



Goloasi.it – il Portale delle Pasticcerie e delle Gelaterie – organizza la seconda edizione del CONCORSO “Mastro Panettone” che decreterà il miglior panettone artigianale d’Italia nelle categorie “Miglior Panettone Artigianale Tradizionale” e “Miglior Panettone Artigianale Creativo Al Cioccolato”.

L’attività è esclusa dalla normativa delle manifestazioni a premio, come previsto da Dpr 430/2001.

Di seguito le modalità di partecipazione.

#### Chi può partecipare?

Possono partecipare tutti i titolari di attività che producono panettoni artigianali nell’assoluto rispetto del disciplinare di legge (Decreto 22 luglio 2005 Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno. GU n. 177 del 1-8-2005) e che utilizzano LIEVITO MADRE e canditi senza anidride solforosa.

Non vi è alcun vincolo di utilizzo di materie prime, pertanto i partecipanti sono liberi di utilizzare gli ingredienti che abitualmente usano, sempre nel rispetto del disciplinare.

#### Concorso Mastro Panettone

Ci sono due concorsi:

Il 1° è quello relativo al miglior panettone artigianale tradizionale (con uvetta e canditi);

Il 2° è quello relativo al miglior panettone artigianale creativo al cioccolato.

Il partecipante può iscriversi ad un solo evento o ad entrambi.

Per ogni attività potrà concorrere un solo partecipante.

#### Come si partecipa?

Bisogna iscriversi accedendo alla pagina web:

[http://goloasi.it/concorso\\_mastro\\_panettone.html](http://goloasi.it/concorso_mastro_panettone.html)

e dopo aver ricevuto la conferma di partecipazione, si devono spedire n° 2 panettoni da kg 1 per ogni categoria presso:

Goloasi.it

Via Vincenzo Diomeda, 10

70010 Turi (BA).

I panettoni devono essere accompagnati dall’apposito modulo scaricabile sulla pagina di iscrizione. Ogni partecipante dovrà indicare negli spazi: gli ingredienti, il lotto di produzione, la scadenza e nome della pasticceria ed in un’altra copia senza riferimenti della stessa.

I panettoni devono essere rigorosamente confezionati con cellophane anonimo.

Verranno eliminati i panettoni che avranno il nome della pasticceria stampata su cellophane, etichette adesive, ecc...

L’iscrizione deve essere effettuata entro e non oltre il **15 Settembre 2018** e la consegna dei panettoni deve avvenire entro il **5 Ottobre 2018**.

Dall’8 al 23 Ottobre una commissione tecnica, formata da **Vincenzo Tiri, Alfonso Pepe, Giuseppe Mancini, Eustachio Sapone, Giuseppe Russi e Marco Picetti**, provvederà ad una prima valutazione dei panettoni e selezionerà i **15 Finalisti per categoria**.

In data **5 Novembre 2018** si terrà, presso Villa Menelao a Turi (BA), l’evento finale con la proclamazione dei vincitori. Il tutto avverrà con diretta Facebook e alla presenza dei pasticceri e del pubblico che vorranno partecipare all’evento.

#### Criteri di valutazione

La giuria valuterà ogni panettone secondo alcune caratteristiche fondamentali:

- rispetto del disciplinare / creatività (per quello al cioccolato);
- peso; (tolleranza di 30g in eccesso e 10g in difetto)
- qualità ingredienti;
- gusto;
- forma;
- sofficità;
- profumo;
- alveolatura;
- taglio;
- cottura.

#### Giuria

Ci saranno due giurie, la prima sarà composta da professionisti del settore, la seconda da consumatori.

#### Responsabilità della Spedizione

La responsabilità ed i costi della spedizione nei modi più idonei alla corretta conservazione e protezione dei Panettoni, nonché la ricevuta dell’avvenuta spedizione e ricezione sono ad esclusivo carico dei partecipanti.

Consigliamo ai partecipanti di confezionare i Panettoni in un imballo resistente e con adeguate protezioni interne contro gli urti per evitare che gli stessi arrivino danneggiati.

#### Costi e responsabilità

Tutti i costi relativi all’iscrizione, alla spedizione dei panettoni, alla partecipazione all’evento sono da intendersi ad esclusivo carico dei partecipanti.

#### Premi

Verranno premiati:

- **Primo classificato nazionale** per entrambe le categorie;
- **Secondo classificato nazionale** per entrambe le categorie;
- **Terzo classificato nazionale** per entrambe le categorie;
- **Miglior packaging** tramite votazione online.

Inoltre i migliori 30 riceveranno un attestato di riconoscimento per la realizzazione di uno tra i migliori 30 panettoni artigianali d’Italia

#### N.B.

I panettoni che non saranno aperti dalla giuria verranno devoluti ad orfanotrofi e/o Caritas.

Vi consigliamo di controllare spesso il regolamento in quanto potrebbero esserci degli aggiornamenti.

Versione 4 del 31/08/2018.



[www.goloasi.it](http://www.goloasi.it)

