



**La 7° edizione del PUGLIA CAKE FESTIVAL si terrà il 7/8 Ottobre 2023
“ Presso PALAZZO SAN GIORGIO – TRANI”**

Organizzatori: APS-ETS APULIA FOOD & CAKE TRAVEL #pugliacakefestival2023

CAMPIONATO DEL PANETTONE INNOVATIVO - 2° EDIZIONE

Tema: “Sapori e profumi della Puglia”

MODALITÀ E TERMINI DELLA PARTECIPAZIONE

Il Puglia Cake Festival organizza la seconda edizione della competizione “**Panettone Innovativo - Sapori e Profumi della Puglia**”. Panettone innovativo si intende nel gusto come abbinamento di prodotti e ingredienti insoliti e nuovi.

L’obiettivo della competizione e’ quello di selezionare il miglior panettone innovativo che rispetti tutti i requisiti richiesti da una Giuria Tecnica che ne decreterà il vincitore. Possono partecipare alla competizione tutti i pasticceri, gelatieri, cioccolatieri e panificatori titolari o dipendenti commerciali artigianali residenti in tutto il mondo che abbiano compiuto la maggiore età.

L’iscrizione dovrà essere effettuata entro e non oltre il **20 Settembre 2023** presso l’organizzazione del Puglia Cake Festival.

Ai fini della partecipazione ogni partecipante dovrà produrre n. 2 Panettoni Innovativi farciti allo stesso modo che dovranno essere consegnati in presenza o spediti in sede a partire **dal giorno 6 Ottobre 2023 (dalle ore 9:00 alle ore 20:00) ed entro e non oltre le ore 10:00 del giorno 7 ottobre 2023 presso il Palazzo San Giorgio a Trani (Italia)**. Qualora venissero spediti panettoni senza l’indicazione del concorrente saranno esclusi dalla competizione.

Per chi presenterà in sede i panettoni sarà consegnato il badge personale del festival.

La Giuria Tecnica giudicherà i panettoni in forma anonima e ne selezionerà n. 10 il giorno **7 Ottobre 2023** che andranno in finale il giorno **8 Ottobre 2023**.

I 10 finalisti riceveranno una comunicazione personale e saranno pubblicati sui social nella serata del **Sabato 7 Ottobre 2023 e contest**.

Il panettone NON potrà essere pubblicato sui social prima della premiazione, che avverrà il giorno 8 Ottobre 2023 alle ore 17:00. Pena l’esclusione alla competizione.

Successivamente potranno essere condivise tutte le immagini con l’hashtag **#pugliacakefestival2023**.

Non potranno partecipare gli operatori dello staff del Puglia Cake Festival.

REGISTRAZIONE

Per convalidare l'iscrizione alla Competizione bisogna inviare per e-mail il modulo di iscrizione/privacy compilato e firmato, una foto personale mezzo busto possibilmente in giacca con sfondo chiaro ad alta risoluzione e la ricevuta della quota di iscrizione.

- Tutte le registrazioni DEVONO PERVENIRE alla seguente e-mail - info@pugliacakefestival.it

QUOTA DI ISCRIZIONE

- La quota di iscrizione è di € 50,00.
- Ogni iscrizione sarà abbinata ad un numero identificativo che riceverete al momento della consegna dei panettoni.

Non si accetteranno PER NESSUNA RAGIONE i panettoni consegnati oltre le ore 10:00 di Sabato 7 Ottobre 2023.

DATI VERSAMENTO

- **BONIFICO IBAN:** IT54 C360 9201 6002 2257 3243 148
- **BIC:** QNTOITM2XXX
- **intestato a:** APULIA FOOD & CAKE TRAVEL

P.S. L'organizzazione del PUGLIA CAKE FESTIVAL 2023 metterà a disposizione un'area stand per promuovere il proprio panettone e altri prodotti per assaggi e vendita. Per partecipare si richiede una quota d'iscrizione di € 200,00 più iva.

