



Campionati del Mondo del Panettone FIPGC 2023

“Migliori Panettoni del Mondo 2023”

Selezione per la finale giorno 2/3 ottobre 2023

**Finale giorno 19 e 20 Novembre 2023 –
Napoli (NA)**

REGOLAMENTO MIGLIORI PANETTONI DEL MONDO 2023: CLASSICO, INNOVATIVO, SALATO, DECORATO E PANDORO

Il concorso è organizzato dalla Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria FIPGC per decretare:

- **IL MIGLIOR PANETTONE CLASSICO DEL MONDO**
- **IL MIGLIOR PANETTONE INNOVATIVO DEL MONDO**
- **IL MIGLIOR PANETTONE SALATO DEL MONDO**
- **IL MIGLIOR PANETTONE/PANDORO DECORATO DEL MONDO**
- **IL MIGLIOR PANDORO DEL MONDO**

A chi è rivolto:

1. Questo concorso è aperto a tutti i Pasticceri, Gelatieri, Cioccolatieri, Panificatori professionisti e Artisti decoratori (per il panettone/pandoro decorato) maggiorenni anche se non iscritti alla federazione.
2. Per iscriversi a questo concorso, la quota d'iscrizione è di euro 150,00 da versare tramite bonifico bancario intestato a:

Federazione Internazionale Pasticceria Gelateria Cioccolateria entro e non oltre il 25/09/2023.

Causale del bonifico: Nome concorrente (es. Mario Rossi) Concorso Miglior Panettone al Mondo.

COORDINATE BANCARIE:

BANCA DI CREDITO POPOLARE

IBAN: IT 76 U 05142 40302 CC1026039478

3. La domanda d'iscrizione (vedi modulo allegato al regolamento) dovrà pervenire presso la Segreteria Nazionale FIPGC all'indirizzo: segreteria@federazionepasticceri.it entro e non oltre il 25/09/2023.

I concorrenti sono tenuti a consegnare, oppure far recapitare attraverso spedizione, i panettoni entro il giorno 29 settembre 2023 presso: Uffici della Federazione- Terza Traversa Privata Luigi Sapio 14 B, 80055 Portici (NA).

Con una quota d'iscrizione si può scegliere di concorrere ad una sola categoria.

4. IN CASO DI QUALIFICAZIONE ALLA FINALE IL CONCORRENTE DOVRÀ RISPEDIRE E FAR RECAPITARE, ALTRI 2 PANETTONI ALLO STESSO INDIRIZZO ENTRO E NON OLTRE IL 16 NOVEMBRE 2023. QUESTI PANETTONI SARANNO DEGUSTATI DALLA GIURIA TECNICA ESTERNA I GIORNI DELLA FINALE 19 E 20 NOVEMBRE.

Info e Contatti: segreteria@federazionepasticceri.it – 3773204823

Info e Contatti per Panettone/Pandoro Decorato: fipgc.cakedesign@gmail.com

I candidati si potranno cimentare in una delle seguenti categorie:

- **IL MIGLIOR PANETTONE CLASSICO DEL MONDO**
- **IL MIGLIOR PANETTONE INNOVATIVO DEL MONDO**
- **IL MIGLIOR PANETTONE SALATO DEL MONDO**
- **IL MIGLIOR PANETTONE/PANDORO DECORATO DEL MONDO**
- **IL MIGLIOR PANDORO DEL MONDO**

Il concorso per le diverse categorie avverrà nelle seguenti modalità:

“MIGLIOR PANETTONE CLASSICO DEL MONDO 2023” (con canditi d’arancia, uvetta e cedro)

I concorrenti dovranno presentare nr. 2 panettoni uguali tra loro del peso di Kg 1 cadauno (scarto massimo 5% - 5 punti di penalità ogni gr. 50 in eccesso o in difetto).

I panettoni dovranno essere spediti o consegnati a mano. Il panettone dovrà essere presentato con il solo involucri in plastica con l’indicazione del nome del concorrente e della categoria.

