



REGOLAMENTO CONTEST 5a EDIZIONE

Luogo e data di svolgimento

La quinta edizione di Panettone Maximo – Il festival nazionale del panettone di Roma – si terrà nella capitale domenica 3 dicembre 2023, presso il Salone delle Fontane all'EUR (via Ciriaco De Mita 10), con inizio alle ore 11:30 e conclusione alle ore 19:30.

Partecipanti ammessi

Il contest di Panettone Maximo è rivolto principalmente ai pasticceri e/o titolari di pasticcerie di tutta Italia, ma anche forni e gelaterie artigianali, di qualsiasi regione d'Italia e senza un numero minimo di rappresentanza (es.: una regione può avere 5 rappresentanti e un'altra nessuno).

I partecipanti devono essere detentori di partita iva con codici Ateco 56.10 e 10.71.

Categorie e Premi

Il contest prevede due categorie principali – Miglior panettone tradizionale e Miglior panettone al cioccolato – e dei premi speciali: Miglior packaging, Miglior comunicazione digitale, Premio Stampa Estera, Premio del pubblico. È possibile gareggiare in una o in entrambe le categorie.

È prevista anche una categoria riservata ai lievitati realizzati da cuochi/chef dell'alta ristorazione.

Caratteristiche e requisiti

Le linee guida per la realizzazione dei panettoni sono quelle dettate dal disciplinare di legge, dove per panettone si intende un **dolce della tradizione realizzato con lievito madre, corrispondente agli standard dettagliati dal D.M. 22 luglio 2005 e successive modifiche del D.M. 16 maggio 2017**, "Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno", pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale (n. 177 del 1- 8-2005).

Per maggiori informazioni: <https://www.gazzettaufficiale.it/eli/id/2017/06/14/17A03926/sg>

Grammatura: la grammatura del panettone per la gara deve essere di 1 kg, con uno scarto massimo in eccedenza di 30 g (penalità a discrezione della giuria).

Pirottino: il pirottino può essere alto o basso, indifferentemente.

Criteri di valutazione: la giuria, inoltre, valuterà i panettoni secondo alcuni criteri e caratteristiche ben specifiche (Aspetto estetico, gusto, forma, colore, profumo, taglio e alveolatura; Sensazioni tattili, morbidezza, sofficià, fragranza, umidità; Profilo aromatico, gusto, equilibrio di sapori, uniformità di distribuzione della frutta, qualità degli ingredienti e persistenza aromatica, ecc.).

Ingredienti non ammessi: margarina, burro tracciato o ricostruito, uova liofilizzate, aromi sintetici, conservanti, emulsionanti e additivi.

Confezione panettoni in gara

Per ogni categoria nella quale si prenderà parte alla gara dovranno essere preparati e presentati n. 3 (tre) panettoni:

- 1 panettone perfettamente confezionato, per la gara del miglior packaging
- 2 panettoni identici, imbustati senza marchio – in modo che risultino anonimi agli occhi della giuria che dovrà assaggiarli – e la ricetta completa dei propri lievitati, con ingredienti e grammature.

I panettoni verranno ovviamente numerati in modo da poterli identificare, ma né la giuria né i rispettivi autori conosceranno detta numerazione.

N.B.: i panettoni dovranno essere inviati entro 7 giorni dalla loro realizzazione.

Modalità di consegna

I panettoni dovranno pervenire all'organizzazione, entro le ore 12 di venerdì 17 novembre 2023, in perfetto stato di conservazione e in due buste più grandi contenenti ciascuna i tre panettoni richiesti, all'interno della quale dovrà essere indicata la ricetta, il nome della pasticceria e il pasticcere che l'ha realizzato (idem per forni e gelaterie).

L'indirizzo di spedizione è il seguente: Vero Events – Via dell'Aeronautica 61 – 00144 Roma

Valutazione giuria

La degustazione e la valutazione della giuria saranno svolte in due fasi: selezione e finale.

La selezione avverrà da lunedì 20 a venerdì 24 novembre. Tra tutti i panettoni pervenuti ne saranno selezionati 20 per ogni categoria, ovvero 20 per il panettone tradizionale e 20 per il cioccolato, che accederanno alla finale di domenica 3 dicembre 2023, quando saranno comunicati i nomi dei finalisti.

Qui i panettoni selezionati saranno oggetto quindi di nuova degustazione e valutazione della giuria. Si procederà all'assaggio e alla votazione prima del panettone al cioccolato e poi del panettone tradizionale. Ciascun panettone, numerato ma in forma anonima, sarà tagliato e servito alla giuria su dei piattini, secondo le vigenti norme di sicurezza. All'assaggio di tutti i giurati seguirà la votazione. A ogni votazione seguirà la somma dei voti, fino alla redazione delle graduatorie finali.

La proclamazione dei vincitori avverrà a partire dalle ore 19:00, con il seguente ordine:

- proclamazione vincitore “Miglior Comunicazione Digitale”
- proclamazione vincitore “Miglior Packaging”
- proclamazione vincitore “Premio del pubblico”
- proclamazione vincitore “Premio della stampa estera”
- proclamazione vincitore “Miglior Panettone al Cioccolato”
- proclamazione vincitore “Miglior Panettone Tradizionale”

Composizione giurie

La composizione delle giurie si avvarrà di importanti professionisti delle varie categorie, come avvenuto finora fin dalla prima edizione.

Per la valutazione delle due “categorie regine”, «panettone tradizionale» e «panettone al cioccolato», saranno quindi presenti grandi nomi della pasticceria, nazionale e internazionale, come pastry chef, lievitisti e cioccolatieri di fama. L'assegnazione dei premi speciali «miglior packaging», «miglior comunicazione digitale» e «premio stampa estera» sarà frutto della valutazione di specifiche e competenti giurie, mentre il «premio del pubblico», infine, delle votazioni del pubblico intervenuto.

Privacy - Trattamento dei dati personali

I dati personali dei partecipanti saranno trattati dagli organizzatori del contest “Panettone Maximo” in conformità al Regolamento UE n. 2016/679 – GDPR per le finalità connesse con la gestione e organizzazione dell’evento.