Per informazioni e adesione contattare l'organizzazione via e-mail info@pugliacakefestival.it.

REGOLAMENTI PUGLIA CAKE FESTIVAL 2023

CAMPIONATO DEL PANETTONE INNOVATIVO - 2° EDIZIONE

Tema: "Sapori e profumi della Puglia"

TEMA E MODALITA' DI REALIZZAZIONE:

Viene richiesta la produzione di n. 2 Panettoni Innovativi farciti allo stesso modo utilizzando solo ed esclusivamente **LIEVITO MADRE** del peso minimo kg 1. max kg 1,200 cadauno utilizzando uno o più prodotti del territorio della Puglia quali potrebbero essere: vino (sotto forma di bagna, gelè, ganache etc); farine (tipo semola, senatore cappello etc); frutta (candita, gelè, sferificata etc); frutta secca; latticini (esempio burrata o altro come panna e latte lavorato e inserito adeguatamente).

I sapori della Puglia sono famosi ed amati in tutto il mondo perché sono sapori semplici, schietti, dati da materie prime maturate naturalmente al sole e quindi biologiche.

Valorizzare il territorio mettendo in connessione agricoltura, turismo, cultura, paesaggio. deve avere una destinazione d'uso che valorizza il territorio pugliese. Il luogo di origine della produzione è uno degli elementi identificativi del prodotto, ed è in grado di conferirgli forza distintiva sul mercato. Bisogna fare in modo che la produzione specifica del territorio sia percepita anche all'esterno come una produzione a maggior valore. Va riconosciuto come il legame tra territorio, prodotto, azienda e storia contribuisca alla salvaguardia del territorio.

L'attinenza al tema è di fondamentale importanza per la valutazione del panettone da parte della Giuria Tecnica.

REGOLE GENERALI

CAMPIONATO DEL PANETTONE INNOVATIVO - 2° EDIZIONE

Tema: "Sapori e profumi della Puglia"

- A) I Panettoni innovativi devono essere n. 2 farciti allo stesso modo prodotti esclusivamente con LIEVITO MADRE del peso minimo di kg 1. max kg 1,200 cadauno.
- B) **NON possono essere utilizzati: Conservanti – Emulsionanti – Mono e Digliceridi - Coloranti – Aromi artificiali e Farine premiscelate.** Pena l'esclusione dalla competizione.
- C) I Panettoni dovranno essere prodotti in pirottini anonimi e dovranno essere confezionati ermeticamente con apposito involucro di plastica alimentare trasparente privo di loghi altrimenti saranno esclusi dalla competizione.
- D) I Panettoni dovranno essere accompagnati da una **scheda tecnica**. In essa dovranno essere riportati gli ingredienti, grammatura, il peso e i prodotti usati del territorio della Puglia menzionando anche l'azienda produttrice.
- E) Tutti i panettoni danneggiati durante il trasporto saranno esclusi dalla competizione.
- F) Ogni partecipante potrà partecipare alla competizione presentando solo un tipo di panettone innovativo. Il responso della Giuria tecnica sarà insindacabile, pertanto al momento della presentazione il Partecipante tacitamente accetterà il verdetto.

GIURIA TECNICA

La Giuria Tecnica sarà composta da Professionisti del settore pluripremiati a livello nazionale ed internazionale:

