

Regolamento Panettone Day 2023

Braims, in partnership con Novacart e in collaborazione con Callebaut, Vitalfood e 1895 by Lavazza, con la partnership tecnica di Congusto Gourmet Institute e con la partnership media di Dolcegiornale, promuove la nuova edizione di Panettone Day, l'esclusivo concorso nato per premiare i migliori Panettoni artigianali e celebrare l'eccellenza della Pasticceria Italiana.

L'edizione 2023 di Panettone Day selezionerà per la Finale (che si terrà il 12 settembre a Milano) 25 Panettoni:

- 15 per la categoria Miglior Panettone Tradizionale;
- 5 per la categoria Miglior Panettone Creativo Dolce;
- 5 per la categoria Miglior Panettone al Cioccolato Gold.

Le pre-iscrizioni possono essere effettuate online nel periodo 23 gennaio – 3 giugno 2023, compilando l'apposito form sul sito del concorso (www.panettone-day.it/il-concorso/). La pre-iscrizione diverrà un'iscrizione valida a tutti gli effetti solo una volta effettuato l'acquisto degli ingredienti Braims nel periodo 10 aprile – 3 giugno 2023, come specificato nel punto 5 del presente Regolamento. All'atto della pre-iscrizione, ogni partecipante può decidere in quante e quali delle 3 categorie concorrere.

I prodotti dei 25 Finalisti saranno venduti per 4 settimane nel mese di ottobre 2023 nel Temporary Store Panettone Day di Milano.

Di seguito i dettagli del concorso.

1) Le Fasi del Concorso

23 gennaio – 3 giugno 2023	Pre-iscrizioni aperte
10 aprile – 3 giugno 2023	Acquisto prodotti e perfezionamento iscrizioni
5 – 9 giugno 2023	Invio Panettoni presso Congusto Gourmet Institute
15 giugno 2023	Selezione dei Finalisti
12 settembre 2023	Finale e proclamazione dei Vincitori
3 – 28 ottobre 2023	Temporary Store a Milano

2) La Categoria “Miglior Panettone Tradizionale 2023”

Il concorso avrà come oggetto il Panettone, pertanto ognuno dei partecipanti iscritto alla categoria principale “Miglior Panettone Tradizionale 2023” dovrà realizzare il proprio Panettone Tradizionale nell'assoluto rispetto del disciplinare di legge (Decreto 22 luglio 2005 Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno. GU n. 177 del 1-8-2005) e farlo valutare all'apposita Giuria.

La Giuria valuterà ogni Panettone Tradizionale secondo alcune caratteristiche fondamentali:

- gusto;
- forma;
- colore;
- qualità degli ingredienti;
- profumo;
- soffici ta/fragranza;
- alveolatura;
- uniformit  di distribuzione della frutta;
- cottura.

Si richiede ad ogni partecipante iscritto a questa specifica categoria di realizzare 2 Panettoni Tradizionali da 1 kg per poter consentire gli assaggi, il taglio e l'esposizione alla Giuria.

3) La Categoria “Miglior Panettone Creativo Dolce 2023”

Per “Panettone Creativo Dolce” si intende un Panettone che rispetti il disciplinare di legge (Decreto 22 luglio 2005 Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno. GU n. 177 del 1-8-2005), che abbia farciture, bagne, coperture, glassature, decorazioni, frutta, o altri ingredienti caratterizzanti diversi da quelli del Panettone Tradizionale (come previsto dall'articolo 7 comma 3 del gi  citato disciplinare di legge) ed il cui gusto sia dolce. Sono quindi escluse (e non saranno di conseguenza valutate) proposte nell'area del salato.

I Panettoni che presentino i requisiti per concorrere nella categoria “Miglior Panettone al Cioccolato Gold 2023” (come da successivo punto 4) non saranno in alcun modo ammessi a concorrere nella categoria “Miglior Panettone Creativo Dolce 2023”.

