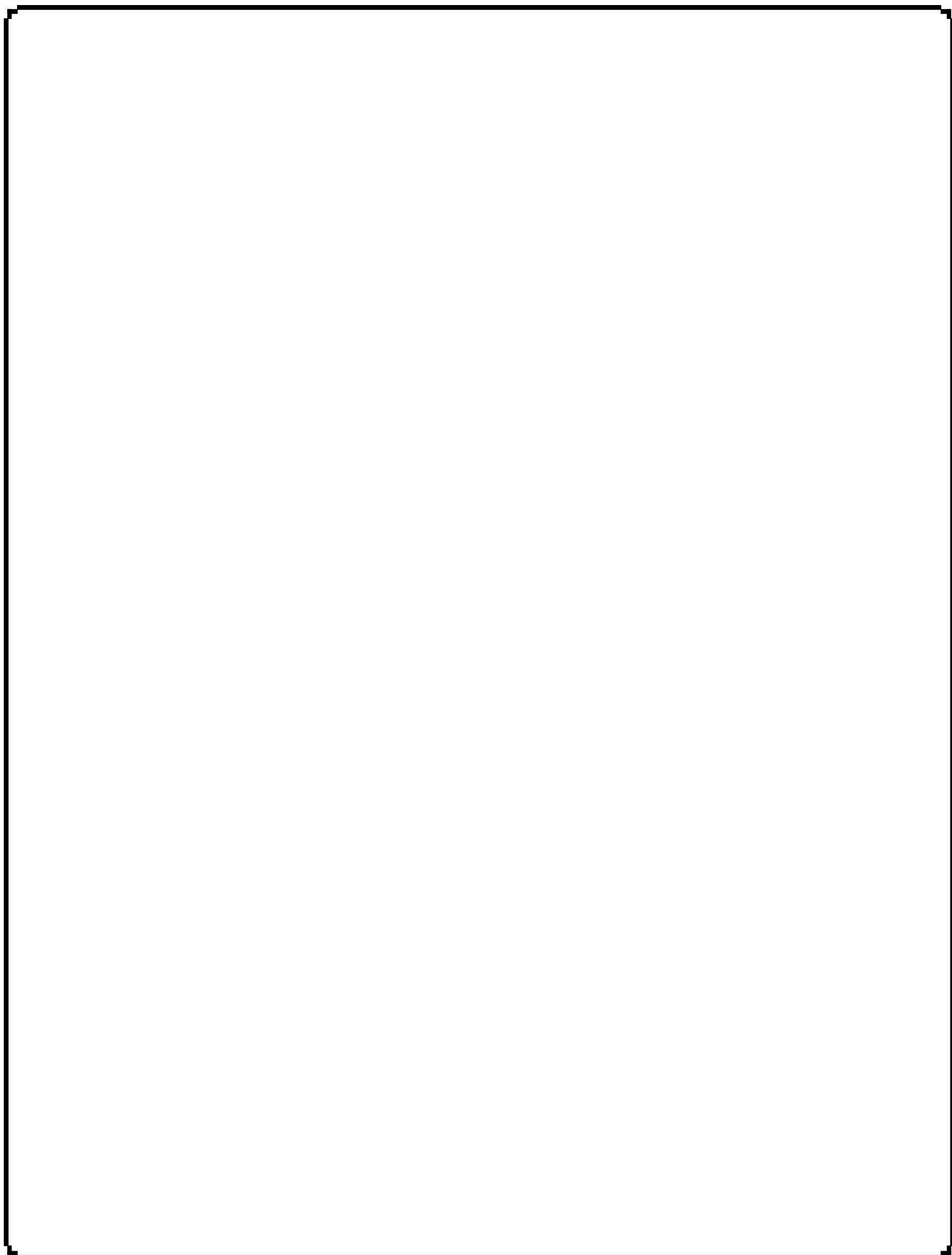




## Tenzone del Panettone 2019

### Regolamento Tecnico





Massimo Gelati e Vittorio Brandonisio, in collaborazione con Silvana Erasmi di Piano B, promuovono la nuova edizione della Tenzione del Panettone, l'esclusivo concorso nato per premiare i migliori panettoni artigianali e celebrare l'eccellenza della Pasticceria Italiana.

