

ARTISTI DEL PANETTONE - Edizione 2022

Regolamento della Competizione

Con il presente regolamento (di seguito, "Regolamento") si definiscono le modalità di svolgimento della competizione "ARTISTI DEL PANETTONE" - Edizione 2022 (di seguito, "Competizione") organizzata da **MNcomm** e **Food Media Factory** (come nel seguito identificate), in partnership con **La Gazzetta dello Sport** e la collaborazione di **Confcommercio Milano**.

Il presente Regolamento è pubblicato sul sito web www.artistidelpanettone.it (di seguito, "Sito") ed essendo in formato pdf può anche essere scaricato e conservato dagli interessati.

Premesse:

- 1) la Competizione è l'unica "gara" di settore che mette a confronto - sul tema del panettone classico milanese - i migliori pasticceri italiani esperti dell'arte della lievitazione per celebrare l'eccellenza della pasticceria italiana.
- 2) Nel corso della Competizione, giunta alla quinta edizione, gareggeranno:
 - a) nella categoria "Miglior Panettone Tradizionale", tutti i pasticceri "ARTISTI DEL PANETTONE" invitati insieme al 1° Classificato della classifica "Gazza Golosa 2022" di Gazzetta dello Sport.
 - b) Nella nuova categoria "Miglior Panettone Tradizionale Under 35", introdotta per la prima volta nell'Edizione 2022, i giovani pasticceri italiani under 35 che si saranno iscritti alla Competizione con le modalità successivamente dettagliate.

Ciò premesso, l'obiettivo della Competizione è quello di selezionare, attraverso le apposite giurie tecniche, il miglior panettone, dotato dei requisiti di cui all'art. 4, per ognuna delle due categorie in gara. In particolare:

- la giuria chiamata per la valutazione dei panettoni per la categoria "Miglior Panettone Tradizionale" sarà presieduta da Luigi Biasetto (presidente di giuria, in qualità di vincitore "ARTISTI DEL PANETTONE" - Edizione 2021) e composta da giornalisti di settore, food blogger e opinion leader (di seguito, "Giuria")
- la giuria chiamata per la valutazione dei panettoni per la categoria "Miglior Panettone Tradizionale Under 35" sarà composta da una selezione degli Artisti del Panettone invitati all'Edizione 2022 (di seguito, "Giuria Under 35").

Art. 1 – Dati degli organizzatori

MNcomm s.r.l. con sede legale in Via Arenula, 29 – Roma – Codice Fiscale e Partita IVA: 05320781007

Food Media Factory s.r.l. con sede legale in Via Tiziano, 19 – Milano – Codice Fiscale e Partita IVA: 11457190962

Per eventuali richieste di informazioni, è attiva la casella di posta elettronica:
info@artistidelpanettone.it

Si precisa che non saranno inviate risposte a richieste di informazioni non inerenti alla Competizione né a eventuali richieste sulle motivazioni per le quali un panettone non sia risultato tra quelli selezionati dalla Giuria o dalla Giuria Under 35.

Art. 2 – Pasticceri invitati a partecipare per la categoria “Miglior Panettone Tradizionale”

Gli Artisti del Panettone invitati a partecipare alla Competizione sono: Andrea Besuschio, Lucca Cantarin, Salvatore De Riso, Francesco Borioli (Infermentum), Santi Palazzolo, Giuseppe e Prisco Pepe, Roberto Rinaldini, Paolo Sacchetti, Vincenzo Tiri, Andrea Tortora, Carmen Vecchione, Mattia Premoli (vincitore “Gazza Golosa” 2020), Andrea Zino (vincitore “Gazza Golosa” 2021) e il vincitore “Gazza Golosa” 2022 (il cui nome non è ancora noto al momento della redazione del presente Regolamento).

L’Artista del Panettone Luigi Biasetto, avendo vinto l’edizione 2021, non partecipa alla Competizione in quanto sarà Presidente di Giuria.

Art. 3 – Pasticceri eleggibili a partecipare per la categoria “Miglior Panettone Tradizionale Under 35” e modalità di iscrizione

Possono effettuare l’iscrizione alla Competizione, per tale categoria, tutti i pasticceri professionisti di età non superiore ai 34 anni compiuti alla data del 01/11/2022, residenti in Italia.

