



## **"Panettone dal forno in gemellaggio con Panettone d'autore" Regolamento generale del Contest**

### **Società Promotrice**

Italian Gourmet - DBInformation S.p.A., con sede legale in Viale Giulio Richard, 1/a - 20143 Milano (MI), Codice Fiscale e P.Iva 09293820156 in collaborazione con Richemont Club Italia- via Serenissima, 5 - Brescia

### **Obiettivo della competizione**

Per la prima volta Panettone dal Forno in gemellaggio con Panettone d'Autore si pone come obiettivo di selezionare il migliore panettone artigianale nella declinazione tradizionale/classica "tipo Milano" realizzato da un panificatore, che verrà premiato in occasione della manifestazione "Bakery 3.0" in programma l' 8 novembre a Milano.

L'attività è esclusa dalla normativa delle manifestazioni a premio, come previsto dal Dpr 430/2001.

### **Territorio**

Il Contest si svolgerà nel territorio nazionale.

### **Durata**

Il Contest durerà complessivamente dal 23 settembre all' 8 novembre 2020.

In particolare saranno previsti i seguenti periodi:

- Iscrizione al Contest: dal 23 settembre e il 23 ottobre 2020
- Invio panettoni da parte di tutti i validi iscritti: fra il 2 novembre 2020 e il 4 novembre 2020
- Valutazione della giuria: il 5 novembre 2020
- Evento finale e selezione dei vincitori 8 novembre 2020.

### **Requisiti di partecipazione**

Il Contest è rivolto esclusivamente a titolari di attività di panificazione e ai loro dipendenti.

#### **Requisiti per partecipare:**

Per aver diritto a partecipare al Contest, i seguenti punti sono requisiti obbligatori:

1. I Panificatori devono essere titolari di attività di panificazione e ai loro dipendenti.
2. I Panificatori devono rispondere ai criteri di ammissibilità indicati in questo regolamento in materia di partecipazione.
3. I Panificatori devono svolgere la propria attività nel territorio nazionale ed essere maggiorenni alla data d'iscrizione al Contest.
4. I Panificatori devono inserire i seguenti dati in modo completo: nome, cognome, numero di telefono, indirizzo e-mail, nome e indirizzo della propria attività o dell'attività presso la quale lavorano come dipendenti, curriculum vitae o descrizione delle loro competenze professionali, esperienza ed eventuali riconoscimenti professionali acquisiti. Tutti i dati indicati dai Panificatori devono essere veritieri. In caso contrario, i Panificatori, ove ammessi a partecipare, potranno essere squalificati.
5. Con la richiesta di partecipazione al presente Contest il Panificatore deve confermare di aver preso visione del regolamento e di accettarlo integralmente senza alcuna limitazione.

6. E' responsabilità del Panificatore assicurarsi che la sua partecipazione non implichi alcuna violazione del proprio contratto di lavoro.

### **Tema del Contest**

Il tema del Contest consiste nella realizzazione di un panettone artigianale tradizionale di tipo "Milano" (sia alto sia basso). Si precisa che i requisiti richiesti per la realizzazione di un Panettone tradizionale sono specificati nell'allegato A, che prevede la realizzazione del Panettone Tradizionale Milano secondo la Carta dei Maestri stilata dal Comitato dei Maestri del Panettone in collaborazione con DBInformation.

### **Iscrizione al Contest:**

Durante il periodo compreso tra dal 23 settembre e il 23 ottobre 2020 i Panificatori interessati a partecipare al Contest e concorrere alla selezione del miglior Panettone artigianale 2020 (tradizionale) realizzato da un panificatore, dovranno far pervenire la richiesta di partecipazione esclusivamente tramite la compilazione dell'apposito modulo di iscrizione disponibile al link [bakery.italiangourmet.it/Premio](http://bakery.italiangourmet.it/Premio). I Panificatori dovranno inserire tutti i dati personali richiesti. Nel caso in cui non fosse possibile compilare il form d'iscrizione online, si può fare richiesta della scheda via e-mail a [claudia.cristallo@dbinformation.it](mailto:claudia.cristallo@dbinformation.it) e inviarlo compilato agli stessi indirizzi e-mail entro il 23/10/2020. Tutte le richieste inviate in diversa modalità o fuori dai termini previsti non potranno essere prese in considerazione.

