



CAMPIONATO DI PANDOLCE GENOVESE TIPO BASSO 2° edizione 2024

Regolamento

Art. 1 – Definizioni

Con il presente regolamento (di seguito “Regolamento”) si definiscono le modalità di svolgimento del Campionato di pandolce genovese tipo basso – 2° edizione 2024 (di seguito “Campionato”).

Art. 2 – Data e location

Il Campionato di pandolce genovese tipo basso – 2° edizione 2024 si svolgerà:

1. Fasi eliminatorie: presso Istituto Marco Polo – Via Angelo Sciacaluga – Genova. domenica 20 ottobre 2024;
2. Prima parte della fase finale: presso il Mercato Orientale di Via XX Settembre – Genova, laboratori di ISCOT Liguria e Mog, domenica 17 novembre 2024;
3. Seconda parte fase finale presso la Sala delle Grida del Palazzo della Borsa di Via XX Settembre – Genova, domenica 17 novembre 2024.

Art. 3 – Partecipanti

1. Il Campionato, finalizzato a decretare il miglior pandolce genovese tipo basso, è rivolto a dilettanti, amatori ed appassionati di pasticceria non professionisti, persone che non lavorano nel settore della pasticceria o che non hanno una formazione professionale formale purché abbiano compiuto la maggiore età, provenienti da qualsiasi paese del mondo.
2. Il numero massimo di partecipanti è di 200.

Art. 4 – Iscrizioni

1. Le domande di iscrizione al Campionato (vedi domanda di iscrizione allegata al presente Regolamento) dovranno pervenire entro e non oltre il giorno 13 ottobre 2024 o comunque al raggiungimento della quota di 200 iscritti presso uno dei punti di raccolta previsti.
2. Le domande che perverranno oltre il 16 ottobre 2024 non saranno accolte.
3. Ogni domanda di iscrizione dovrà essere accompagnata da copia di proprio documento di identità in corso di validità, del codice fiscale e della ricevuta attestante il pagamento di euro 10,00 quale quota di iscrizione al Campionato di pandolce genovese tipo basso – seconda edizione 2024 nonché da dichiarazione sottoscritta di non essere un professionista
4. Saranno accolte le prime 200 domande che arriveranno.

5. Ogni domanda sarà contrassegnata da un numero identificativo, da 1 a 200.
6. Le domande di iscrizione verranno catalogate in apposito classificatore.
7. Ad ogni partecipante verrà comunicato l'orario cui dovrà presentarsi il giorno delle Fasi Eliminatorie di cui all'art. 2.
8. In caso di successiva rinuncia alla partecipazione al Campionato da parte di uno o più partecipanti, verrà/verranno accolte la/e domanda/e successiva/e alla 200esima, seguendo sempre l'ordine cronologico di arrivo.

Art. 5 – Modalità di svolgimento della gara

1. Al termine delle Fasi Eliminatorie di cui al precedente art. 1, verranno nominati i 50 finalisti. Verrà data comunicazione dell'esito ad ogni partecipante.
2. Nella fase finale i partecipanti saranno suddivisi in 5 gruppi da 10.
3. I 10 pandolci finalisti verranno giudicati dalla Giuria finale che proclamerà il migliore pandolce. Verranno altresì proclamati il secondo ed il terzo migliore pandolce.
4. I partecipanti dovranno indossare gli indumenti messi a disposizione dall'Organizzazione del Campionato.
5. I partecipanti, durante la fase di preparazione, dovranno avere le mani perfettamente pulite, unghie corte e senza smalti, non portare anelli, braccialetti e orologi al polso. In caso di unghie smaltate, o di ferite/escoriazioni sulle mani, è obbligatorio l'uso del guanto;
6. Ogni partecipante dovrà scegliere materie prime ed ingredienti tra quelli messi a disposizione sul posto dall'Organizzazione, come previsto dal successivo art. 6.
7. Al termine della preparazione, la postazione di lavoro dovrà essere lasciata in perfetta pulizia ed ordine. Questo aspetto avrà rilevanza nel giudizio che esprimerà la Giuria tecnica.
8. La cottura in forno dei pandolci verrà effettuata da pasticceri professionisti. La relativa tempistica di cottura verrà decisa dal singolo partecipante.
9. Il pandolce, una volta cotto, dovrà avere una pesatura di grammi 500. È ammessa una tolleranza del 10% in eccesso; pertanto il pandolce cotto dovrà pesare tra i grammi 500 e i grammi 550. I pandolci che risulteranno fuori da tali limiti di pesatura non verranno presi in considerazione e comporteranno la squalifica del partecipante. La precisione nel peso avrà rilevanza nel giudizio che esprimerà la Giuria tecnica.
10. I pandolci verranno contraddistinti, tramite apposito segnalino, dal numero identificativo riportato sulla domanda di iscrizione di cui al punto 5 dell'art. 4.
11. Il partecipante riceverà apposita informativa ai sensi della normativa sulla privacy in merito all'utilizzo dei dati forniti.

