale della competizione;
- originalità del progetto espositivo;
- qualità estetica complessiva;
- capacità narrativa e rappresentativa del Paese.

Il tavolo potrà comprendere quinte scenografiche, coperture decorative e ulteriori elementi di allestimento.

Voto

Da 1 a 20 punti.

Bonus per il vincitore

+40 punti nella Classifica Assoluta.

Migliore Brochure di Presentazione

Giuria dei Giornalisti

Criteri di valutazione:

- completezza dei contenuti;
- coerenza della comunicazione;



- qualità grafica;
- creatività;
- efficacia narrativa.

Voto

Da 1 a 20 punti.

Bonus per il vincitore

+40 punti nella Classifica Assoluta.

Migliore Organizzazione del Laboratorio

Giuria dei Commissari

Criteri di valutazione:

- organizzazione logistica del lavoro;
- pianificazione delle attività;
- coordinamento operativo;
- corretta gestione delle lavorazioni.

Voto

Da 1 a 20 punti.

Bonus per il vincitore

+30 punti nella Classifica Assoluta.

Migliore Pulizia durante la Lavorazione

Giuria dei Commissari

Criteri di valutazione:

- pulizia delle postazioni di lavoro;
- pulizia delle attrezzature e dei macchinari;
- pulizia dei pavimenti;
- igiene e ordine personale.

Voto

Da 1 a 20 punti.

Bonus per il vincitore

+30 punti nella Classifica Assoluta.



Miglior Gioco di Squadra

Giuria dei Commissari

Criteri di valutazione:

- affiatamento del team;
- collaborazione tra i componenti;
- rispetto reciproco;
- qualità della comunicazione interna;
- correttezza nei confronti degli altri concorrenti.

Voto

Da 1 a 20 punti.

Bonus per il vincitore

+30 punti nella Classifica Assoluta.

Premio Sostenibilità

Giuria dei Commissari

Criteri di valutazione:

- riduzione degli scarti di lavorazione;
- riduzione della produzione di rifiuti;
- utilizzo efficiente delle risorse disponibili;
- attenzione ai principi di sostenibilità ambientale.

Voto

Da 1 a 20 punti.

Bonus per il vincitore

+30 punti nella Classifica Assoluta.



09 PREMI SPECIALI D + E + F

PREMI ASSEGNATI DALLA GIURIA ACCADEMIA MLM A VERONA

La Giuria Accademia, composta da Maestri AMLM e rappresentanti designati dall'Organizzazione, valuterà i prodotti speciali realizzati durante la competizione e assegnerà i seguenti riconoscimenti.

Miglior Monoporzione Innovativa (D)

Criteri di valutazione:

- estetica;
- qualità delle lavorazioni;
- creatività;
- originalità del progetto.

Voto: da 1 a 20 punti.

Premio: Bonus di 50 punti da attribuire alla Classifica Assoluta.

Miglior Fiore di Lievito Madre (E)

Criteri di valutazione:

- estetica;
- qualità delle lavorazioni;
- creatività;
- impatto visivo complessivo.

Voto: da 1 a 20 punti.

Premio: Bonus di 50 punti da attribuire alla Classifica Assoluta.

Miglior Panettone Decorato (F)

Criteri di valutazione:

- estetica;
- qualità delle lavorazioni;
- creatività;
- coerenza con il tema della competizione.

Voto: da 1 a 20 punti.

Premio: Bonus di 50 punti da attribuire alla Classifica Assoluta.



10 PREMIO SPECIALE GIURIA DELLE STELLE

La Giuria delle Stelle utilizzerà gli stessi parametri tecnici di valutazione previsti per i prodotti:

- Panettone Classico Italiano (A);
- Panettone al Cioccolato e Caffè (B);
- Pandoro Classico (C).

La Giuria opererà in completa autonomia rispetto alle altre Giurie della competizione.

Premio assegnato: *Premio Giuria delle Stelle.*

Bonus: 60 punti da attribuire alla Classifica Assoluta.

11 PREMIO SPECIALE GIURIA DEI GIORNALISTI

La Giuria dei Giornalisti utilizzerà gli stessi parametri tecnici di valutazione previsti per i prodotti:

- Panettone Classico Italiano (A);
- Panettone al Cioccolato e Caffè (B);
- Pandoro Classico (C).

La Giuria opererà in completa autonomia rispetto alle altre Giurie della competizione.

Premio assegnato: *Premio Giuria dei Giornalisti.*

Bonus: 60 punti da attribuire alla Classifica Assoluta.



12 PREMI E CLASSIFICA FINALE

I premi della Classifica Assoluta, determinata secondo le modalità previste dal presente Regolamento, saranno assegnati come segue:

1° Classificato

Campione del Mondo Assoluto PWC 2027

Trofeo AMLM Campione del Mondo, che verrà consegnato dalla squadra campione in carica e che dovrà essere riconsegnato al vincitore dell'edizione successiva.