Il concorrente può scegliere liberamente se presentare un panettone nel pirottino basso o alto.

Ancora la scelta è libera se presentare il tipo Milano oppure il tipo Piemontese glassato.

Qualora venisse consegnato un panettone senza l’indicazione del concorrente e della categoria, verrà considerato non valido per il giudizio.

I criteri di valutazione da parte della giuria saranno: profumo (punti 20), taglio (punti 15), cottura (punti 15), gusto (punti 20), sofficità (punti 15) e alveolatura (punti 15).

I concorrenti, il giorno della premiazione, dovranno indossare, se iscritti alla Federazione, la divisa ufficiale della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria, pantalone nero e scarpe nere. I concorrenti non iscritti alla Federazione dovranno indossare una giacca bianca senza loghi eccetto quello della propria attività, pantalone nero e scarpe nere.

Ogni concorrente è tenuto a preparare n. 5 Brochure di presentazione, con ricettario completo nelle grammature, nel procedimento e nel calcolo delle percentuali. Il riferimento dovrà essere 1 kg di farina.

“MIGLIOR PANETTONE INNOVATIVO DEL MONDO 2023” (per innovativo si intende nel gusto e/o nei contenuti e/o lavorazione o innovazione tecnica del prodotto)

I concorrenti dovranno presentare nr. 2 panettoni farciti uguali tra loro del peso di Kg 1 cadauno (scarto massimo 5% - 5 punti di penalità ogni gr. 50 in eccesso o in difetto).

I panettoni dovranno essere spediti o consegnati a mano. Il panettone dovrà essere presentato con il solo involucri in plastica con l’indicazione del nome del concorrente e della categoria. **Qualora venisse consegnato un panettone senza**

l’indicazione del concorrente e della categoria, verrà considerato non valido per il giudizio.

I criteri di valutazione da parte della giuria saranno: profumo (punti 20), taglio (punti 10), cottura (punti 10), gusto (punti 20), sofficità (punti 10), alveolatura (punti 10), innovazione (punti 20).

Importante è la valutazione sul dettaglio dell’innovazione, verranno valutati innovativi abbinamenti nuovi, creme innovative, lavorazioni innovative.

I concorrenti, il giorno della premiazione, dovranno indossare, se iscritti alla Federazione, la divisa ufficiale della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria, pantalone nero e scarpe nere. I concorrenti

non iscritti alla Federazione dovranno indossare una giacca bianca senza loghi eccetto quello della propria attività, pantalone nero e scarpe nere.

Ogni concorrente è tenuto a preparare n. 5 Brochure di presentazione, con ricettario completo nelle grammature, nel procedimento e nel calcolo delle percentuali. Il riferimento dovrà essere 1 kg di farina.

“MIGLIOR PANETTONE SALATO DEL MONDO 2023”

Il panettone salato deve avere tutte le caratteristiche di un panettone tradizionale ma con una tendenza al salato, le farciture potranno essere le più svariate, dovrà essere un prodotto che può essere gustato come aperitivo e/o durante un buffet rustico, importante sarà segnalare alla giuria la shelf-life del prodotto.

I concorrenti dovranno presentare nr. 2 panettoni farciti uguali tra loro del peso di Kg 1 cadauno (scarto massimo 5% - 5 punti di penalità ogni gr. 50 in eccesso o in difetto).

I panettoni dovranno spediti o consegnati a mano. Il panettone dovrà essere presentato con il solo involucro in plastica con l'indicazione del nome del concorrente e della categoria. **Qualora venisse consegnato un panettone senza**

l'indicazione del concorrente e della categoria, verrà considerato non valido per il giudizio.

I criteri di valutazione da parte della giuria saranno: profumo (punti 20), taglio (punti 10), cottura (punti 10), gusto (punti 20), sofficià (punti 10), alveolatura (punti 10), abbinamento salato (punti 10), shelf-life del prodotto (punti 10).