Art. 6 – Materie prime ed ingredienti

1. Devono essere utilizzate esclusivamente tutte le seguenti materie prime ed ingredienti forniti dall'Organizzazione, secondo la ricetta della tradizione:
 - a) Farina;
 - b) Burro;
 - c) Zucchero;
 - d) Uvetta sultanina turca, scorze di arancia candite, cedro candito, pinoli (prodotti senza anidride solforosa);
 - e) Acqua;
 - f) Uova fresche e/o tuorli pastorizzati;

- g) Polveri lievitanti;
- h) Sale.
2. Possono essere utilizzati in aggiunta esclusivamente le seguenti materie prime ed ingredienti forniti dall'Organizzazione:
 - a) Latte pastorizzato e/o latte UHT;
 - b) Frutta secca fino ad un massimo di 2% sulla ricetta totale;
 - c) Miele;
 - d) Vaniglia;
 - e) Semi di finocchio;
 - f) Scorze di arancia e/o limone fresco;
 - g) Rum e/o marsala.
3. L'utilizzo di materie prime ed ingredienti non forniti dall'Organizzazione comporta la squalifica del partecipante.

Art. 7 – Giuria

1. La Giuria verrà nominata dall'Organizzazione del Campionato e sarà composta da una Parte Tecnica (formata da pasticceri professionisti) e da una parte formata da personalità, giornalisti e/o esperti di settore.
2. La Parte Tecnica della Giuria valuterà tutti i 200 pandolci basando il proprio giudizio su elementi quali peso, forma, colore, gusto, profumo, fragranza, taglio, metodologia di lavorazione, uniformità di distribuzione della frutta, nonché livello di ordine e pulizia della postazione utilizzata dal partecipante ed individuerà i 10 pandolci finalisti.
3. La Giuria finale valuterà i 10 pandolci finalisti basando il proprio giudizio su elementi quali gusto e aromaticità e proclamerà il migliore pandolce.
4. Le valutazioni di cui ai precedenti punti 2 e 3 verranno espresse su schede di valutazione a tale scopo predisposte.
5. Il punteggio finale per ogni pandolce sarà dato dalla somma delle due valutazioni di cui ai precedenti punti 2 e 3.
6. La graduatoria completa dei 70 finalisti verrà successivamente comunicata.

Art. 8 – Premiazione

Il Campionato di pandolce genovese tipo basso prevede un primo premio, un secondo premio, un terzo premio. È previsto altresì un premio per i pandolci classificati dal 4° al 10° posto:

- a) Primo premio "Paolo Odone": con dizione "Vincitore Campionato di pandolce genovese tipo basso 2° edizione 2024": Al vincitore verrà altresì elargita una fornitura di materie prime e ingredienti;
- b) Secondo premio: fornitura di materie prime e ingredienti;
- c) Terzo premio: fornitura di materie prime e ingredienti;
- d) Premi dal 4° al 10° classificato:

Allegati:

- Domanda di iscrizione
- Schede tecniche di valutazione