Tutti i Panificatori che avranno regolarmente inviato il modulo di iscrizione secondo le modalità sopra descritte, riceveranno entro il 27/10/2020, all'indirizzo e-mail indicato in fase di iscrizione, un'e-mail di conferma iscrizione al Contest, con l'indicazione dell'indirizzo per l'invio del panettone per concorrere alla selezione.

La Società Promotrice si riserva la facoltà, anche a mezzo di soggetti delegati, di effettuare autonome verifiche al fine di accertare che i dati immessi nel modulo di iscrizione siano veritieri. In caso contrario, i Panificatori potranno essere squalificati.

### **Modalità di partecipazione al Contest**

Ai fini della partecipazione al Contest, tutti i Panificatori dovranno inviare a Congusto Gourmet institute - Bernardo Davanzati, 15, 20158 Milano MI specificando sul pacco "Att.ne Staff Panettone classico fra il 2 novembre 2020 4 novembre 2020 quanto segue:

- 2 Panettoni tradizionali, da 1kg ciascuno con pirottino anonimo, per poter consentire gli assaggi, il taglio e l'esposizione alla giuria, ed eventuale degustazione in sede di evento conclusivo. Sono richieste inoltre una copia della scheda di iscrizione, copia del curriculum vitae del Panificatore, breve descrizione del Panettone realizzato e la lista degli ingredienti.

Il Panificatore dovrà anche inviare anche una sua foto che lo riprende mentre realizza il Panettone all'indirizzo e-mail [claudia.cristallo@dbinformation.it](mailto:claudia.cristallo@dbinformation.it) entro e non oltre il 28/10/2020.

### **Moderazione**

Ogni candidatura sarà soggetta ad un'azione di moderazione. La Società Promotrice si riserva il diritto di pubblicare nell'area dedicata, solo le foto, i video, nome e indirizzo dell'attività dei relativi Panificatori che, a proprio insindacabile giudizio, non costituiscano una forma di pubblicità a qualsiasi attività commerciale non inerente al tema proposto o comunque finalizzate a promuovere qualsiasi brand, prodotto, servizio diversi da quelli suddetti,

con contenuto non originale del Panificatore, ossia copiato da altre fonti, e che non risultino essere lesive dei diritti altrui.

La Società Promotrice si riserva altresì di eliminare, prima o anche dopo la pubblicazione, qualsiasi foto, video e\o Panificatore che a suo insindacabile giudizio potrebbero essere offensivi, volgari, non idonei, falsi e\o non congruenti con il tema e lo spirito del Contest.

La Società Promotrice verificherà, inoltre, che nella ricetta non compaiano ingredienti dannosi alla salute o non leciti per la legge italiana.

Solo se il Panificatore sarà giudicato idoneo da tale moderazione, potrà partecipare al Contest. Nel caso di mancata approvazione da parte del moderatore, la Società Promotrice si riserva la facoltà di inviare una e-mail con le motivazioni.