L'edizione della Tenzione 2019 seleziona, per la Finale che si terrà a Parma, il 9 e 10 Novembre, i migliori 30 panettoni italiani:

- **15 per la categoria "Panettone Tradizionale";**
- **10 per la categoria "Panettone Innovativo";**
- **5 per la categoria "Junior Pastry Award".**
- **Premio Speciale al Panettone al Caffè**
- **Premio della giuria popolare**

**Le iscrizioni possono essere effettuate dal 1 Settembre al 10 Ottobre 2019.**

**I prodotti dei 30 finalisti sono esposti durante il giorno 9 e 10 presso Salone ex Borsa Merci Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Parma - Via Giuseppe Verdi, 2, 43121 Parma PR**

Di seguito i dettagli del concorso.

### **1) Premessa**

Concorso esclusivo sulla Pasticceria Artigianale a tema Panettone, riservato ai migliori maestri pasticceri provenienti da tutta Italia.

I finalisti sono valutati da una giuria composta da circa 70 persone, nei giorni 9 e 10 Novembre 2019.

La giuria è così suddivisa:

- ⇒ la **giuria tecnica**, composta da giornalisti, critici gastronomici e accademici della pasticceria;
- ⇒ la **giuria di qualità**, composta da gourmet ed autorità civili e militari;
- ⇒ il **collegio dei probiviri**, votante, ed incaricato di garantire la regolarità delle operazioni di voto e di spoglio schede.
- ⇒ Giuria popolare (avrà una classifica forfettaria a parte, in quanto non è valutabile il numero esatto di assaggi)

La valutazione finale tiene conto della somma dei giudizi di entrambe le giurie, secondo la seguente formula:

**Valutazione finale = Media aritmetica giuria tecnica \* 0,60 + Media aritmetica giuria di qualità \* 0,40**

### **2) La Tenzione**

La Tenzione ha come oggetto il panettone, pertanto i maestri pasticceri finalisti si sfidano e vengono valutati al fine di decretare il **"Panettone dell'anno" 2019**: ognuno dei finalisti deve realizzare il proprio panettone 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), se concorrente per la categoria "tradizionale", o della scheda tecnica presentata, se concorrente per la categoria "innovativo", e farlo valutare dalla giuria durante l'evento. La giuria in particolare valuta ogni panettone, presentato in modalità **"blind"**, secondo alcune caratteristiche fondamentali:

- ⇒ gusto
- ⇒ forma
- ⇒ colore
- ⇒ qualità ingredienti
- ⇒ profumo
- ⇒ sofficità/fragranza
- ⇒ taglio
- ⇒ alveolatura

- ⇒ uniformità di distribuzione della frutta
- ⇒ cottura.

Si richiede ad ogni finalista di realizzare **n. 6 esemplari** del prodotto in gara per poter consentire gli assaggi, il taglio e l'esposizione alla giuria. I Panettoni dovranno essere realizzati prima dell'evento e giungere alla segreteria tecnica dell'evento entro e non oltre il **31 Ottobre 2019**, pena l'esclusione dalla Tenzone.

All'atto dell'iscrizione, ogni partecipante dovrà scegliere di concorrere per una o più categorie.

### **3) Le categorie**

Sono definite le seguenti 3 categorie:

#### **"Panettone Tradizionale"**

Per i panettoni realizzati secondo il disciplinare di cui al D.M. 22.7.2005.

Il concorso ha come oggetto il Panettone, pertanto i maestri pasticceri Finalisti si sfideranno e saranno valutati nella categoria principale "Panettone Tradizionale": ognuno dei Finalisti 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 durante l'evento.

#### **"Panettone Innovativo"**

Per i panettoni e i lievitati da forno realizzati secondo l'estro e la fantasia del maestro pasticcere.

Per "Panettone Innovativo" si intende un Panettone che abbia farciture, bagne, coperture, glassature, decorazioni, frutta, o altri ingredienti caratterizzanti diversi da quelli del Panettone Tradizionale ed il cui gusto sia dolce.

#### **"Junior Pastry Award"**

Per i partecipanti alla tenzone che non abbiano compiuto 30 anni il 13 Dicembre 2019, viene riservata la speciale classifica "Junior Pastry Award " 2019.

La categoria vuole essere un incentivo ed uno stimolo per la crescita della pasticceria italiana.

### **4) Il "Panettone dell'anno"**

I 5 Panettoni che ottengono il maggior punteggio durante la fase di valutazione finale, sono rivalutati dalla sola giuria tecnica. Il Panettone vincitore si aggiudica il titolo di "Panettone dell'anno" 2018, e riceve una targa celebrativa dell'evento da esporre nella propria pasticceria.