Ognuno dei partecipanti iscritto a questa specifica categoria “Miglior Panettone Creativo Dolce 2023” dovr  realizzare il proprio Panettone Creativo Dolce e farlo valutare alla Giuria. Si giudicheranno gusto, forma, colore, qualit  degli ingredienti, profumo, soffici ta/fragranza, alveolatura e cottura, concentrandosi su bont  e gradevolezza dei gusti proposti.

4) La Categoria “Miglior Panettone al Cioccolato Gold 2023”

Per “Panettone al Cioccolato Gold 2023” si intende un Panettone che rispetti il disciplinare di legge (Decreto 22 luglio 2005 Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno. GU n. 177 del 1-8-2005), il cui contenuto di Cioccolato Gold Callebaut sia non inferiore al 10% del peso del prodotto finito. Il Cioccolato Gold Callebaut deve essere utilizzato in inclusione e/o farcitura e/o glassatura. L'utilizzo del Cioccolato Gold Callebaut secondo quanto specificato sopra non esclude la possibilit  di inserire anche altri ingredienti caratterizzanti.

Ognuno dei partecipanti iscritto a questa specifica categoria “Miglior Panettone al Cioccolato Gold 2023” dovrà realizzare il proprio Panettone al Cioccolato Gold Callebaut e farlo valutare alla Giuria. Si giudicheranno gusto, forma, colore, qualità degli ingredienti, profumo, sofficità/fragranza, alveolatura e cottura, ma il giudizio verterà principalmente su gusto, presentazione e riconoscibilità del Cioccolato Gold Callebaut, oltre che sulla gradevolezza del connubio degli ingredienti proposti.

5) I Requisiti per Partecipare

Possono partecipare a Panettone Day 2023 tutti gli Artigiani titolari di licenza per la produzione di Pasticceria Artigianale operanti sul territorio italiano, della Città del Vaticano, della Repubblica di San Marino o della Confederazione Svizzera, che producano i Panettoni per il concorso con gli ingredienti dell’area Lievitate Braims acquistati da distributori con sede sul territorio italiano nel periodo 10 aprile – 3 giugno 2023 come segue:

- 1 sacco di Golden One o di Golden Now;
- 1 sacco di Naturvi-s;
- 1 sacco di Glaxa;

oppure

- 1 sacco di Goldenvi-s Nature;
- 1 sacco di Glaxa.

Inoltre, per la sola categoria “Miglior Panettone al Cioccolato Gold 2023”, i Panettoni in gara dovranno avere nella lista ingredienti almeno il 10% di cioccolato Gold Callebaut (come specificato nel precedente punto 4).

È consentita l’iscrizione di un solo partecipante per attività/punto vendita.

Non possono iscriversi a Panettone Day i dipendenti dell’Organizzatore, degli Sponsor o dei Giurati, ovvero persone direttamente o indirettamente coinvolte nell’organizzazione o nello svolgimento delle Selezioni, inclusi i familiari stretti.

Chi nelle edizioni precedenti abbia già vinto in una determinata categoria non può più concorrere nella stessa categoria.

6) Come Partecipare

Per poter partecipare a Panettone Day 2023, occorre pre-iscriversi nel periodo 23 gennaio – 3 giugno 2023 compilando il form online disponibile nell’apposita pagina del sito web del concorso (www.panettone-day.it/il-concorso/).

Non appena avrà compilato il form online, il partecipante riceverà via mail la conferma della pre-iscrizione. Tale mail conterrà una scheda con il riepilogo dei dati inseriti nel form online. Una stampa della scheda dovrà essere spedita a Milano presso Congusto Gourmet Institute nel periodo 5 – 9 giugno insieme ai Panettoni per il concorso e alla restante documentazione richiesta, come specificato nel seguente elenco puntato.

Affinché la pre-iscrizione online divenga un'iscrizione valida a tutti gli effetti, è necessario che nel periodo 10 aprile – 3 giugno 2023 il partecipante effettui un acquisto di ingredienti Braims come specificato nel precedente punto 5.