- **MARIA PASTORE** (Pasticciera specializzata in grandi lievitati viennoisery e pasticceria classica. Titolare di “Pasticceria Pastore”. Vincitrice di molti premi tra cui : Primo posto – Trofeo dolce Puglia 2017; Medaglie d’argento ai Campionati Mondiali del panettone FIPCG; Medaglia d’oro Tenzone del panettone Parma; Primo posto Parma capitale della cultura e gastronomia; Medaglie d’argento Pastry queen Tenzone panettone. Eccellenza pugliese).
- **BARBARA BORGHI** (Pasticciera diplomata presso il CAPAT di Milano. Avvia il laboratorio di pasticceria Mabanuby cake design sas insieme a Manuela Taddeo nel 2014. Nel corso degli anni frequenta corsi di perfezionamento con i più grandi maestri sia nell’ambito della Pasticceria che nel design. Partecipa a concorsi nazionali e internazionali conquistando diversi successi, tra cui la Medaglia di Bronzo al the Word Trophy of pastry Ice Cream and Chocolate FIPCG 2019 e il titolo di Campionessa Italiana di Pasticceria FIPCG 2018).
- **FABIO TAIANI** (Nel 2011 inizia gli studi di pasticceria per arrivare a lavorare nel 2012 come pasticcere e lievitaista. Nel 2016 si dedica allo studio della pasticceria francese e viennoiserie per poi iniziare il percorso lavorativo come consulente ed istruttore di pasticceria classica e moderna. Nel 2017 entra a far parte della FIPCG approfondendo gli studi all’interno di essa. Nel 2018 entra nell’Equipe Eccellenze Italiane FIPCG e partecipa a molteplici masterclass internazionali. Nel 2019 approfondisce la conoscenza del cioccolato artistico presso l’Accademia Maestri Cioccolatieri Italiani. Attualmente titolare della pasticceria Sweet Creation a Civitavecchia (RM).
- **NICO MARZOCCA** (Pasticchiere e Ambassador “Mulino Casillo”. Di origine pugliese e amante della pasticceria Campana. Ha lavorato in Hotel 5 Stelle Lusso. Ha studiato con grandi maestri del settore ed è famoso per il suo cavallo di battaglia “rivisitazione del Savarin”).
- **GIUSEPPE DEMONTE** (Maestro Pasticcere - Lievitaista, Formatore ACP BAT, Docente di Enogastronomia presso la Pubblica Istruzione, l’Ente di Formazione Professionale ENAC Puglia e Apulia Chef Academy. Consulente della Zingrillo.com di Barletta).

CRITERI DI VALUTAZIONE

La selezione dei panettoni innovativi che andranno in finale sarà prevista per **Sabato 7 Ottobre 2023**.

I panettoni saranno valutati rigorosamente in forma anonima dalla Giuria Tecnica, secondo i seguenti criteri:

1. Aspetto visivo.
2. Caratteristiche tattili.
3. Taglio.
4. Profumo.
5. Complessità.
6. Sofficità.
7. Innovazione e territorialità.
8. Cottura.
9. Alveolatura.
10. Equilibrio.

PREMIAZIONE

La premiazione avverrà **Domenica 8 Ottobre 2023 alle ore 17:00**. La valutazione delle opere avverrà tramite la somma dei punteggi di tutti i giudici.

1) Primo posto Assoluto – medaglia Oro

- Premio in denaro di euro € 100,00
- Prodotti offerti dallo sponsor ufficiale di un valore di € 100,00
- n. 2 badges adesivi grandi e n. 100 badges adesivi piccoli.

2) Secondo posto Assoluto – medaglia d'Argento

- Prodotti offerti dallo sponsor ufficiale di un valore di € 75,00
- n. 2 badges adesivi grandi e n. 75 badges adesivi piccoli.

3) Terzo posto Assoluto – medaglia di Bronzo

- Prodotti offerti dallo sponsor ufficiale di un valore di € 50,00
- n. 2 badges adesivi grandi e n. 50 badges adesivi piccoli.

Menzione speciale per la “Originalità”

- n. 2 badges adesivi grandi e n. 30 badges adesivi piccoli.

Dall'assegnazione della menzione speciale saranno escluse le assegnazioni del podio di primo, secondo e terzo classificato.

Tutti gli altri partecipanti professionisti riceveranno un Attestato di partecipazione.

NB: “L'iniziativa non rientra tra i concorsi e le operazioni a premio ai sensi dell'art.6 comma1 del DPR430/2011.”