### **Responsabilità del Panificatore**

Il Panificatore si assume ogni responsabilità riguardo al materiale inviato, dichiarando di essere un panificatore professionista, maggiorenne, di avere preso attenta visione e di accettare il regolamento integrale del Contest e gli specifici requisiti richiesti per l'invio del materiale richiesto e della propria candidatura. In particolare, dovrà dichiarare e garantire:

- Di essere l'autore del Panettone realizzato e che lo stesso è il frutto di una lavorazione artigianale propria e non di terzi;
- Che il materiale inviato, non sia contrario a nessuna norma di legge e in particolar modo che la ricetta proposta non è riprodotta o in violazione dei diritti di proprietà intellettuale, dei diritti morali, dei diritti d'autore, nonché dei diritti di pubblicazione e qualsiasi disposizione normativa vigente in materia;
- Di essere consapevole che, per effetto della pubblicazione sul sito, il Panificatore, in qualità di titolare dei diritti d'autore, concede alla Società Promotrice, in forma assolutamente gratuita, senza limiti territoriali o temporali, l'esercizio di tutti i diritti di utilizzazione economica derivanti dal diritto d'autore su tutto il materiale inviato.
- Di essere consapevole che la responsabilità della ricetta e del Panettone inviato è a proprio carico e di manlevare conseguentemente la Società Promotrice da qualsiasi conseguenza dannosa e da qualunque richiesta risarcitoria, incluse le spese legali, in relazione al mancato rispetto delle condizioni previste dal presente regolamento;
- Di essere consapevole che la violazione di quanto sopra indicato potrà causare, appena rilevata, l'immediata esclusione dal Contest del Panificatore, la rimozione dal sito di qualsiasi contenuto relativo al Panificatore;
- Di essere consapevole che il materiale fornito, potrà essere utilizzato dalla Società Promotrice per i fini pubblicitari e di marketing consentiti dalla Legge senza dover riconoscere alcun compenso agli autori;
- Che nelle immagini e video caricati non appaiano minori;
- Di essere consapevole che in caso di accesso alla finale, il Panificatore si impegna a concedere alla Società Promotrice l'autorizzazione ad essere filmato e\o fotografato per tutta la durata dell'evento finale.

### **Modalità di selezione Finalisti**

Tra tutti i Panettoni ricevuti dai Panificatori iscritti, il giorno 5 novembre 2020 presso la sede di Congusto Gourmet Institute, Milano (MI), una giuria di qualità, nominata dalla Società Promotrice, valuterà, a suo insindacabile giudizio, tutti i Panettoni tradizionali in gara e durante l'evento finale previsto l'8 novembre verrà fatta una analisi dettagliata dei pregi e difetti dei prodotti inviati per il suddetto contest. Il giorno 8 novembre verranno decretati 3 vincitori per il primo, secondo e terzo posto al contest.

La valutazione avverrà su apposita scheda assegnando un punteggio da 0 a 10 a ciascuno dei seguenti parametri:

- Aspetto: lievitazione, fragranza, sofficità, alveolatura;

- Creatività: fattura e precisione;
- Pertinenza con il tema del Contest;
- Gusto e retrogusto: profumo, palatabilità, consistenza;

#### Suggerimenti:

- aspetto generale: la forma emisferica che fuoriesce dal pirottino non dovrebbe superare l'altezza pari a metà del pirottino stesso, il taglio a croce deve essere ben evidenziato e la cupola centrale dovrebbe sporgere dal taglio, il colore non dovrebbe presentare evidenti difformità.
- Forma e struttura: la forma a fungo (quando la parte superiore esce dal pirottino) o la forma a "X" (quando le pareti del panettone si restringono all'interno del pirottino) sono da considerare difetti.
- Il colore della superficie non deve presentare zone troppo scure, colore dovrebbe essere bruno sughero uniforme, evidenti contrasti di colore sono da considerare difetti.
- Controllare che non vi siano eccessivi schiacciamenti sui lati.
- Al tatto, quando il panettone è ancora nel pirottino, con una leggera pressione sull'esterno si valuta la perfetta cottura: dovrebbe tornare alla forma originale.
- L'alveolatura si deve presentare oblunga, gli alveoli devono essere lucenti all'interno e nell'insieme trasmettere un senso di leggerezza e sofficità. Attenzione alle bolle d'aria.
- Ripartizione della frutta: la distribuzione della frutta deve presentarsi omogenea, con un effetto cromatico che ne esalti i contenuti tra uva sultanina, arancio e cedro.
- Profumo: l'equilibrio di aromi tra frutta, burro, zucchero, tuorli, lievito madre e vaniglia, un cocktail di profumi unico al mondo.
- Il gusto: (comprende anche la struttura e la masticabilità)
- Al tatto si deve aver una sensazione spugnosa, al palato una sensazione di scioglievolezza immediata, la masticazione non prolungata. Il sentore del lievito madre deve essere impercettibile, punte di acidità o pizzicori sono da considerarsi difetti. La miscela di frutta utilizzata non deve prevalere sugli altri sapori.