La Selezione dei Panettoni in gara si svolgerà a Milano presso Congusto Gourmet Institute il 15 giugno. La data in cui si terrà la Selezione verrà comunque confermata in seguito sul sito web e sui profili social di Panettone Day.

Per iscriversi e partecipare alla Selezione occorre:

- effettuare la pre-iscrizione online sul sito web del concorso (form disponibile alla pagina www.panettone-day.it/il-concorso/)
- essere in possesso dei requisiti di cui al punto 5;
- realizzare con gli ingredienti dell'area Lievitate Braims 2 Panettoni Tradizionali da 1 kg e/o 2 Panettoni Creativi Dolci da 1 kg e/o 2 Panettoni al Cioccolato Gold Callebaut da 1 kg e spedirli presso Congusto Gourmet Institute corredati di:
 - stampa della scheda ricevuta via mail riportante i dati inseriti nel form online,
 - breve descrizione dei prodotti realizzati,
 - lista ingredienti, con indicazione delle % utilizzate.

Tutto il materiale (stampa della scheda, Panettoni Tradizionali e/o Panettoni Creativi Dolci e/o Panettoni al Cioccolato Gold Callebaut ed informazioni a corredo dei prodotti) dovrà pervenire tassativamente entro e non oltre il 9 giugno al seguente indirizzo:

Congusto Gourmet Institute
Via Bernardo Davanzati, 15
20158 Milano (MI)

specificando sul pacco:

“Att.ne: Staff Selezioni Panettone Day 2023”.

Una volta effettuato l'acquisto di ingredienti Braims come specificato nel punto 5, il nome, il cognome e la fotografia di ogni partecipante verranno pubblicati online, insieme al nome ed all'indirizzo di ciascuna attività, sul sito internet di Panettone Day, in un'apposita sezione creata per dare visibilità agli iscritti. Inoltre, qualora l'iscritto acceda alla Finale ed abbia quindi i propri prodotti venduti nel Temporary Store, gli stessi dati e la fotografia potranno essere utilizzati per sviluppare tutti i materiali che l'Organizzazione riterrà più idonei per la promozione del negozio e dei Finalisti del concorso.

7) Responsabilità della Spedizione

La responsabilità ed i costi della spedizione nei modi più idonei alla corretta conservazione e protezione dei Panettoni Tradizionali e/o dei Panettoni Creativi Dolci e/o dei Panettoni al Cioccolato Gold Callebaut, nonché la ricevuta dell'avvenuta spedizione e ricezione sono ad esclusivo carico dei partecipanti.

Si consiglia ai partecipanti di confezionare i Panettoni in un imballo resistente e con adeguate protezioni interne contro gli urti.

Si sottolinea che i Panettoni che perverranno in Congusto Gourmet Institute visibilmente danneggiati e/o avariati verranno scartati a priori, senza procedere all'assaggio.

8) Svolgimento delle Selezioni (15 giugno)

Il 15 giugno 2023 (data da confermarsi in seguito), il Maestro Gino Fabbri, coadiuvato dal Maestro Marco Pedron e dal suo staff di Congusto Gourmet Institute, assaggerà e valuterà tutti i Panettoni Tradizionali, i Panettoni Creativi Dolci e i Panettoni al Cioccolato Gold Callebaut pervenuti dagli iscritti (tranne quelli che giungeranno visibilmente danneggiati e/o avariati, come specificato nel precedente punto 7), verificando la correttezza delle informazioni ricevute ed il rispetto del disciplinare di legge e attenendosi a un capitolato di valutazione che terrà conto di quanto segue:

- per la categoria “**Miglior Panettone Tradizionale 2023**” si giudicheranno gusto, forma, colore, qualità degli ingredienti, profumo, sofficità/fragranza, alveolatura, uniformità di distribuzione della frutta, cottura;
- per la categoria “**Miglior Panettone Creativo Dolce 2023**” si giudicheranno gusto, forma, colore, qualità degli ingredienti, profumo, sofficità/fragranza, alveolatura e cottura, concentrandosi su bontà e gradevolezza dei gusti proposti;
- per la categoria “**Miglior Panettone al Cioccolato Gold 2023**” si giudicheranno gusto, forma, colore, qualità degli ingredienti, profumo, sofficità/fragranza, alveolatura e cottura, ma il giudizio verterà principalmente su gusto, presentazione e riconoscibilità del Cioccolato Gold Callebaut, oltre che sulla gradevolezza del connubio degli ingredienti proposti.