I concorrenti, il giorno della premiazione, dovranno indossare, se iscritti alla Federazione, la divisa ufficiale della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria, pantalone nero e scarpe nere. I concorrenti non iscritti alla Federazione dovranno indossare una giacca bianca senza loghi eccetto quello della propria attività, pantalone nero e scarpe nere.

Ogni concorrente è tenuto a preparare n. 5 Brochure di presentazione, con ricettario completo nelle grammature, nel procedimento e nel calcolo delle percentuali. Il riferimento dovrà essere 1 kg di farina.

“MIGLIOR PANETTONE/PANDORO DECORATO DEL MONDO 2023”

I concorrenti dovranno presentare nr. 1 panettone/pandoro decorato (il diametro del vassoio di appoggio non deve superare cm. 40, altezza libera).

I panettoni/ pandori dovranno essere portati già pronti il giorno 19 Novembre 2023

dalle ore 10 alle ore 12 presso “La Fiera Gustus di Napoli” che si terrà presso il

complesso fieristico della Mostra d'Oltremare di Napoli- Viale John Fitzgerald

Kennedy, 54, 80125 Napoli NA

Il panettone/pandoro dovrà essere presentato con l'indicazione del nome del concorrente sulla base del vassoio. **Qualora venisse consegnato un panettone senza l'indicazione del concorrente, verrà considerato non valido per il giudizio.**

I candidati dovranno presentare "panettoni con decorazioni inedite al pubblico" (che non siano apparsi in altre manifestazioni, concorsi etc.), pena l'esclusione dal concorso anche con possibile retroattività.

Il tema del concorso è a discrezione del partecipante (tema libero).

Si potranno utilizzare tutte le tecniche ammesse per i concorsi di cake design e pasticceria.

Il panettone/pandoro verrà valutato solo per il suo aspetto estetico, difficoltà delle tecniche usate, pulizia del lavoro

Il panettone/pandoro dovrà essere ben visibile nel contesto della decorazione

I concorrenti dovranno indossare, se iscritti alla Federazione, la divisa ufficiale della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria, pantalone nero e scarpe nere. I concorrenti non iscritti alla Federazione dovranno indossare una giacca bianca senza loghi eccetto quello della propria attività, pantalone nero e scarpe nere.

Ogni concorrente è tenuto a preparare n. 5 Brochure di presentazione con la descrizione delle tecniche e dei materiali utilizzati.

I criteri di valutazione da parte della giuria saranno:

Elaborato Artistico e Applicazioni: 80% e comprende l'aderenza al tema scelto dal concorrente, la difficoltà e l'esecuzione delle tecniche utilizzate

Impressione Generale: 20% e comprende pulizia nel lavoro, brochure di presentazione

"MIGLIOR PANDORO DEL MONDO 2023"

I concorrenti dovranno presentare nr. 2 pandori uguali tra loro del peso di Kg 1 cadauno (scarto massimo 5% - 5 punti di penalità ogni gr. 50 in eccesso o in difetto).

I pandori dovranno essere spediti o consegnati a mano. Il pandoro dovrà essere presentato con il solo involucro in plastica con l'indicazione del nome del concorrente e della categoria. **Qualora venisse consegnato un pandoro senza l'indicazione del concorrente e della categoria, verrà considerato non valido per il giudizio.**

I criteri di valutazione da parte della giuria saranno: profumo (punti 20), taglio (punti 15), cottura (punti 15), gusto (punti 20), sofficità (punti 15) e alveolatura (punti 15).

I concorrenti, il giorno della premiazione, dovranno indossare, se iscritti alla Federazione, la divisa ufficiale della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria, pantalone nero e scarpe nere. I concorrenti non iscritti alla Federazione dovranno indossare una giacca bianca senza loghi eccetto quello della propria attività, pantalone nero e scarpe nere.

