



## Regolamento Concorso Mastro Panettone

**Goloasi** – organizza la settima edizione del **CONCORSO “Mastro Panettone”** che decreterà il **Miglior Panettone Artigianale d’Italia** nelle categorie *“Miglior Panettone Artigianale Tradizionale”*, *“Miglior Panettone Artigianale Cioccolato Creativo”* e *“Miglior Pandoro Artigianale”*.

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, familiari e dipendenti di attività con sede in Italia che producono panettoni e pandori 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 si impegnano ad utilizzare solo LIEVITO MADRE FRESCO e canditi senza anidride solforosa e a non utilizzare conservanti, emulsionanti, mono e digliceridi, oltre a coloranti o aromi artificiali.

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.

### Categorie di concorso:

La 1<sup>a</sup> è quella relativa al **Miglior Panettone Artigianale Tradizionale** (con uvetta e canditi);

La 2<sup>a</sup> è quella relativa al **Miglior Panettone Artigianale Cioccolato Creativo** (libertà nell’abbinamento e selezione degli ingredienti);

La 3<sup>a</sup> è quella relativa al **Miglior Pandoro Artigianale**.

Il partecipante avrà la facoltà di iscriversi ad una o più categorie.

### Come si partecipa?

Bisogna iscriversi compilando il form di contatto al seguente indirizzo.

<https://www.goloasi.it/mastro-panettone-ed-2023/iscrizione> e dopo aver ricevuto la conferma di partecipazione, verrà contattato telefonicamente per ricevere tutte le informazioni.

Il partecipante dovrà spedire **n° 2 panettoni/pandori da 1 Kg** per ogni categoria d’iscrizione presso:

Goloasi Srl

Via Vincenzo Diomeda, 10

70010 Turi (BA).

I panettoni devono essere accompagnati dalle apposite schede ingredienti compilabili al seguente indirizzo: <https://www.goloasi.it/mastro-panettone-ed-2023/calcolo-disciplinare-panettone-2023/>

indicando negli spazi: gli ingredienti, descrizione ingredienti (facoltativo), i grammi, data di produzione, data di scadenza ed eventuali note.

Ogni partecipante dovrà affiancare le stampe automaticamente generate (una anonima ed un'altra personalizzata).

I panettoni, devono essere rigorosamente prodotti con **pirottino anonimo**. Quelli che avranno il nome dell'attività o dell'artigiano stampati sul pirottino, verranno esclusi dal concorso.

Per esigenze organizzative, accetteremo massimo **200 iscrizioni** per la categoria "*Panettone Tradizionale*", **150 iscrizioni** per la categoria "*Panettone Cioccolato Creativo*" e **70 iscrizioni** per la categoria "*Pandoro*" e comunque le iscrizioni devono essere effettuate entro e non oltre il **25 Settembre 2023**.

**IMPORTANTE: Per il completamento dell'iscrizione farà fede la data di pagamento, sarà data priorità in ordine di ricezione dei pagamenti.**

La consegna dei panettoni deve avvenire entro e non oltre il **12 Ottobre 2023**.

**Dal 17 al 19 Ottobre** una commissione tecnica, formata da professionisti del settore, provvederà ad una prima valutazione dei panettoni/pandori e selezionerà i Finalisti che saranno **20 per la categoria tradizionale, 15 per la categoria cioccolato creativo e 7 per la categoria pandoro**.

Il finalista dovrà spedire **n°4 panettoni/pandori da 1 Kg** per la categoria nella quale è stato selezionato. La consegna dei panettoni deve avvenire entro e non oltre il **2 Novembre 2023**.

In data **7 Novembre 2023** si terrà, presso l'Hotel Parco dei Principi di Bari (Palese), **l'evento finale** con la proclamazione dei vincitori. Il tutto avverrà alla presenza dei pasticceri e del pubblico che vorranno partecipare all'evento.

È obbligatoria la presenza del finalista per l'intero evento, verranno premiati solo gli artigiani presenti alla manifestazione. Nel caso in cui il finalista non potrà recarsi in sede, potrà nominare un delegato.

In caso di ex aequo alla votazione finale per l'assegnazione del premio verrà considerata la posizione ottenuta durante le degustazioni, prediligendo il posizionamento più alto.

#### **Criteri di valutazione**

- Rispetto del disciplinare (per le categorie Tradizionale e Pandoro)

La giuria valuterà ogni panettone/pandoro secondo alcune caratteristiche fondamentali:

- Peso; (tolleranza di 100g in eccesso e 30g in difetto, compreso il pirottino per il panettone)
- Aspetto visivo panettone/pandoro intero;
- Aspetto visivo panettone/pandoro tagliato;
- Caratteristiche gustative;
- Caratteristiche olfattive;
- Caratteristiche tattili;
- Creatività / Possibilità di vendita (per la categoria cioccolato creativo);

### **Criteri di valutazione sul peso**

Da 1000 gr a 1010 gr, verrà assegnato un 10

Da 1011 gr a 1020 gr, verrà assegnato un 9

Da 1021 gr a 1030 gr, verrà assegnato un 8

Da 1031 gr a 1050 gr, verrà assegnato un 7

Da 1051 gr a 1070 gr, verrà assegnato un 3

Da 1071 gr a 1100 gr, verrà assegnato uno 0

Superiore a 1100 gr, verrà squalificato

Da 999 gr a 990 gr, verrà assegnato un 9

Da 989 gr a 980 gr, verrà assegnato un 6

Da 979 gr a 970 gr, verrà assegnato uno 0

Inferiore a 970 gr, verrà squalificato

### **Giuria**

La giuria sarà composta da professionisti del settore.

### **Responsabilità della Spedizione**

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

Consigliamo ai partecipanti di confezionare i prodotti in un imballo resistente (è preferibile la scatola personalizzata) 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.

Se il concorso Mastro Panettone non si dovesse svolgere a causa di eventi imputabili all'organizzazione

è previsto il rimborso dell'intera quota di partecipazione. Diversamente, laddove fosse il partecipante a rinunciare all'evento e dovesse iscriversi ad eventi successivi organizzati da Goloasi, metà dell'importo che ha già versato sarà dedotto dalla nuova quota di partecipazione.

### **Premi**

#### **Verranno premiati:**

- Primo classificato per le tre categorie;
- Secondo classificato per le tre categorie;
- Terzo classificato per le tre categorie;
- Miglior packaging tramite votazione effettuata dai partecipanti presenti alla finale;
- Premio pasticcere digitale tramite votazione online.

Inoltre "i **Migliori 30**" riceveranno un **attestato di riconoscimento** per la realizzazione di uno tra i Migliori 30 Panettoni/Pandori Artigianali d'Italia e a tutti i partecipanti sarà consegnato un

**certificato di qualità** assegnando un valore che va da **1 a 5 Panettoni**, in base alla votazione ottenuta durante le degustazioni, oltre alle valutazioni dei giudici.

**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.
- I premiati della categoria Cioccolato Creativo di Mastro Panettone 2022 e quelli della categoria Colomba Creativa di Divina Colomba 2023 non potranno presentare nuovamente lo stesso abbinamento.

*Versione 3 del 05/06/2023*