### **5) Premi speciali**

Sono inoltre istituiti i seguenti 15 premi speciali:

- ⇒ **Miglior valutazione olfattiva**
- ⇒ **Miglior valutazione gustativa**
- ⇒ **Miglior valutazione tattile**
- ⇒ **Miglior glassatura**
- ⇒ **Miglior digeribilità**
- ⇒ **Armonia ed equilibrio**
- ⇒ **Pastry Queen Award** – Miglior concorrente femminile
- ⇒ **Packaging Italia Award** – Miglior Packaging e aspetto visivo
- ⇒ **Leavened Award** – Miglior lievitazione
- ⇒ **Raw Material Award** – Miglior utilizzo materia prima
- ⇒ **Chocolate Award** – Miglior panettone al cioccolato

- ⇒ **Gluten Free Award** – riservato ai panettoni che non prevedono l'utilizzo di glutine
- ⇒ **Opera Award** – riservato ai panettoni che prevedono l'utilizzo dell'Aceto Balsamico di Modena "Opera"
- ⇒ **Sparkling Award** – riservato al miglior abbinamento al vino
- ⇒ **History Award** – riservato ai vincitori delle passate edizioni

## 6) Le fasi della Tenzione

- Entro il 10 Ottobre 2019 Termine iscrizioni con pagamento quota iscrizione

- I panettoni devono arrivare entro il 1 novembre a Parma, con spedizione dal 25 Ottobre 2019 al 31 Ottobre 2019

Inviare i panettoni all'indirizzo:

**Camera di Commercio di Parma Via Giuseppe Verdi, 2 - 43121 Parma PR**

informazioni

**organizzazione@tenzonedelpanettone.it**

**tenzonepanettone@gmail.com**

**347 9458355 Silvana Erasmi**

9 Novembre 2019	<b>Camera di Commercio di Parma</b> Via Giuseppe Verdi, 2, 43121 Parma PR	Preselezione e scelta dei finalisti: ⇒ 15 finalisti per la categoria "Panettone Tradizionale" ⇒ 10 finalisti per la categoria "Panettone Innovativo" ⇒ 5 finalisti per la categoria "Junior Pastry Award"
10 Novembre 2019	<b>Camera di Commercio di Parma</b> Via Giuseppe Verdi, 2, 43121 Parma PR	Tenzione del Panettone 2019 con Cerimonia di premiazione
11 Novembre 2019	On line, pagina FB, sito	Comunicazione dei risultati e proclamazione del vincitore

## 7) Premiazione

I vincitori sono premiati alla fine della gara, durante una cerimonia alla presenza del Presidente del Comitato Organizzatore, del Presidente della Commissione di Valutazione e della stampa specializzata.

## 8) Requisiti di iscrizione e partecipazione

Possono iscriversi alle selezioni della Tenzione del Panettone 2019 tutti i maestri pasticceri e gli artigiani titolari di licenza per la produzione di pasticceria artigianale che producano i panettoni per il concorso ed i giovani pasticceri che non abbiano compiuto 30 anni il 31 Dicembre 2019.

Per iscriversi e partecipare alla Tenzione del Panettone selezione è necessario:

1. essere in possesso dei requisiti richiesti;
2. compilare la scheda di iscrizione inviata con mail oppure scaricabile anche attraverso il sito internet [www.tenzionedelpanettone.com](http://www.tenzionedelpanettone.com), in tutte le sue parti;
3. allegare una breve descrizione dei prodotti realizzati;
4. allegare la lista ingredienti, con indicazione di eventuali allergeni presenti;
5. allegare una fotografia del maestro pasticciere;
6. realizzare n. **6 esemplari** di panettone e/o lievitato;
7. spedire i campioni presso la segreteria tecnica, come illustrato sopra.

**I panettoni vanno spediti: Camera di Commercio di Parma** Via Giuseppe Verdi, 2 - 43121 Parma PR

La fotografia del pasticciere che parteciperà al concorso, ritratto a mezzo busto, su fondo bianco, con la giacca da pasticciere verrà messa online, insieme al nome ed all'indirizzo dell'attività, sul sito internet [www.tenzionedelpanettone.com](http://www.tenzionedelpanettone.com), in un'apposita sezione creata per dare visibilità a tutti gli iscritti. Inoltre, qualora l'iscritto acceda alla finale ed abbia espresso la volontà di esporre i propri prodotti nel Temporary Store, la stessa fotografia sarà utilizzata per sviluppare i materiali di allestimento che l'Organizzazione riterrà più idonei per la promozione del negozio e dei finalisti del concorso.

