



**Goloasi.it** – il Portale delle Pasticcerie e delle Gelaterie – organizza la quarta edizione del CONCORSO “**Mastro Panettone**” che decreterà il miglior panettone artigianale d'Italia nelle categorie “**Miglior Panettone Artigianale Tradizionale**”, “**Miglior Panettone Artigianale Creativo al Cioccolato**” e novità di quest'anno “**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 di attività che producono panettoni e pandoro 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** e canditi senza anidride solforosa e a non utilizzare conservanti, emulsionanti, mono e di gliceridi, 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.

#### Concorso Mastro Panettone

##### Ci sono tre 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 3° è quello relativo al miglior **pandoro** artigianale.

Il partecipante può iscriversi ad un massimo di due eventi.

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/pandori 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 qui](#).

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 e i pandori, devono essere rigorosamente confezionati con cellophane anonimo. Verranno eliminati quelli che avranno il nome della pasticceria stampata su cellophane, etichette adesive, ecc...

Per esigenze organizzative, accetteremo solo **150 iscrizioni** per la categoria “panettone tradizionale”, **120 iscrizioni** per la categoria “panettone creativo al cioccolato” e **50 iscrizioni** per la categoria “pandoro” e comunque le iscrizioni devono essere effettuate entro e non oltre il **21 Settembre 2020**. La consegna dei panettoni deve avvenire entro l'**8 Ottobre 2020**.

Dall'12 al 20 Ottobre una commissione tecnica, formata da professionisti del settore, provvederà ad una prima valutazione dei panettoni e selezionerà i **Finalisti** che saranno 20 per la categoria tradizionale, 15 per la categoria cioccolato creativo e 10 per la categoria pandoro.

In data **9 Novembre 2020** si terrà, presso l'Hotel Excelsior di Bari, l'evento finale con la proclamazione dei vincitori. Il tutto avverrà con diretta streaming e alla presenza dei pasticceri e del pubblico che vorranno partecipare all'evento, sempre nel rispetto delle disposizioni di legge riguardanti il covid-19.

#### Criteri di valutazione

La giuria valuterà ogni panettone secondo alcune caratteristiche fondamentali:

- Rispetto del disciplinare / creatività (per quello al cioccolato);
- Peso; (tolleranza di 50g in eccesso e 10g in difetto, compreso il pirottino per il panettone)
- Aspetto visivo panettone/pandoro intero;
- Aspetto visivo panettone/pandoro tagliato;
- Gusto;
- Sofficità;
- Profumo.

#### Giuria

La giuria sarà composta da professionisti del settore e presieduta dal **Maestro Giambattista Montanari**.

#### 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 (anche la scatola personalizzata va bene) 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 le tre categorie;
- **Secondo classificato nazionale** per le tre categorie;
- **Terzo classificato nazionale** per le tre categorie;
- **Primo posto giuria popolare** per le tre 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/pandori artigianali d'Italia e a tutti sarà consegnato un attestato di merito per aver partecipato.

#### 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 1 del 30/05/2020



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