



Associazione Panificatori
di Bologna e Provincia

IL PANE FRESCO
COMPRALO DAL TUO FORNAIO



PANIFICATORI S.p.a.

Regolamento concorso del Panettone Bolognese a lievitazione naturale Sesta edizione anno 2018

OGGETTO:

L'Associazione panificatori di Bologna patrocina e bandisce il presente concorso pubblico al fine di promuovere la conoscenza e la valorizzazione del tradizionale prodotto da forno da ricorrenza comunemente denominato "Panettone", qualificabile ai sensi delle vigenti disposizioni di legge quale "Panettone" Prodotto da forno a lievitazione naturale.

REQUISITI DEI PARTECIPANTI

Possono partecipare al concorso tutti i produttori diretti di "Panettone" aventi sede legale e operativa nel territorio della CCIAA di Bologna e provincie Unione regionale e che possiedono i seguenti ulteriori requisiti:

- iscrizione al Registro delle Imprese della CCIAA di Bologna e provincie da almeno 90 gg. alla data di pubblicazione del bando
- iscrizione all'Albo delle Imprese artigiane di Bologna e provincie da almeno 60 gg. alla data di pubblicazione del bando
- avere quale oggetto della propria attività anche la "produzione" di prodotti dolciari da forno
- essere imprese attive alla data di presentazione della domanda di partecipazione
- *essere associati all'Associazione Panificatori di Bologna e provincie nell'anno corrente*

MODALITA' E TERMINI DI PARTECIPAZIONE

Le imprese che intendono partecipare dovranno consegnare in forma anonima in un sacchetto di plastica alimentare chiuso, dalle ore 8.30 alle 12.30 di domenica 25 novembre 2018 presso la sede dell'Associazione Panificatori, il panettone che andrà in concorso. All'atto della consegna verrà attribuito un numero al plico – che rimarrà anonimo – sulla base del quale verrà giudicato .

VALUTAZIONE DEI PANETTONI IN CONCORSO

La giuria inizierà la valutazione dei Panettoni la stessa domenica 25 novembre 2018 successivamente la consegna dei panettoni in concorso. Nel tardo pomeriggio

saranno divulgati i risultati dei tre migliori panettoni, valutati secondo i criteri esposti nella allegata scheda di valutazione.

GIURIA

La Giuria sarà composta da :

Gastone Pegoraro Maestro Pasticcere Fondatore Gustar Centro Formazione Arti Bianche

Lucca Cantarin Maestro Ampi Accademia Maestri Pasticceri Italiani (da confermare)

Mauro Bassini Giornalista e collaboratore della testata “ Il Resto Del Carlino”

Franco Antoniazzi Docente dell’Università dell’Alimentazione di Parma

Anna Giordani Esperta alimentarista specializzata nei lievitati

Beniamino Bazzoli Membro Richemont Club massimo esperto in lievitati (da confermare)

CARATTERISTICHE DEL PANETTONE A CONCORSO

Il panettone deve essere del formato da kg 0.750, tolleranza gr.30 in eccesso o difetto

Tipo “alto” Milano senza glassa.

Il panettone deve contenere frutta candita (arancio e/o cedro) e uva sultanina.

I panettoni devono rispettare le previsioni di legge per rientrare in tale tipologia di prodotto (DM 22.7.2005 e Circ. Min. 3.12.2009 n.7021).