Norme di carattere generale

Per ciascuna delle opere partecipanti l'organizzazione, il titolare della Competizione e i suoi partner si riservano il diritto di effettuare pubblicazioni sul proprio sito Internet e sui propri canali social; il concorrente al momento della partecipazione, con l'invio del proprio materiale alla selezione del Competizione, accetta implicitamente che vengano realizzate riproduzioni fotografiche da utilizzarsi per il resoconto dell'attività della competizione in ogni forma ritenuta opportuna per questa e per le future edizioni, fermo restando che nell'utilizzo sarà sempre citato l'autore dell'opera. I partecipanti rinunciano qualsiasi rivendicazione, richiesta di indennizzo o altro nei confronti dell'organizzazione e relativi partner, manlevando i titolari della competizione da qualsiasi richiesta di terzi in materia di diritti d'autore o ad altro titolo. Ciò in conformità a quanto stabilito dalle leggi 675/96e196/2003 e successive integrazioni sulla tutela della privacy.

L'organizzazione potrà sopprimere l'iniziativa a suo insindacabile giudizio, o variarne le date indicate nel presente regolamento, senza che nulla sia dovuto ai partecipanti.

CAMPIONATO DEL PANETTONE INNOVATIVO - 2° EDIZIONE

7° EDITION



DATA SHEET: Category: "Innovative Panettone"

SCHEMA TECNICA: Categoria: "Panettone Innovativo"

TITLE OF THE PANETTONE:

TITOLO DEL PANETTONE:

GROSS WEIGHT:

PESO LORDO:

INGREDIENTS USED AND WEIGHT / INGREDIENTI UTILIZZATI E GRAMMATURA:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

PRODUCTS FROM PUGLIA USED / PRODOTTI DELLA PUGLIA UTILIZZATI:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



MODULO DI ISCRIZIONE/PRIVACY ALLA COMPETIZIONE PUGLIA CAKE FESTIVAL 7/8 OTTOBRE 2023

Palazzo San Giorgio via San Giorgio, 26 - 76125 Trani – PUGLIA (Italia)

DATI PER LA PARTECIPAZIONE:

Il sottoscritto/a nome e cognome:

e-mail:

Nato a: provincia il

Residente a: via n. CAP

Codice Fiscale: Recapito telefonico:

CATEGORIA:

Panettone innovativo

Partecipa alla competizione

Compilare, firmare e allegare la copia del versamento effettuato di € 50,00 Inviare tutto via e-mail a:
info@pugliacakefestival.it entro il 20 Settembre 2023.

NB: "L'iniziativa non rientra tra i concorsi e le operazioni a premio ai sensi dell'art. 6 comma1 del DPR430/2011."

Norme di carattere generale

Per ciascuna delle opere partecipanti l'organizzazione, il titolare della Competizione e i suoi partner si riservano il diritto di effettuare pubblicazioni sul proprio sito Internet e sui propri canali social; il concorrente al momento della partecipazione, con l'invio del proprio materiale alla selezione della Competizione, accetta implicitamente che vengano realizzate riproduzioni fotografiche da utilizzarsi per il resoconto dell'attività della competizione in ogni forma ritenuta opportuna per questa e per le future edizioni, fermo restando che nell'utilizzo sarà sempre citato l'autore dell'opera. I partecipanti rinunciano qualsiasi rivendicazione, richiesta di indennizzo o altro nei confronti dell'organizzazione e relativi partner, manlevando i titolari della competizione da qualsiasi richiesta di terzi in materia di diritti d'autore o ad altro titolo. Ciò in conformità a quanto stabilito dalle leggi 675/96e196/2003 e successive integrazioni sulla tutela della privacy. L'organizzazione potrà sopprimere l'iniziativa a suo insindacabile giudizio, o variarne le date indicate nel presente regolamento, senza che nulla sia dovuto ai partecipanti.

Data

Firma: