



REGOLAMENTO CONTEST

PANETTONE SUMMER CONTEST 2020

ART. 1 PREMESSA La partecipazione è riservata alle pasticcerie, laboratori artigianali e singoli pasticceri che producono panettoni in linea con la normativa di riferimento nazionale (D.M. 22 Luglio 2005 e s.m.i.).

L'accesso al concorso è riservata ai candidati che avranno fatto richiesta esplicita secondo le modalità riportate di seguito. **Le iscrizioni seguiranno l'ordine cronologico di presentazione della richiesta e verranno prese fino ad esaurimento posti ed entro le date indicate nel presente regolamento.**

ART. 2 CATEGORIE Il contest si compone di quattro categorie di concorso:

- **Panettone Tradizionale Award:**
Saranno accettati esclusivamente pezzi da 1 (uno) kg e con pirottino anonimo (N.B.: il peso si considera escluso il pirottino).
- **Panettone estivo Award:**
Saranno accettati esclusivamente pezzi da 1 (uno) kg e con pirottino anonimo (N.B.: il peso si considera escluso il pirottino).
- **Packaging Award** per il panettone
- **Panettone Summer Social Award** per la miglior campagna di comunicazione social (facebook) incentrata sulla promozione del panettone d'estate.

Ogni candidato può scegliere di partecipare a tutte le categorie di concorso o ad alcune a seconda della propria attitudine.

La partecipazione per ogni categoria che presuppone la degustazione prevede l'invio di un panettone da 1 Kg all'indirizzo indicato all'art. 9.

Ogni candidato potrà partecipare ad entrambe le categorie di valutazione del prodotto inviando due panettoni nello stesso pacco di spedizione per le due categorie (una per la categoria "panettone tradizionale" e una per la categoria "panettone estivo").

I prodotti dovranno essere inviati all'indirizzo indicato all'art. 9 in un pacco il cui interno deve contenere separatamente una busta chiusa con il ricettario allegato al presente regolamento (utilizzare esclusivamente il modello allegato) ed il panettone o i panettoni (nel caso di partecipazione per entrambe le categorie) in concorso chiusi nel loro packaging originale.



ART. 3 GIURIA Il contest Panettone Summer Contest prevede un'unica giuria di valutazione formata da esperti del settore, giornalisti, professionisti nel mondo della comunicazione in generale e personalità note.

La Giuria avrà il compito di valutare i panettoni dei partecipanti e si riunirà a Roma in commissione esaminatrice giorno 30 luglio 2020 presso il Grand Hotel Gianicolo per la valutazione dei panettoni partecipanti. La valutazione sarà trasmessa attraverso diretta facebook sulla pagina ufficiale "Il Panettone d'Estate".

Il voto della Giuria sarà insindacabile ed inappellabile ed il candidato, accettando il presente regolamento, accetta il giudizio della giuria.

Ogni panettone verrà preventivamente scartato dal proprio packaging dal personale addetto e presentato anonimamente alla giuria che realizzerà le valutazioni.

ART. 4 CATEGORIA PANETTONE TRADIZIONALE AWARD

Per la categoria Panettone Tradizionale Award è prevista la realizzazione di un panettone tradizionale dove per Panettone si intende un **dolce della tradizione realizzato con lievito madre, corrispondente agli standard dettati dal D.M. 22 luglio 2005 e s.m.i.**

Ogni concorrente invierà n. 1 (uno) panettone tradizionale (senza farciture e realizzato con metodo tradizionale) che sarà valutato dalla giuria tecnica secondo i criteri esposti di seguito.

I Panettoni tradizionali potranno essere preparati con qualsiasi tecnica ed i prodotti utilizzati dovranno tutti essere commestibili e comunque sempre conformi al D.M. 22/07/2005 e s.m.i.

Ogni concorrente dovrà presentare un ricettario completo del proprio elaborato utilizzando esclusivamente il modello dell'Allegato A).

Rimane inteso che le ricette fornite dai concorrenti potranno essere utilizzate, per la promozione della del contest stesso, sui canali mediatici (stampa, TV, internet) menzionando sempre il Maestro Pasticcere autore della ricetta stessa.

Criteri di valutazione

I criteri di valutazione dei panettoni tradizionali si baseranno sulle seguenti variabili:

- Precisione della pezzatura
- Alveolatura;
- Profumazione;
- Qualità, tipologia e gusto dei canditi utilizzati;
- Sofficità;
- Umidità;
- Presentazione;
- Cottura;
- Gusto e retrogusto;

La Giuria per ogni criterio valuterà con un punteggio da 1 a 5 dove 1 rappresenta il minimo dei voti e 5 il massimo, per un punteggio massimo totale di 45 punti per ciascun giurato.