#### **Modalità di selezione vincitori**

Il giorno 8 novembre 2020 verranno decretati i 3 vincitori del 1°, 2° e 3° posto

#### **Limitazioni ed esclusioni dalla partecipazione**

Ogni Panificatore potrà iscriversi al Contest una sola volta.

Sono esclusi dalla partecipazione i dipendenti o collaboratori della Società Promotrice, soggetto delegato e di tutte le società coinvolte nello svolgimento e gestione del Contest e dell'evento finale.

La partecipazione al Contest è subordinata al rispetto delle regole stabilite nel presente regolamento.

#### **Premi in Palio**

I tre finalisti del Contest riceveranno:

1° Classificato: possibilità di essere ammessi a partecipare all'evento I Maestri del Panettone 2020 (Milano, 28 e 29 novembre), la cui partecipazione prevede il pagamento di una fee totalmente a carico del Panificatore.

2° Classificato: possibilità di avere accesso alle attività del Richemont Club Italia per tutto l'anno 2021

3° Classificato: possibilità di poter accedere a 4 corsi di formazione del Richemont Club Italia a titolo gratuito, in qualsiasi sede italiana.

Sono escluse dai punti sopra riportati:

- Le spese di trasporto A/R dal domicilio del vincitore al luogo in cui si terrà l'evento oppure il corso di formazione
- Le spese extra/personali
- Tutti i servizi diversi da quelli non espressamente menzionati

Una volta concordata la data dei corsi di formazione presso il Richemont Club, non sarà più possibile modificarla. Nel caso in cui il panificatore non si presenti nel giorno stabilito dei corsi di formazione, nulla sarà dovuto.

### **Notifica di vincita e documenti richiesti**

La disanima tecnica dei panettoni in gare, la proclamazione dei vincitori e la consegna dei premi avverranno pubblicamente durante l'evento finale all'interno della manifestazione Bakery 3.0 l'8 novembre 2020.

In tale sede i tre vincitori finali sottoscriveranno una liberatoria di accettazione del premio.

### **Si precisa che**

Si consiglia ai Panificatori di confezionare i Panettoni in un imballo resistente e con adeguate protezioni interne contro gli urti. Si specifica che sarà responsabilità degli stessi assicurarsi che il Panettone sia spedito nella modalità più idonea per la corretta conservazione e protezione.

La Società Promotrice non può in nessun modo essere ritenuta responsabile per la mancata ricezione o eventuali danni subiti durante il trasporto dei Panettoni inviati dai Panificatori.

Tutti i costi relativi alla spedizione dei Panettoni, l'eventuale partecipazione alla selezione finale sono da intendersi ad esclusivo carico dei Panificatori.

Per informazioni sul Contest e per eventuali richieste di assistenza, sarà a disposizione dei Panificatori il seguente riferimento telefonico: 02-81830645.

### **Trattamento Dati Personali**

La raccolta dei dati dei Pasticcieri avverrà in conformità al Regolamento UE n. 2016/679 – GDPR e successive modifiche ed integrazioni, per le finalità strettamente connesse con la gestione del presente Contest.

### **Adempimenti e garanzie**

La corrispondenza e veridicità dei dati e informazioni fornite all'atto della registrazione saranno condizioni imprescindibili di partecipazione. La violazione potrà comportare l'annullamento alla partecipazione.