#### **9) Responsabilità della spedizione**

La responsabilità e i costi della spedizione nei modi più idonei alla corretta conservazione e protezione dei prodotti, 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.

#### **10) Svolgimento della Tenzione**

I giorni 9 e 10 Novembre 2019, in Parma, la giuria, composta da un numero massimo di 75 giurati e coordinata dal Dott. Vittorio Brandonisio, storico ed accademico della cucina e della pasticceria, degusta e valuta tutti i panettoni pervenuti dagli iscritti, verificando la correttezza delle informazioni ricevute ed il rispetto del disciplinare di legge e attenendosi a un capitolato di valutazione che tiene conto degli indicatori riportati al punto 2 (gusto, forma, colore, qualità ingredienti, profumo, sofficità/fragranza, taglio, alveolatura, distribuzione della frutta, cottura).

La valutazione avviene su apposita scheda di valutazione assegnando un punteggio da 0 a 20 ad ognuno dei seguenti parametri:

- ⇒ Presentazione, packaging ed esame visivo (0-20)
- ⇒ Esame olfattivo (0-20)
- ⇒ Esame gustativo (0-20)
- ⇒ Esame tattile (0-20)
- ⇒ Armonia ed equilibrio (0-20)

per un totale di 100 centesimi. Sulla base di quanto sopra, la giuria stila una classifica che decreta il "Panettone Tradizionale" 2019, il "Panettone Innovativo" 2019, ed il "Junior Pastry Award 2019", tra i quali eleggere il "Panettone dell'anno" 2019.

#### **11) Visibilità e Materiali**

Tutti i partecipanti al concorso saranno citati sul sito [www.tenzionedelpanettone.com](http://www.tenzionedelpanettone.com), all'interno

di un'apposita sezione dedicata agli iscritti, dove compaiono nome e indirizzo dell'attività e nome e fotografia del pasticcere che la rappresenta. Un attestato di partecipazione nominativo viene consegnato a tutti i partecipanti.

#### **12) Costi e Responsabilità**

Tutti i costi relativi all'iscrizione, alla partecipazione alle selezioni e all'evento e alla presenza dei propri prodotti all'interno del Temporary Shop sono da intendersi ad esclusivo carico dei partecipanti.

Ogni partecipante, all'atto dell'iscrizione tramite compilazione della scheda d'iscrizione, dichiara di accettare le condizioni del presente Regolamento.

#### **13) Utilizzo degli Attestati**

Gli attestati di partecipazione o di risultato (quali pergamene o targhe) che l'Organizzazione fornirà a tutti i partecipanti potranno essere utilizzati per pubblicizzare l'avvenuta partecipazione o il risultato conseguito alla Tenzone del Panettone 2019.

#### **14) Garanzia**

A garanzia delle operazioni di voto e di spoglio schede, il Collegio dei Probiviri sovrintende ad entrambe le operazioni. I partecipanti hanno diritto a visionare le schede di votazione, conservate presso la segreteria tecnica, nel periodo 1-20 Dicembre 2019.

#### **15) Inappellabilità del giudizio**

Con la partecipazione alla Tenzone, il maestro pasticcere accetta integralmente il presente Regolamento Tecnico. Il verdetto finale della giuria è inappellabile.

Gruppo Gelati – Via Marconi, 49 – 43058 Sorbolo PR

Parma, 30 giugno 2019

**Ing. Massimo Gelati**

Presidente del Comitato Organizzatore

**Dott. Vittorio Brandonio**

Presidente della Commissione di Valutazione

**Art Director Silvana Erasmì**

Event Manager

Per maggiori informazioni:

347 9458355 – 0521 697525

[organizzazione@tenzonedelpanettone.it](mailto:organizzazione@tenzonedelpanettone.it)  
[tenzonepanettone@gmail.com](mailto:tenzonepanettone@gmail.com) [info@gruppegelati.it](mailto:info@gruppegelati.it)

[www.tenzonedelpanettone.com](http://www.tenzonedelpanettone.com)