ART. 5 CATEGORIA PANETTONE ESTIVO AWARD

Per la categoria Panettone Estivo Award è prevista la realizzazione di un panettone proposto in chiave estiva dove per Panettone si intende un **dolce della tradizione realizzato con lievito madre, corrispondente agli standard dettati dal D.M. 22 luglio 2005 e s.m.i.**

Ogni concorrente invierà n. 1 (uno) panettone estivo ove per “panettone estivo” si intende un prodotto che rispetta gli standard produttivi precedentemente delineati e che presenta un grado di creatività ed innovazione tali che possa essere considerato un prodotto consumabile anche nel periodo estivo (sono accettate bagne, glasse e farciture ed altro tipo di prodotto). Tale prodotto sarà valutato dalla giuria tecnica secondo i criteri esposti di seguito.

I Panettoni estivi potranno essere preparati con qualsiasi tecnica ed i prodotti utilizzati dovranno tutti essere commestibili e comunque sempre conformi al D.M. 22/07/2005 e s.m.i.

Ogni concorrente dovrà presentare un ricettario completo del proprio elaborato utilizzando esclusivamente il modello dell'Allegato A).

Rimane inteso che le ricette fornite dai concorrenti potranno essere utilizzate, per la promozione della del contest stesso, sui canali mediatici (stampa, TV, internet) menzionando sempre il Maestro Pasticcere autore della ricetta stessa.

Criteri di valutazione

I criteri di valutazione dei panettoni tradizionali si baseranno sulle seguenti variabili:

- Precisione della pezzatura
- Alveolatura;
- Profumazione;
- Qualità, tipologia e gusto dei canditi utilizzati;
- Sofficità;
- Umidità;
- Qualità e tipologia delle bagne, glasse e farciture e altre materie prime utilizzate;
- Presentazione;
- Cottura;
- Gusto e retrogusto;
- Creatività

La Giuria per ogni criterio valuterà con un punteggio da 1 a 5 dove 1 rappresenta il minimo dei voti e 5 il massimo, per un punteggio massimo totale di 55 punti per ciascun giurato.



ART. 6 CATEGORIA PACKAGING AWARD

Per la categoria Packaging Award è prevista la valutazione relativa al packaging dedicato al panettone dove per packaging si intende il confezionamento esterno del prodotto panettone.

Questa categoria del contest **sarà valutata anche da esperti in ambito comunicazione, marketing e grafica pubblicitaria**. Si prenderà, quindi, in considerazione una confezione per il panettone che sarà esposta direttamente nello spazio espositivo dei partecipanti.

Tutti i packaging dei partecipanti verranno esposti in una zona dedicata e valutati dalla Giuria dopo aver espresso il giudizio sul panettone

I criteri di valutazione presi in considerazione saranno i seguenti:

- Grafica e immagini
- Forma del packaging
- Semplicità nel trasporto
- Semplicità nell'apertura della confezione

Valutazione

La giuria darà la propria valutazione che sarà insindacabile apponendo, per ogni packaging dei partecipanti, un voto da 1 a 5 dove 1 rappresenta il minimo dei voti e 5 il massimo, per un punteggio massimo totale di 20 punti per ciascun giurato.

ART. 7 PANETTONE SUMMER SOCIAL AWARD

Per gli aderenti alla categoria Panettone Summer Social Award è prevista la valutazione della comunicazione in ambito social dedicata ad una campagna di promozione estiva per il panettone.

Questa categoria del contest **sarà valutata anche da esperti in ambito comunicazione, marketing e grafica pubblicitaria**. Si prenderà, quindi, in considerazione un post, pubblicato appositamente ed esclusivamente sulla pagina facebook del concorrente, dedicato alla campagna promozionale del panettone in versione estiva.

I partecipanti alla categoria Panettone Summer Social Award dovranno comunicare, nei termini stabiliti dall'art. 9 (Tempo di invio dei prodotti), il post facebook con il quale intendono partecipare, inviando il link del post in competizione.

I criteri di valutazione presi in considerazione saranno i seguenti:

- Grafica e immagini
- Stile di comunicazione utilizzato
- Numero di interazioni con il pubblico (like)
- Originalità del post pubblicitario

E' fatto divieto assoluto ai partecipanti al contest di creare post con immagini non adatte alla visione di ogni genere di pubblico, denigratorie e/o che possano urtare la suscettibilità di taluni soggetti, con riferimenti politici, con distinzione di sesso, razza o religione. E' fatto altresì divieto assoluto, da parte dei partecipanti al contest o dei creatori del post, di creare delle campagne sponsorizzate su facebook e/o acquistare like o utilizzare qualsiasi altro metodo per aumentare le interazioni con il pubblico pena la squalifica immediata e diretta dalla categoria in questione.



Valutazione

La giuria darà la propria valutazione che sarà insindacabile apponendo, per ogni packaging dei partecipanti, un voto da 1 a 5 dove 1 rappresenta il minimo dei voti e 5 il massimo, per un punteggio massimo totale di 20 punti per ciascun giurato.