La valutazione avverrà su apposita scheda, assegnando ad ogni Panettone un punteggio da 0 a 20. Sulla base di quanto sopra, verrà stilata una classifica che decreterà i 15 migliori Panettoni Tradizionali, i 5 migliori Panettoni Creativi Dolci e i 5 migliori Panettoni al Cioccolato Gold Callebaut, i cui realizzatori parteciperanno in qualità di Finalisti alla Finale di Panettone Day.

I Finalisti saranno avvisati dall’Organizzazione dell’evento in tempi brevi via email.

Durante le Selezioni, verrà inoltre identificato il miglior Panettone Tradizionale per ciascuna Regione d’Italia rappresentata. Si sottolinea che, per ogni Regione italiana rappresentata, il Premio sarà assegnato solo se il prodotto verrà valutato positivamente rispetto alle caratteristiche individuate nel capitolato di valutazione soprariportato.

I nomi dei Vincitori regionali verranno comunicati entro la fine del mese di settembre 2023.

9) La Finale (12 settembre)

La Finale del concorso si terrà martedì 12 settembre 2023 a Milano (data esatta e location verranno confermate in seguito).

La Giuria, composta da Maestri Pasticceri ed esperti del settore, sarà presieduta dal Maestro Gino Fabbri. Membro di diritto della Giuria di Panettone Day 2023, il Vincitore dell’edizione 2022.

Nelle settimane successive all’evento, tutti i Finalisti riceveranno una scheda personalizzata con alcune note sul proprio Panettone. Tale scheda sarà redatta a cura del Maestro Fabbri sulla base dei giudizi ottenuti dal dolce durante l’assaggio. Conterrà osservazioni tecniche qualificate e suggerimenti utili a migliorare ulteriormente la qualità del prodotto.

Come meglio specificato nel successivo punto 10.5, i Panettoni per la Finale, realizzati con gli ingredienti dell’area Lievitate Braims, dovranno essere prodotti utilizzando, a scelta, una delle tipologie di forme cottura per Panettone da 1 kg che Novacart recapiterà a ciascun Finalista.

Ad ogni Finalista nella categoria “**Miglior Panettone Tradizionale 2023**” si richiede di realizzare prima dell’evento e di portare con sé 2 Panettoni tradizionali da 1 kg (si richiedono 2 esemplari uguali tra loro). La Giuria decreterà il Vincitore di questa categoria.

Ad ogni Finalista nella categoria “**Miglior Panettone Creativo Dolce 2023**” si richiede di realizzare prima dell’evento e di portare con sé 2 Panettoni Creativi Dolci da 1 kg (si richiedono 2 esemplari uguali tra loro). La Giuria decreterà il Vincitore di questa categoria.

Ad ogni Finalista nella categoria “**Miglior Panettone al Cioccolato Gold 2023**” si richiede di realizzare prima dell’evento e di portare con sé 2 Panettoni al Cioccolato Gold Callebaut da 1 kg (si richiedono 2 esemplari uguali tra loro). La Giuria decreterà il Vincitore di questa categoria.

È fondamentale che i prodotti siano del tutto anonimi, pertanto non sono ammessi elementi personalizzati (quali carte, cartigli, nastri o etichette di chiusura) che possano rendere il dolce identificabile. I Panettoni dovranno essere confezionati nel tradizionale sacchetto di plastica trasparente (senza alcun logo) e ben chiusi con laccetto o sigillo.

Tutto il materiale necessario alla presentazione ed all’esposizione dei prodotti (alzatine, piatti, cavalierini, ecc.) verrà fornito in loco dall’Organizzazione.

