

Contest Regionale “Il Panettone secondo la Sardegna” 2024

24 novembre 2024

Silanu - Casa Aielli (Corso Vittorio Emanuele)

REGOLAMENTO CONTEST: CLASSICO, INNOVATIVO, SALATO E DECORATO

L’ACADEMIA 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

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 dalla 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 dalla 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.