

## Contest Regionale "Il Panettone secondo la Sardegna" 2024

24 novembre 2024

Silanus - Casa Aielli (Corso Vittorio Emanuele)

### REGOLAMENTO CONTEST: CLASSICO, INNOVATIVO, SALATO E DECORATO

L'ACCADEMIA SARDA del Lievito Madre, in collaborazione con il Comune di Silanus, organizza il contest regionale per decretare: il "MIGLIOR PANETTONE SECONDO LA SARDEGNA" e il "MIGLIOR PANETTONE/PANDORO DECORATO".

#### A chi è rivolto:

1. Questo concorso è aperto a tutti i Pasticceri, Gelatieri, Cioccolatieri, Panificatori professionisti e Artisti decoratori maggiorenni o appassionati delle arti bianche e cake designer.
2. Le iscrizioni partiranno dal 15/10/2023 entro e non oltre le ore 12:00 del 22/11/2024.
3. La domanda d'iscrizione (vedi modulo allegato al regolamento) dovrà pervenire presso la mail: [panettonesecondolasardegna@gmail.com](mailto:panettonesecondolasardegna@gmail.com)

#### MIGLIOR PANETTONE SECONDO LA SARDEGNA 2024

4. Il contest nella categoria: **"MIGLIOR PANETTONE SECONDO LA SARDEGNA" 2024** si svolgerà nel modo seguente:  
I concorrenti dovranno presentare nr. 2 panettoni uguali tra loro del peso di Kg 1 o 750 Gr 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 involucro in plastica con l'indicazione del nome del concorrente e della categoria.
5. I concorrenti sono tenuti a consegnare, oppure far recapitare attraverso spedizione, i panettoni entro il giorno 22 novembre 2024 presso: FGM Pasticceria Silanese, Corso Vittorio Emanuele, 34, 08017 Silanus (NU), o a mano entro il giorno 24 novembre ore 12:00.
6. 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).
7. I concorrenti, il giorno 24 novembre 2024 dalle ore 15:00, dovranno indossare una giacca bianca o recante i loghi della propria attività, pantalone nero e scarpe nere;
8. Ogni concorrente DEVE presentare una descrizione sintetica del suo panettone e qualora lo ritenesse utile può preparare n. 5 Brochure di presentazione.
9. L'organizzazione si riserva il diritto di modificare il regolamento.
10. Tutto quanto non descritto o specificato, sarà a carico del concorrente.
11. La giuria il giorno 24 novembre alle ore 14:30 inizierà con gli assaggi terminando verso le ore 18:00 e sarà composta da Professionisti e studiosi della materia.
12. Tutti i concorrenti saranno premiati con l'attestato di partecipazione al CONTEST "IL PANETTONE SECONDO LA SARDEGNA" e verrà data visibilità sui social dell'Accademia Sarda del Lievito madre.

## **MIGLIOR PANETTONE/PANDORO DECORATO 2024**

13. Il contest nella categoria **“MIGLIOR PANETTONE/PANDORO DECORATO 2024”** si svolgerà nel seguente modo:
14. I concorrenti sono tenuti a consegnare i panettoni, per la successiva esposizione, il giorno 24 novembre 2024 entro le ore 14:00 presso la Casa Aielli a Silanus.
15. I concorrenti dovranno presentare nr. 1 panettone/pandoro decorato (il panettone/pandoro può anche essere acquistato).
16. 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.
17. 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).
18. Si potranno utilizzare tutte le tecniche ammesse per i concorsi di cake design e pasticceria incluse decorazioni con pasta pane.
19. 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.
20. I concorrenti dovranno indossare, se in possesso, la divisa ufficiale della Federazione Italiana Pasticceria Gelateria Cioccolateria, pantalone nero e scarpe nere. I concorrenti non provvisti di uniforme ufficiale dovranno indossare una giacca bianca senza loghi eccetto quello della propria attività, pantalone nero e scarpe nere.
21. Ogni concorrente, se lo ritiene necessario, può preparare n. 5 Brochure di presentazione con la descrizione delle tecniche e dei materiali utilizzati. I criteri di valutazione da parte della giuria saranno:
  - a. Elaborato Artistico e Applicazioni: 80% (questa voce comprende: aderenza al tema scelto dal concorrente, difficoltà ed esecuzione delle tecniche utilizzate)
  - b. Impressione Generale: 20% (questa voce comprende: pulizia nel lavoro, brochure di presentazione).
22. I candidati di ambo le categorie saranno premiati con una targa per il primo posto, una targa per il secondo posto e una targa per il terzo posto. Tutti i vincitori verranno premiati con prodotti Casillo e Padre della Vaniglia.
23. I concorrenti accettano tutte le condizioni, di cui al presente regolamento, esonerando l'organizzazione 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.
24. La giuria il giorno 24 novembre alle ore 15:00 inizierà con l'esame dei manufatti terminando verso le ore 18:00 e sarà composta da Professionisti del settore.
25. Tutti i concorrenti saranno premiati con l'attestato di partecipazione al CONTEST “MIGLIOR PANETTONE/PANDORO DECORATO 2024” e verrà data visibilità sui social della Federazione per sottolineare la presenza del candidato al concorso in questione.
26. I concorrenti non potranno, dopo la manifestazione, diffamare o commentare negativamente sui social od altri mezzi di comunicazione. L'accademia 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.