Ogni concorrente è tenuto a preparare n. 5 Brochure di presentazione, con ricettario completo nelle grammature, nel procedimento e nel calcolo delle percentuali. Il riferimento dovrà essere 1 kg di farina.

Organizzazione e giuria

L'organizzazione si riserva il diritto di modificare il regolamento. Tutto quanto non descritto o specificato, sarà a carico del concorrente.

La prima giuria che si riunirà ad Ercolano nella Sede della Federazione i giorni 2 e 3 ottobre, per decretare l'accesso in finale dei concorrenti. La stessa sarà composta da Professionisti che fanno parte dell'Equipe Eccellenze della Federazione Internazionale FIGC.

La giuria della finale sarà composta da membri esterni alla Federazione, riconosciuti per l'alta professionalità e competenza nel settore dei lievitati a livello internazionale

A tutti i concorrenti sarà fatto un post, insieme ad altri concorrenti, sui social della Federazione per sottolineare la presenza del concorrente al concorso in questione.

Tutti i concorrenti invece, che parteciperanno alla finale, riceveranno l'attestato di partecipazione alla stessa.

I candidati di tutte le categorie, inoltre, verranno premiati con attestato di merito e medaglia di:

- BRONZO = PUNTEGGIO DA 71 A 80;

- ARGENTO= PUNTEGGIO DA 81 A 90;

- ORO= PUNTEGGIO DA 91 A 100.

Il primo assoluto di ogni categoria riceverà la Coppa quale Campione del Mondo del Panettone. I premi assegnati saranno:

- 1) **Primo premio assoluto categoria classico: Premio Cartotecnica Partenope: Pz. 2000 Buste Scintilla bianca 40X50 logo vincitore, più premio Cesarin.**
- 2) **Primo premio assoluto categoria innovativo: Premio Artecarta: Pz. 250 pz scatole per panettoni, modello fiamma da 1kg basso, più premio Cesarin.**
- 3) **Primo premio assoluto categoria salato: Premio Cartotecnica Partenope: Pz. 2000 Buste Scintilla bianca 40X50 logo vincitore, più premio Cesarin.**
- 4) **Primo premio assoluto categoria decorato: Premio Decora: Kit dedicato per Cake Design**
- 5) **Primo premio assoluto pandoro: Premio Frascheri: 2 cartoni di burro Arianna (10 kg), 2 cartoni di Panna Arianna (24 L) e 2 cartoni di latte UHT (24 L), più premio Cesarin.**

LA PREMIAZIONE SI TERRA' IL GIORNO 20 NOVEMBRE 2023 PRESSO "La Fiera Gustus di Napoli" che avrà luogo presso il complesso fieristico della Mostra d'Oltremare di Napoli- Viale John Fitzgerald Kennedy, 54, 80125 Napoli NA" a partire dalle ore 15.00.

I concorrenti accettano tutte le condizioni, di cui al presente regolamento, esonerando, l'organizzazione e la FIGC da ogni responsabilità, per danni da loro provocati a terzi. I concorrenti cedono all'organizzazione, sin dal momento dell'ammissione al concorso, il diritto di poter utilizzare foto, video ed il dolce preparato per fini propagandistici e tutto ciò correlato ad esso in tutte le sue forme di utilizzo e comunicazione, rinunciando sin d'ora ad ogni richiesta di risarcimento danno, rimborso spese e pagamento di somme in genere.

La valutazione della giuria sarà insindacabile.

I concorrenti non potranno, dopo la manifestazione, diffamare o commentare negativamente sui social od altri mezzi di comunicazione. La Federazione si riserva di agire per vie legali contro tutti coloro che avranno un comportamento scorretto. ART. 595 C.P. COMMA 3. I concorrenti autorizzano l'organizzazione, nonché le persone dalla stessa delegate, al trattamento dei dati personali dell'azienda limitatamente alla predisposizione del concorso ed alla sua pubblicità, presente e futura, per la quale abbiano conferito espressa accettazione alla partecipazione, ai sensi e per gli effetti del d.lgs. 196/2003. La manifestazione sarà seguita e divulgata da importanti mezzi di comunicazione, riviste specializzate, giornali e TV.