- premio in denaro di € 8.000,00;
- Coppa del Mondo;
- medaglia d'oro;
- fornitura di prodotti messi a disposizione dagli Sponsor ufficiali della competizione.

2° Classificato

Vice Campione del Mondo PWC 2027

- premio in denaro di € 5.000,00;
- medaglia d'argento.

3° Classificato

Terzo Classificato PWC 2027

- premio in denaro di € 3.000,00;
- medaglia di bronzo.

Note fiscali

I premi in denaro saranno soggetti alla prescritta ritenuta fiscale secondo la normativa fiscale vigente in Italia.



13 DISPOSIZIONI FINALI

L'Organizzazione del PWC e Accademia si riservano il diritto di modificare il presente Regolamento e gli aspetti organizzativi della manifestazione qualora ciò si renda necessario per motivi organizzativi, esigenze operative, cause di forza maggiore o sopravvenute circostanze che possano influire sul corretto svolgimento della competizione.

L'Organizzazione si riserva altresì il diritto di sospendere, rinviare o annullare la manifestazione qualora si verificano condizioni tali da impedirne il regolare svolgimento.

La scheda ufficiale di degustazione e le relative griglie di valutazione definitive saranno pubblicate entro il 30 settembre 2027.

14 CONTESTAZIONI E FORO COMPETENTE

Qualsiasi contestazione relativa al presente Regolamento, alla sua interpretazione, applicazione o alle valutazioni espresse nel corso della competizione sarà esaminata dai Presidenti di Giuria, sentiti i Commissari, i Giurati e il Notaio incaricato.

Eventuali anomalie, problematiche tecniche o situazioni non espressamente disciplinate dal presente Regolamento saranno risolte dalla Direzione di Gara, il cui giudizio sarà definitivo e vincolante per tutti i partecipanti.

La lingua ufficiale del presente Regolamento è l'italiano.

Eventuali traduzioni in altre lingue sono fornite esclusivamente a titolo di cortesia e supporto informativo. In caso di discrepanza interpretativa tra le diverse versioni linguistiche, farà fede esclusivamente il testo redatto in lingua italiana.

Per qualsiasi controversia derivante dalla partecipazione alla competizione, dall'interpretazione o dall'esecuzione del presente Regolamento, sarà applicata la legge italiana.

È esclusivamente competente il Foro di Parma.

Termini per Contestazioni e Ricorsi

Le contestazioni relative allo svolgimento delle attività di gara, a fatti verificatisi durante una specifica giornata di competizione o a presunte violazioni del presente Regolamento, devono essere presentate ai Commissari di Gara entro il termine delle attività ufficiali della medesima giornata.

Le contestazioni presentate oltre tale termine non saranno prese in considerazione, salvo casi eccezionali debitamente motivati e riconosciuti dalla Direzione di Gara.

Eventuali ricorsi formali relativi alla competizione, alle classifiche o all'applicazione del presente Regolamento dovranno essere presentati in forma scritta entro e non oltre venti (20) giorni di calendario dalla conclusione ufficiale della manifestazione.

Decorso tale termine, le classifiche, le decisioni adottate dagli organi competenti e i risultati della competizione si intenderanno definitivi. I ricorsi dovranno essere presentati esclusivamente dal Team Manager della Squadra Nazionale interessata.



15 CALENDARIO UFFICIALE E SCADENZE + RIEPILOGO BONUS

Data	Attività
31 dicembre 2026	Termine ultimo per l'invio delle domande di iscrizione, complete della documentazione richiesta e della modulistica privacy.
31 gennaio 2027	Termine ultimo per il versamento della quota di iscrizione.
31 marzo 2027	Termine ultimo per la comunicazione dell'elenco prodotti sponsor.
30 giugno 2027	Invio alle Squadre Nazionali del layout ufficiale del campo gara e dell'elenco delle attrezzature messe a disposizione dall'Organizzazione.
31 luglio 2027	Termine ultimo per l'invio del programma di lavoro, delle ricette, dell'elenco degli eventuali ingredienti complementari da approvare. Termine ultimo anche per la comunicazione delle attrezzature che la Squadra Nazionale intende introdurre nel campo gara.
30 settembre 2027	Pubblicazione delle schede ufficiali di degustazione e delle griglie definitive di valutazione da parte dell'Organizzazione PWC 2027.
18 ottobre 2027	Apertura ufficiale del PWC 2027 a Verona: presentazione delle Squadre Nazionali e consegna delle giacche ufficiali di gara.
Dal 19 al 22 ottobre 2027	Svolgimento della competizione presso la sede di Verona.
Dal 20 al 22 ottobre 2027	Valutazione delle prove speciali: Monoporzione Innovativa (D), Fiore di Lievito Madre (E) e Panettone Decorato (F).
23 ottobre 2027	Finalissima presso Host Milano Fiera (Milano). Valutazione finale dei prodotti A+B+C, assegnazione della Classifica Assoluta, dei premi per singola categoria, dei Premi Speciali, del Premio Giuria delle Stelle e del Premio Giuria dei Giornalisti, con successiva cerimonia di premiazione.