ART. 8 MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Le domande di partecipazione dovranno pervenire, per ogni categoria, a mezzo mail entro e non oltre il 23/07/2020 esclusivamente a info@panettonepandoro.com e dovranno essere complete di:

- a) presente regolamento firmato e timbrato
- b) modulo di adesione
- c) copia del bonifico della quota di iscrizione risultante dal modulo di adesione
- d) eventuali informazioni richieste per la partecipazione alle categorie di interesse

Il tutto pena l'esclusione dal contest. Altre forme di iscrizione non saranno ammesse oltre tali termini e secondo altre modalità.

I concorrenti con l'invio della domanda e la conferma di partecipazione, accettano tutte le condizioni di cui al presente regolamento esonerando l'organizzazione da ogni responsabilità per danni da loro provocati a terzi anche derivanti dall'ingestione dei dolci preparati garantendo la genuinità e commestibilità di tutti gli ingredienti utilizzati. Inoltre con la conferma di partecipazione i concorrenti accettano il giudizio insindacabile della giuria. Qualora dovesse verificarsi qualche problema a terzi inerente la commestibilità degli alimenti da loro preparati, gli stessi produttori partecipanti al concorso manlevano l'organizzazione (Gold Event Organization di Emanuele Giordano). L'esonero di responsabilità opera anche per quel che concerne i rapporti tra il concorrente e l'organizzazione.

Il presente Regolamento, inoltre, dovrà essere inviato firmato per accettazione da parte del concorrente pena l'esclusione dal concorso.

Ogni dichiarazione mendace sui prodotti utilizzati comporterà la squalifica immediata del concorrente dal concorso.

ART. 9 TEMPI DI INVIO DEI PRODOTTI E TEMPI INVIO LINK PER VALUTAZIONE SOCIAL

I partecipanti iscritti regolarmente al contest secondo le modalità esposte nell'art. 8., dovranno spedire i **prodotti entro e non oltre giorno 27 luglio 2020** presso il seguente indirizzo:

**Gold Event Organization di Emanuele Giordano
Via Peveragno, 50
00166 Roma (RM)**

**Persone di Riferimento per i corrieri (dare obbligatoriamente le seguenti informazioni al corriere):
Emanuele Giordano (347.1415224) – Francesco Serratore (334.2814276)**

I costi di iscrizione e spedizione dei prodotti sono a carico dei candidati partecipanti al concorso.

Sarà cura del candidato accertare la modalità più idonea di conservazione dei prodotti per preservarli da eventuali danni subiti dal trasporto.



La comunicazione del link per la partecipazione alla categoria **Panettone Social Summer Award** deve avvenire **entro e non oltre il 17/07/2020**. Da quella data verrà effettuato il monitoraggio del link social pubblicato per la combinazione dei criteri di valutazione.

ART. 10 VALUTAZIONE La Giuria si riunirà in commissione di valutazione giorno **30 luglio 2020** presso il **Grand Hotel Gianicolo** (Viale delle Mura Gianicolensi, 107 – Roma) per la valutazione di prodotti nelle due categorie.

Il trasporto dei prodotti dalla sede di consegna delle merci (Via Peveragno, 50 – Roma) alla sede della valutazione (Grand Hotel Gianicolo - Viale delle Mura Gianicolensi, 107 – Roma) è a carico dell'organizzazione.

La valutazione della giuria tecnica sarà trasmessa tramite diretta facebook alla pagina ufficiale di Il Panettone d'Estate all'indirizzo <https://www.facebook.com/IlPanettoneDestate/>.

ART. 11 PREMIAZIONE Il vincitore per ciascuna categoria sarà proclamato la sera stessa della valutazione in diretta facebook. Verrà dato ampio risalto mediatico online e offline attraverso azioni di ufficio stampa. Verrà prevista anche la pubblicazione di un video promozionale, in possesso dal vincitore, di ogni categoria, sulla pagina ufficiale "Il Panettone d'Estate". La consegna ufficiale del premio è prevista, invece, in occasione della Fiera Nazionale del Panettone e del Pandoro – edizione 2020 (21/22 novembre 2020 Milano oppure 28/29 Novembre Roma a seconda delle esigenze del vincitore). Durante la cerimonia di premiazione verranno premiati i primi 3 classificati (primo con targa, secondo e terzo con pergamena) per ciascuna categoria Panettone Tradizionale Award e Panettone Estivo Award e solo il primo classificato per il Packaging Award (pergamena) ed il primo classificato per il Panettone Summer Social Award (pergamena). Inoltre verranno consegnati dei riconoscimenti speciali per altri panettoni non in concorso a tutti i partecipanti.

ART. 12 SQUALIFICA Il mancato rispetto del presente regolamento anche in uno dei punti precedenti comporta l'esclusione del candidato dal concorso e non comporta la restituzione di prodotti e quote di iscrizione.

ART. 13 CANDIDATI PARTECIPANTI Si intende che tutti i candidati partecipanti non avranno diritto alla restituzione delle quote di iscrizione a prescindere dal loro posizionamento

Per accettazione

Data e firma

