



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.

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 senza anidride solforosa);

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

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 **25 Settembre 2018** e la consegna dei panettoni deve avvenire entro il **12 Ottobre 2018**.

Dal 15 al 26 Ottobre una commissione tecnica, formata da professionisti del settore, 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;
- sofficià;
- profumo;
- alveolatura;
- taglio;
- cottura.

Giuria

La giuria sarà composta sia da professionisti del settore, sia 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;
- **Migliori panettoni per ogni regione**;
- **Miglior packaging**;
- **Miglior panettone** (giuria popolare)
- **Miglior panettone gluten free**

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 2 del 10/04/2018.



www.goloasi.it