Disposizioni Finali sul Calendario

Le date indicate nel presente calendario sono da considerarsi ufficiali.

L'Organizzazione si riserva la facoltà di modificare il programma, gli orari o le scadenze sopra riportate per esigenze organizzative, cause di forza maggiore o altre circostanze sopravvenute che possano influire sul corretto svolgimento della manifestazione.

Eventuali modifiche saranno tempestivamente comunicate a tutte le Squadre Nazionali partecipanti mediante i canali ufficiali dell'Organizzazione.



Bonus validi per la Classifica Assoluta

Oltre ai punteggi ottenuti nelle categorie principali Panettone Classico Italiano (A), Panettone al Cioccolato e Caffè (B) e Pandoro Classico (C), attribuiti dalla Giuria Tecnica, concorrono alla determinazione della Classifica Assoluta anche i seguenti Premi Speciali, mediante attribuzione di punti bonus.

Premio Speciale	Bonus Classifica Assoluta
Miglior Monoporzione Innovativa (D)	+50 punti
Miglior Fiore di Lievito Madre (E)	+50 punti
Miglior Panettone Decorato (F)	+50 punti
Miglior Tavolo di Presentazione / Vetrina	+40 punti
Migliore Brochure di Presentazione	+40 punti
Migliore Organizzazione del Laboratorio	+30 punti
Migliore Pulizia durante la Lavorazione	+30 punti
Miglior Gioco di Squadra	+30 punti
Premio Sostenibilità	+30 punti
Premio Giuria delle Stelle	+60 punti
Premio Giuria dei Giornalisti	+60 punti



16 PENALITÀ E SANZIONI

Le penalità previste dal presente Regolamento saranno applicate alla Classifica Assoluta o alla specifica categoria di gara, secondo quanto indicato di seguito.

Penalità applicate alla Classifica Assoluta

Violazione	Penalità
Mancata presentazione del programma completo di lavoro e delle ricette richieste, presentazione oltre i termini stabiliti oppure documentazione incompleta o non conforme (esclusa la ricetta della Monoporzione Innovativa)	-50 punti
Mancata presentazione della brochure ufficiale di presentazione	-50 punti
Ingresso non autorizzato nei laboratori, nelle dispense o nelle aree riservate	-100 punti
Utilizzo di ingredienti non autorizzati dal Regolamento o dalla Direzione di Gara	-50 punti per ogni ingrediente
Utilizzo di ingredienti autorizzati senza il previsto formato anonimo o con esposizione del marchio o del logo del produttore	-50 punti
Mancato rispetto delle norme sull'abbigliamento da parte di uno o più componenti della squadra	-30 punti
Utilizzo di telefoni cellulari, comunicazioni non autorizzate tra team manager in fase di votazione o altri mezzi di comunicazione non autorizzati durante le fasi di degustazione o nei casi espressamente vietati dal Regolamento	-20 punti
Mancato rispetto dell'orario di termine delle lavorazioni	-2 punti per ogni minuto di ritardo
Mancato rispetto dell'orario previsto per l'allestimento dei tavoli della Finalissima	-50 punti



Penalità applicate alle singole categorie

Violazione	Penalità
Mancato rispetto del peso regolamentare dei prodotti A, B o C	-5 punti per ogni prodotto fuori peso, da applicare alla relativa classifica di categoria
Mancato rispetto del peso regolamentare della Monoporzione Innovativa (D)	-10 punti nella classifica della categoria D
Mancato rispetto della quantità richiesta per ogni tipologia di prodotto.	-50 punti da applicare alla relativa classifica di categoria

Gravi infrazioni disciplinari

Costituiscono gravi infrazioni disciplinari tutti i comportamenti contrari ai principi di correttezza, lealtà sportiva, trasparenza e rispetto del presente Regolamento.

In tali casi la Direzione di Gara, sentiti i Commissari e, ove necessario, il Notaio incaricato, potrà applicare una penalità fino a 100 punti nella Classifica Assoluta oppure adottare ulteriori provvedimenti disciplinari.

Cause di squalifica

Comportano l'immediata squalifica della Squadra Nazionale dalla competizione:

- utilizzo di lieviti diversi dal proprio Lievito Madre nazionale o comunque non conformi alle disposizioni del Regolamento;
- diffusione o divulgazione di contenuti riservati della competizione senza preventiva autorizzazione dell'Organizzazione;
- ogni altra violazione che comprometta gravemente la regolarità, la trasparenza o l'integrità della competizione, come accertato dalla Direzione di Gara.

Le decisioni di squalifica dovranno essere formalmente verbalizzate e comunicate al Team Manager della Squadra interessata.

Per presa visione e integrale accettazione

Firma dei partecipanti:

