



Regolamento Concorso Mastro Panettone 2024

Goloasi – organizza l’ottava edizione del **CONCORSO “Mastro Panettone”** che decreterà il **Miglior Panettone Artigianale d’Italia** nelle categorie *“Miglior Panettone Artigianale Tradizionale”*, *“Miglior Panettone Artigianale al Cioccolato”* 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^a è quella relativa al **Miglior Panettone Artigianale Tradizionale** (con uvetta e canditi);

La 2^a è quella relativa al **Miglior Panettone Artigianale al Cioccolato** (impasto scuro);

La 3^a 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-2024/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-2024/calcolo-disciplinare/> 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 copia anonima ed un'altra intestata per categoria).

Il concorrente dovrà inviare un video che attesti l'utilizzo del lievito madre all'interno del proprio laboratorio, pena la squalifica dal concorso.

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 **160 iscrizioni** per la categoria "*Panettone Tradizionale*", **120 iscrizioni** per la categoria "*Panettone al Cioccolato*" e **50 iscrizioni** per la categoria "*Pandoro*" e comunque le **iscrizioni** devono essere effettuate **entro e non oltre il 26 Luglio 2024**.

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 4 Ottobre 2024**.

Dal 9 al 11 Ottobre una commissione tecnica, formata da professionisti del settore, provvederà ad una **prima valutazione dei panettoni/pandori** e **selezionerà i Finalisti** che saranno **16 per la categoria tradizionale, 12 per la categoria cioccolato e 5 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 31 Ottobre 2024**.

In data **5 Novembre 2024** 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 50g in eccesso e 30g in difetto, compreso il pirottino per il panettone) i panettoni che avranno un peso superiore a 1050g o inferiore a 970g verranno squalificati;

- Aspetto visivo panettone/pandoro intero;
- Aspetto visivo panettone/pandoro tagliato;
- Caratteristiche gustative;
- Caratteristiche olfattive;
- Caratteristiche tattili;

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;

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.