Il regolamento completo sarà consultabile al link [bakery.italiangourmet.it/Premio](http://bakery.italiangourmet.it/Premio)

La partecipazione al Contest comporterà la piena ed incondizionata conoscenza, adesione ed accettazione di tutti gli articoli del presente regolamento.

La Società Promotrice si riserva il diritto di apportare, per esigenze organizzative, ogni e qualsiasi modifica ritenuta necessaria sia al regolamento che al calendario del Contest nonché avrà facoltà di rinviare, sospendere o annullare il Contest in qualsiasi fase di selezione, senza il riconoscimento ad alcun diritto risarcitorio e/o indennitario per i Panificatori.

La Società Promotrice si riserva il diritto di richiedere integrazioni del materiale ricevuto (l'invio di foto, video o qualsiasi materiale che faciliti il giudizio) qualora lo ritenesse necessario per la valutazione.

Per qualsiasi contestazione faranno fede i presenti termini e condizioni.

## ALLEGATO A

### **LA CARTA DEI MAESTRI DEL PANETTONE**

I 25 Maestri presenti sono tutti accomunati dal severo rispetto dei criteri alla base della vera artigianalità dolciaria in tema di lievitati.

I 25 Maestri sono Pasticceri, Titolari e Produttori di pasticceria e da almeno 10 anni producono panettoni con lievito madre.

Le loro creazioni, sia dal punto di vista degli ingredienti sia delle tecniche impiegate costituiscono dei prodotti unici e irripetibili per qualità e gusto.

Orgogliosamente i nostri Maestri affermano che:

#### **Il Nostro Panettone è realizzato all'interno di laboratorio artigianali.**

Per laboratorio artigianale si intende un luogo adeguatamente attrezzato alla realizzazione di tutti i passaggi richiesti dal processo di lavorazione del panettone. Conseguentemente i maestri devono essere in grado di realizzare i propri panettoni partendo dalla selezione delle materie prime sino alla confezione del prodotto finito.

#### **Il Nostro Panettone è realizzato con sola Pasta Acida (Madre).**

La pasta acida, realizzata e mantenuta con il solo utilizzo di farina e acqua, è autoprodotta e non prevede aggiunte di start e lieviti disidratati di qualsivoglia natura.

#### **Il Nostro Panettone è realizzato con soli aromi naturali.**

Nessun aroma artificiale è aggiunto nei nostri impasti; questo per ottenere prodotti ad alta digeribilità (gli aromi artificiali spesso non sono digeribili dal corpo umano che non è dotato degli enzimi necessari per metabolizzarli)

#### **Il Nostro Panettone è realizzato con solo ingredienti singoli.**

Non utilizziamo preparati o miscele di polveri, che sostituiscano anche parzialmente, il nostro saper fare.

#### **Il Nostro Panettone è fresco e non dura per sempre.**

La durata contenuta dei nostri panettoni è il segno distintivo che utilizziamo ingredienti naturali che hanno una shelf-life limitata: non durano quindi in eterno, ma al massimo fino a 60 giorni, perché non usiamo monodigliceridi, il panettone è privo di aromi artificiale e qualsiasi genere di additivo chimico.

#### *Le caratteristiche fondamentali di un vero Panettone Artigianale*

*Freschezza:* si intende un prodotto dal gusto equilibrato e che lascia la bocca pulita

*Qualità delle Materie Prime:* si intende ingredienti selezionati in modo accurato e lavorazione a regola d'arte

*Aspetto:* tipica forma cilindrica che termina con una cupola scura; fetta leggera con alveolatura allungata, cioè cavità prodotte dalla lievitazione naturale

*Consistenza:* struttura morbida e leggera

*Lucentezza:* pasta lucente e cotta a regola d'arte

*Lievitazione:* corretta e curata

*Profumo:* fresco, preciso e avvolgente, aroma persistente