

ART&PASTRY PANETTONE CUP 2013

Lugano, 2 e 3 marzo 2013

Art&Pastry, festival di pasticceria a Lugano il 2 e 3 marzo 2013 presso il Palazzo dei Congressi, indice e organizza il bando di concorso rivolto a pasticcerie e laboratori artigianali con sede in Canton Ticino (Svizzera) e regione Lombardia (Italia).

Il tema del concorso è: Il Panettone, con due sezioni – Panettone classico e Panettone moderno

REGOLAMENTO

1. La partecipazione al concorso è riservata a pasticcerie e laboratori di pasticceria con sede in Canton Ticino (CH) e in Lombardia (IT)
2. La partecipazione è esente da quote di iscrizione e quindi è gratuita
3. Ogni partecipante può partecipare a entrambi le sezioni – **Panettone classico** o **Panettone moderno**, proponendo al massimo una sola versione per categoria.

Il panettone classico per poter accedere alla selezione dovrà essere prodotto come segue:

Lievitazione naturale da pasta acida (madre), essere privo di conservanti ed emulsionanti e contenere necessariamente farina, burro, zucchero, uova di gallina categoria A o tuorlo d'uovo, sale, uva sultanina, scorze di agrumi canditi.

Il **panettone moderno** potrà essere una rielaborazione del panettone a discrezione dell'autore, dovrà contenere necessariamente tutti gli ingredienti del panettone classico, la forma potrà essere riadattata a livello visivo con ingredienti liberi purché siano rielaborati artigianalmente.

4. L'iscrizione è aperta fino al **15 gennaio 2013**. Entro tale data dovranno pervenire alla segreteria organizzativa la scheda di adesione al concorso compilata in tutte le sue parti. La scheda di adesione dovrà essere anticipata via email all'indirizzo info@artandpastry.com e spedita firmata in originale a mezzo raccomandata a/r entro e non oltre il 15 gennaio 2013 all'indirizzo: Etiqua – via Morosini 13 – 21100 Varese (Italy). Farà fede timbro postale.

5. Verranno ammessi alla selezione solo le prime dieci (10) pasticcerie/laboratori di pasticceria per ciascuna delle due sezioni di gara che presenteranno la domanda ufficiale compilando il form allegato al presente regolamento. La domanda d'iscrizione e il presente regolamento sono pubblicati sul sito www.artandpastry.com e dallo stesso liberamente scaricabili.

In ogni caso Art&Pastry non risponderà per ritardi o smarrimenti di corrispondenza addebitabili a Poste Italiane. Chiuse le iscrizioni, l'Organizzatore pubblicherà sul sito www.artandpastry.com la lista dei selezionati ammessi al concorso.

6. L'organizzazione farà una selezione sulla base della compilazione della scheda (dove viene richiesto il dettaglio dei procedimenti di realizzazione del prodotto e delle materie prime utilizzate) e delle tempistiche di invio della domanda di adesione, e farà comunicazione ufficiale ai selezionati entro il 31 gennaio tramite email o telefonicamente. Successivamente verrà spedito il pass di ingresso. Sul sito web dell'evento saranno pubblicati i selezionati e tutti coloro che hanno inviato domanda di adesione potranno verificare pubblicamente la lista di selezionati.

7. Ai selezionati verrà inviato un pass per poter accedere il giorno del concorso (2 marzo 2013) alla manifestazione Art&Pastry.

8. I selezionati dovranno presentare tre (3) panettoni per la categoria a cui partecipano (uno per la selezione da parte dei giurati; due per esposizione e degustazione da parte del pubblico). Ogni pasticceria/laboratorio sarà responsabile per la degustazione del proprio panettone in sala. La consegna del prodotto dovrà avvenire il giorno 2 marzo 2013 presso Palazzo dei Congressi di Lugano dalle ore 8.00 alle ore 12.00 presso la reception all'ingresso del Palazzo dei Congressi, presentando il pass.

9. I partecipanti sono responsabili del trasporto del prodotto e dell'integrità del prodotto stesso. L'organizzazione non ha responsabilità su ritardi, disguidi di spedizioni e consegne o su qualsiasi altro tipo di danno al prodotto. Ogni selezionato è responsabile per il prodotto che presenta. Ogni pasticceria/laboratorio potrà presenziare tramite un proprio delegato che dovrà portare con sé il pass per poter essere identificato.

10. I giurati stabiliranno a loro insindacabile giudizio la validità del prodotto presentato. La giuria sarà composta da maestri internazionali, giornalisti e operatori del settore. La giuria sarà così composta: Iginio Massari (Presidente di giuria), Davide Paolini (giornalista enogastronomico) Dany Stauffacher (Ideatore di S. Pellegrino Sapori Ticino), membro dell'Associazione SMPPC (Società Maestri Panettieri, Pasticceri, Confettieri del Canton Ticino).

11. L'Organizzazione di Art&Pastry, in casi particolari o eventi di forza maggiore, si riserva il diritto di apportare modifiche al Regolamento del Concorso. Il Comitato organizzativo si riserva il diritto di annullare il Concorso o la manifestazione in caso di forza maggiore.

12. Verrà premiato il primo classificato per ogni sezione, che riceverà una targa di riconoscimento e una comunicazione sulla stampa internazionale. La giuria a sua discrezione potrà poi assegnare eventuali menzioni o premi speciali a suo insindacabile giudizio.

13. La premiazione si svolgerà al Palazzo dei Congressi di Lugano il giorno 2 marzo 2013 a partire dalle ore 14.30, e avverrà in tempo reale alla presenza del pubblico, dell'Organizzazione, delle personalità istituzionali, della stampa. Foto e filmati sono di proprietà degli organizzatori per gli usi che riterranno più idonei.

14. Ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 i dati personali saranno trattati ai soli fini

dell'organizzazione di Art&Pastry 2013 e delle eventuali successive manifestazioni ed iniziative organizzate o promosse dall'ente organizzatore Etiqua.

15. Per ogni informazione relativa al concorso i concorrenti potranno inviare una E-mail: info@artandpastry.com o telefonare al numero di telefono + 39 0332 1691045.

SCHEDA DI ADESIONE

Nome Pasticceria/Laboratorio* _____

Nome pasticcere _____

Referente* _____

Città* _____ (Provincia)* _____

_____ Nazione* _____

Telefono (fisso e/o cellulare)* _____

E-mail * _____

Eventuale Sito web _____

* campi obbligatori