In occasione della Finale, a ciascun Finalista verrà consegnata la giacca ufficiale di Panettone Day, personalizzata con il proprio nome, da indossare durante l’evento. La giacca sarà omaggiata e resterà ad ognuno come segno distintivo del risultato conseguito.

Si richiede infine a tutti i Finalisti l’acquisto continuativo degli ingredienti dell’area Lievitate Braims fino alla fine della stagione natalizia 2023, in base alle esigenze produttive di ciascuno. Per i Vincitori delle 3 categorie tale richiesta si protrae fino a fine 2024.

10) Premi e Premiazione

10.1) Il Premio “Miglior Panettone Tradizionale 2023”

Tra i 15 Finalisti della categoria “Miglior Panettone Tradizionale 2023”, la Giuria, a suo insindacabile giudizio, decreterà, in occasione della Finale di Panettone Day (di cui al punto 9), il Vincitore assoluto, che si aggiudicherà, oltre ad un premio celebrativo, un Corso di Specializzazione sotto la guida dei più grandi Maestri della Pasticceria Italiana presso Congusto Gourmet Institute nel 2024 (costi di alloggio e trasferimenti compresi).

Il Vincitore di questa categoria sarà a tutti gli effetti membro della Giuria nella Finale dell’edizione 2024 di Panettone Day.

Verranno premiati con una targa celebrativa anche i Finalisti che si classificheranno in seconda, terza, quarta e quinta posizione.

10.2) Il Premio “Miglior Panettone Creativo Dolce 2023”

Tra i 5 Finalisti della categoria “Miglior Panettone Creativo Dolce 2023”, la Giuria, a suo insindacabile giudizio, decreterà, in occasione della Finale di Panettone Day (di cui al punto 9), il Vincitore assoluto, che si aggiudicherà, oltre ad un premio celebrativo, un Corso di Specializzazione sotto la guida dei più grandi Maestri della Pasticceria Italiana presso Congusto Gourmet Institute nel 2024 (costi di alloggio e trasferimenti compresi).

10.3) Il Premio “Miglior Panettone al Cioccolato Gold 2023”

Tra i 5 Finalisti della categoria “Miglior Panettone al Cioccolato Gold 2023”, la Giuria, a suo insindacabile giudizio, decreterà, in occasione della Finale di Panettone Day (di cui al punto 9), il Vincitore assoluto, che si aggiudicherà, oltre ad un premio celebrativo, un Corso di alta formazione presso la Callebaut Chocolate Academy di Milano nel 2024 (costi di alloggio e trasferimenti compresi).

10.4) Altri Premi

Come descritto nel punto 8, durante le Selezioni verrà decretato anche un Vincitore per ogni Regione d’Italia rappresentata, identificato come il realizzatore del Miglior Panettone Tradizionale di ciascuna Regione italiana. Ad ogni Vincitore regionale verrà recapitata una fornitura di prodotti Braims così composta:

- 1 sacco di Golden One;
- 1 sacco di Naturvi-s;
- 1 sacco di Glaxa.

Inoltre, la Giuria di Panettone Day avrà facoltà di attribuire, a suo insindacabile giudizio, uno o più Premi Speciali.

10.5) Visibilità e Materiali

Una volta effettuato l’acquisto di ingredienti Braims come specificato nel punto 5, tutti gli iscritti al concorso saranno citati sul sito web di Panettone Day, all’interno di un’apposita sezione, dove compariranno nome e indirizzo dell’attività e nome, cognome e fotografia del partecipante. Tutti inoltre riceveranno un attestato di partecipazione nominativo.

Compilando il form di pre-iscrizione al concorso, i partecipanti autorizzano l’Organizzazione alla pubblicazione della loro immagine, dei loro dati (nome e cognome) e dei dati della loro attività (nome attività e indirizzo) sul sito web (www.panettone-day.it) e sui profili Facebook (@panettoneday) e Instagram (@panettoneday) ufficiali di Panettone Day.