L’iscrizione dovrà essere effettuata, entro il 20/11/2022, con la seguente modalità:

- 1) scaricare (*download*) e stampare il modulo di iscrizione in pdf presente sul Sito (sezione “concorso”) oppure richiedibile inviando un’e-mail a: info@artistidelpanettone.it;
- 2) compilare il modulo in tutte le sue parti, confermando di aver preso visione dell’informativa privacy in esso contenuta e di accettare il presente Regolamento, e sottoscriverlo nell’apposito spazio;
- 3) scansionare (o fotografare) il modulo compilato e firmato, per poi inviarlo, come allegato a: info@artistidelpanettone.it, allegando inoltre una foto a mezzo busto su fondo bianco con giacca da pasticciere (formato jpeg) e un breve curriculum.

Una volta completata la procedura sopra descritta, il pasticcere riceverà in risposta, all’indirizzo di posta elettronica dal quale avrà inviato gli allegati sopra richiesti e qualora gli stessi siano conformi a quanto previsto, un’e-mail di conferma.

Tale e-mail dovrà essere stampata e allegata, insieme al modulo cartaceo compilato ed inviato in fase di iscrizione, ai n. 2 panettoni che realizzerà per partecipare alla Competizione, da consegnare

con le modalità e nei tempi di cui all'art. 5.

Sarà facoltà degli organizzatori il poter verificare, in qualsiasi momento, mediante richiesta del documento d'identità, l'effettivo requisito di età per partecipare alla Competizione nella categoria "Miglior Panettone Tradizionale Under 35"; in caso di verifica con esito negativo verrà meno ogni diritto derivante dalla partecipazione alla Competizione.

Art. 4 – Requisiti del panettone per l'ammissione alla Competizione

Ai fini della partecipazione, ogni pasticciere dovrà produrre n. 2 panettoni.

Ogni panettone artigianale dovrà essere prodotto nell'assoluto rispetto del disciplinare di legge (*Decreto 22 luglio 2005 Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno. G.U. n. 177 del 1.8.2005*).

Sarà ammesso alla Competizione esclusivamente il panettone tradizionale milanese realizzato con pasta madre viva, senza glassa, con uvetta e canditi di cedro e arancio.

È espressamente vietato l'uso di aromi di sintesi, i semilavorati (compreso il lievito secco) e i conservanti, mono e digliceridi degli acidi grassi.

Il peso e la forma (alto o basso) del panettone sono liberi e il formato consigliato è quello da 1 kg.

Ogni panettone, da consegnarsi nei tempi e con le modalità di cui all'art. 5, dovrà essere del tutto anonimo in quanto soggetto alla valutazione della Giuria o della Giuria Under 35. Pertanto, non saranno ammessi elementi personalizzati quali, a titolo meramente esemplificativo: pirottino, carte, nastri o etichette di chiusura o altri elementi che rendano il prodotto identificabile.

Ogni panettone dovrà essere confezionato in sacchetto di plastica trasparente (anch'esso privo di loghi o altri segni distintivi riconducibili al pasticciere) e chiuso con laccetto.

Art. 5 – Tempi e modalità di consegna dei panettoni per l'ammissione alla Competizione

I n. 2 panettoni, conformi a quanto previsto all'art. 4, dovranno essere spediti o, preferibilmente, consegnati a mano, a partire dal 02/12/2022 (in orari lavorativi) ed entro le ore 11:00 del 03/12/2022, al seguente indirizzo:

Palazzo Castiglioni/Circolo del Commercio, Corso Venezia 47 – Milano

all'attenzione di Linda Rossi

(specificando sulla confezione) "Per Competizione Artisti del Panettone 2022"

Decorse le ore 11:00 del 03/12/2022 non saranno accettate ulteriori consegne.

I pasticceri della categoria "Miglior Panettone Tradizionale", non essendo per loro prevista la preventiva iscrizione alla Competizione in quanto invitati, con l'atto di consegnare i n. 2 panettoni nei termini e modalità sopra riportate, attesteranno l'avvenuta accettazione del presente Regolamento.

