

Regolamento del concorso

Il presente documento raccoglie in forma sintetica le regole di partecipazione al concorso e alla manifestazione **Panettone D'Autore**, in programma a Milano il 14 e 15 dicembre 2026.

1. Oggetto

Il concorso premia il miglior panettone artigianale italiano in due categorie: **Classico** (lievito madre, burro, arancia candita, uvetta) e **Creativo** (accostamenti inediti e ingredienti del territorio). La partecipazione è riservata a laboratori, pasticcerie e forni che producono internamente il lievito.

2. Requisiti di partecipazione

- Prodotto artigianale, a lievitazione naturale, realizzato senza l'uso di semilavorati industriali.
- Peso minimo del campione: 1 kg, conglassatura e decorazioni conformi alla categoria scelta.
- Regolare posizione contributiva e amministrativa dell'impresa.
- Ogni laboratorio può iscrivere una sola creazione per categoria.

3. Iscrizione e scadenze

- **Apertura candidature:** 1 settembre 2026.
- **Termine invio scheda e ricetta:** 20 ottobre 2026.
- **Comunicazione finalisti:** entro il 10 novembre 2026.
- **Consegna campioni in finale:** 14 dicembre 2026, dalle 8:30 alle 12:00, presso la sede comunicata ai finalisti.

4. Criteri di valutazione

La valutazione avviene alla cieca. Ogni campione è identificato da un codice numerico e presentato senza informazioni sul produttore. La giuria attribuisce un punteggio in decimi per ciascuna delle seguenti voci:

- **Profumo** — intensità, pulizia e persistenza olfattiva.
- **Struttura e alveolatura** — regolarità degli alveoli, elasticità, umidità della mollica.

- **Gusto** — equilibrio, sapidità, assenza di difetti percepibili.
- **Ingredienti** — qualità e provenienza delle materie prime.
- **Identità artigianale** — coerenza con la categoria e riconoscibilità del gesto tecnico.

5. *Giuria e verdetto*

La giuria è composta da un presidente e da quattro membri con competenze in critica gastronomica, lievitazione e analisi sensoriale. Il verdetto è espresso a maggioranza, non è soggetto a ricorso e viene reso pubblico durante la cerimonia di premiazione.

6. *Conduzione della manifestazione*

Il festival è aperto al pubblico secondo gli orari pubblicati nel programma. Le degustazioni sono a numero chiuso. L'organizzazione può modificare orari e spazi per esigenze tecniche, dandone comunicazione sui canali ufficiali.

7. *Privacy e immagini*

I dati dei partecipanti sono trattati per le sole finalità del concorso. Le riprese effettuate durante la manifestazione potranno essere utilizzate per la comunicazione dell'evento.

Avvertenza. Nomi, date, quote, importi e dettagli organizzativi contenuti in questa anteprima sono dimostrativi e verranno sostituiti dal regolamento ufficiale a cura dell'organizzazione.