PER ACCETTAZIONE

**DOMANDA ISCRIZIONE MIGLIOR
PANETTONE DEL MONDO 2023 FIGC**

Il/la sottoscritto/a		
	(cognome)	(nome)
nato/a a		
	<i>(comune di nascita – se nato/a all'estero: specificare lo Stato)</i>	(prov.)
residente a		
	<i>(comune di residenza)</i>	(prov.)
Via		
	<i>(via, piazza, contrada, località, ecc.)</i>	
CAP:		
Telefono:		Cellulare:

BARRARE LA CATEGORIA DI RIFERIMENTO: CLASSICO INNOVATIVO DECORATO SALATO PANDORO

Sito internet: *	e-mail:	
Professione e luogo di lavoro		

EFFETTUARE BONIFICO INTESTATO A :

FEDERAZIONE INTERNAZIONALE PASTICCERIA GELATERIA CIOCCOLATERIA
ASSOCIAZIONE SENZA SCOPO DI LUCRO
COORDINATE BANCARIE: BANCA DI CREDITO POPOLARE
IBAN: IT76U0514240302CC1026039478

Causale del bonifico: Nome concorrente (es. Mario Rossi) Concorso Miglior Panettone del Mondo.

IL PRESENTE MODULO DEVE ESSERE COMPILATO ED INVIATO TRAMITE MAIL A: segreteria@federazionepasticceri.it

A tal fine dichiara di:

- a) conoscere ed accettare, senza alcuna riserva, lo statuto; e di impegnarsi al rispetto delle disposizioni in esso contenute;
- b) accettare tutte le condizioni di iscrizione e del regolamento in allegato;
- c) comunicare tempestivamente eventuali variazioni intervenute in merito a quanto dichiarato nella presente domanda di adesione;
- d) non intraprendere attività contrarie alle finalità dell'Associazione;
- e) autorizzo all'utilizzo dei miei dati personali e della mia immagine per scopi di marketing, pubblicitari e su qualsiasi media.
- f) La Federazione non può essere ritenuta responsabile per foto, video, marchi, testi, file audio, consegnati dall'associato
- g) Aver preso visione ed accettato del Trattamento dei dati personali (artt. 6,7,13 e 14, Regolamento UE 679/2016)

D. L.g.s. n. 196 del 30/06/2003 e succ. mod. ed int. "Codice in materia di protezione dei dati personali": Tutela della privacy

Informativa: In riferimento all'art. 13 del Decreto legislativo 196 del 30/06/2003, La informiamo che il trattamento dei dati che la riguardano sarà effettuato (direttamente e/o attraverso società, enti o consorzi) per le finalità strettamente connesse alla richiesta di cui sopra. I dati saranno trattati in modo lecito e secondo correttezza, saranno registrati e conservati in archivi informatici e/o cartacei, nonché pubblicati sul web e/o su supporto cartaceo (guide, brochure, materiale promozionale, a diffusione nazionale ed internazionale). Come stabilito dall'art. 7, Lei ha diritto, in qualsiasi momento, a consultare, a richiedere la modifica (qualora dovesse riscontrare errori e/o variazioni) o la cancellazione dei dati comunicati. L'eventuale rifiuto a fornire, in tutto o in parte, i dati richiestigli comporterebbe automaticamente, anche senza bisogno di alcuna comunicazione specifica al riguardo, l'esclusione dell'instaurazione o continuazione di un qualsiasi rapporto nei suoi riguardi. **Consenso:** Dichiaro di aver ricevuto l'informativa di cui all'art. 13 del D. Lgs. 196/03 e succ. mod. ed integraz., del cui contenuto sono a conoscenza, ed esprimo, dopo attenta valutazione e libera determinazione, il consenso al trattamento dei miei dati personali come descritto nell'informativa stessa.

Firma del richiedente