I pasticceri della categoria "Miglior Panettone Tradizionale Under 35" dovranno consegnare, come

già indicato all'art. 3, insieme ai n. 2 panettoni, l'e-mail di conferma avvenuta iscrizione preventivamente stampata insieme al relativo modulo cartaceo (già inviato via e-mail in fase di iscrizione).

Una volta recapitati, soggetti (non facenti parte della Giuria e della Giuria Under 35) provvederanno ad apporre sui panettoni un contrassegno numerico, al fine di garantirne l'anonimato durante la successiva valutazione da parte dei giurati.

La consegna dei panettoni nei termini e modalità sopra riportate non costituirà automatica ammissione alla Competizione. I panettoni che, da verifiche successive alla consegna, risultassero non conformi ai requisiti di cui all'art. 4, saranno infatti esclusi dalla Competizione.

Art. 6 – Valutazione da parte della Giuria e della Giuria Under 35

La Giuria Under 35 valuterà i panettoni della categoria “Miglior Panettone Tradizionale Under 35” nel pomeriggio del 03/12/2022 (sabato).

La Giuria valuterà i panettoni della categoria “Miglior Panettone Tradizionale” nella mattina del 04/12/2022 (domenica).

Come già indicato all'art. 5, ogni panettone sarà contrassegnato esclusivamente da un identificativo numerico, affinché le rispettive Giuria Under 35 e Giuria possano effettuare la valutazione senza conoscere il pasticcere che lo avrà prodotto.

I parametri di valutazione saranno:

- Estetica (eleganza e uniformità di struttura)
- Profumo (intensità)
- Gusto (fragranza, persistenza, equilibrio e armonia gustativa).

I voti saranno espressi attraverso la compilazione di un'apposita scheda, una per ogni panettone.

Sulla base dei punteggi si decreteranno:

- per la categoria “Miglior Panettone Tradizionale Under 35”, il panettone 1°, 2° e 3° classificato
- per la categoria “Miglior Panettone Tradizionale”, il panettone 1°, 2° e 3° classificato

La Giuria e la Giuria Tecnica si riservano il diritto di attribuire eventuali menzioni speciali.

I giudizi espressi dalla Giuria e dalla Giuria Tecnica saranno inappellabili ed insindacabili.

Art. 7 – Proclamazione dei vincitori

Una volta conclusi i lavori della Giuria Under 35 e della Giuria, si provvederà ad associare l'identificativo dei panettoni 1°, 2° e 3° classificato della rispettiva categoria con il nome del pasticcere.

I nomi dei pasticceri 1°, 2° e 3° classificato per la rispettiva categoria saranno annunciati il 04/12/2022 alle ore 12:00 nel corso di un evento aperto al pubblico che si terrà a Palazzo Castiglioni, Corso Venezia 47 - Milano.

Il vincitore 1° classificato per la categoria “Miglior Panettone Tradizionale” riceverà la menzione per il miglior piazzamento. Tale pasticcere verrà designato Presidente di Giuria della competizione “Artisti del Panettone” – Edizione 2023, oltre a ricevere una targa commemorativa.

Verrà attribuita una menzione anche al pasticcere 2° e 3° classificato.

Parimenti saranno menzionati eventuali ulteriori pasticceri, qualora la Giuria esercitasse il proprio diritto di attribuire delle menzioni speciali.

Il vincitore 1° classificato per la categoria “Miglior Panettone Tradizionale Under 35” riceverà la menzione per il miglior piazzamento. Tale pasticcere avrà la possibilità di trascorrere una giornata presso il laboratorio di uno degli Artisti del Panettone (Edizione 2022 o precedente), oltre a ricevere una targa commemorativa.

Verrà attribuita una menzione anche al pasticcere 2° e 3° classificato.

Parimenti saranno menzionati eventuali ulteriori pasticceri, qualora la Giuria Under 35 esercitasse il proprio diritto di attribuire delle menzioni speciali.

L'evento di premiazione sarà citato all'interno di comunicati stampa e mediante social network.

Art. 8 – Territorialità e legge applicabile

La competizione si svolge nel territorio nazionale italiano.

La legge applicabile è quella vigente in Italia.

Per ogni controversia nascente da o collegata al presente Regolamento sarà esclusivamente competente il Foro di Milano, con esplicita esclusione dei Fori concorrenti.