In caso di accesso alla Finale, i partecipanti concedono all’Organizzazione l’autorizzazione ad essere fotografati e/o filmati per tutta la durata dell’evento.

L’Organizzazione di Panettone Day si impegna a dare visibilità a tutti i Finalisti sui social (Facebook e Instagram), pertanto gli stessi sono invitati a condividere i contenuti postati da Panettone Day attraverso i propri profili.

Tutti i partecipanti al concorso riceveranno in omaggio 40 forme cottura Novacart per Panettone da 1 kg. Ai Finalisti verrà recapitato un ulteriore kit contenente una campionatura di forme cottura Novacart per Panettone, da utilizzarsi per la realizzazione del prodotto per la Finale.

11) Il Temporary Store (3 – 28 ottobre)

Dal 3 al 28 ottobre 2023, i Panettoni Tradizionali e/o i Panettoni Creativi Dolci e/o i Panettoni al Cioccolato Gold Callebaut dei 25 Finalisti di Panettone Day 2023 e del Vincitore assoluto di Panettone Day 2022 saranno messi in vendita in un vero e proprio negozio firmato Panettone Day, che sarà aperto per l'occasione in una location esclusiva nel cuore di Milano. Il negozio sarà arredato a tema Panettone e saranno pubblicizzati i nomi e le immagini dei Finalisti.

Ad ogni Finalista si richiederà di realizzare 100 Panettoni da 500 grammi, che saranno poi ceduti a titolo gratuito all'Organizzazione per la vendita degli stessi all'interno del Temporary Store.

I Vincitori di ciascuna delle 3 categorie invece dovranno realizzare 200 Panettoni da 500 grammi, anch'essi da cedersi gratuitamente per la vendita nel Temporary Store.

La tipologia di Panettone da realizzare per il Temporary Store verrà definita dall'Organizzazione di Panettone Day in accordo con ciascun Finalista entro il giorno della Finale del concorso.

I Finalisti si impegnano a dare la massima disponibilità per soddisfare le eventuali ulteriori richieste di Panettoni che dovessero rendersi necessarie per far fronte alle vendite del Temporary Store. Per ogni ulteriore Panettone (extra rispetto ai 100 previsti per i Finalisti o ai 200 previsti per i Vincitori) che l'Organizzazione di Panettone Day dovesse richiedere, il Finalista coinvolto riceverà entro fine 2023 l'equivalente di 6,5 Euro in prodotti Braims.

12) Costi e Responsabilità

Tutti i costi relativi all'iscrizione, alle Selezioni, alla partecipazione alla Finale del concorso e alla realizzazione dei prodotti per il Temporary Store (fatti salvi gli extra Panettoni eventualmente richiesti dall'Organizzazione, come da precedente punto 11) sono da intendersi ad esclusivo carico dei partecipanti.

Ogni partecipante, all'atto della pre-iscrizione tramite compilazione del form online, dichiara di accettare le condizioni del presente Regolamento.

13) Utilizzo del Logo e degli Attestati

Gli attestati di partecipazione o di risultato (quali pergamene o premi) che l'Organizzazione fornirà a tutti i partecipanti potranno essere utilizzati per pubblicizzare l'avvenuta partecipazione o il risultato conseguito a Panettone Day 2023.



Lo sviluppo di materiali (fisici o virtuali) che contengano il logo di Panettone Day è consentito ai partecipanti al concorso previa approvazione del layout da parte dell'Organizzazione di Panettone Day.

14) Trattamento dei Dati Personali

La raccolta dei Dati dei partecipanti avverrà in conformità al Regolamento UE n° 2016/679 – GDPR e successive modifiche ed integrazioni, per le sole finalità connesse con la gestione e la pubblicizzazione del concorso Panettone Day e del Temporary Store associato.

Per maggiori informazioni:

0373/ 8961

info@panettone-day.it

www.panettone-day.it

FOLLOW US ON



www.panettone-day.it