

Contest Regionale "Il Panettone secondo la Sardegna" 2025

14 dicembre 2025

Silanus - Casa Aielli (Corso Vittorio Emanuele)

L'Accademia Sarda del Lievito Madre con il Comune di Silanus organizza il contest regionale "IL PANETTONE SECONDO LA SARDEGNA", nell'ambito della manifestazione "*Cosas bonas de Silanos*. I sapori dell'identità" promossa insieme alla Pro Loco Silanus e con il sostegno della Regione Autonoma della Sardegna.

REGOLAMENTO DEL CONTEST: CLASSICO, INNOVATIVO, SALATO

1. Il concorso è aperto a tutti i Pasticceri, Gelatieri, Cioccolatieri, Panificatori professionisti.
2. Le iscrizioni partiranno dal 18/11/2025 entro e verranno chiuse alle ore 12:00 del 12/12/2025.
3. La domanda d'iscrizione (vd. modulo allegato al regolamento) dovrà pervenire alla mail:
panettonesecondolasardegna@gmail.com
4. Il contest "**IL PANETTONE SECONDO LA SARDEGNA**" 2025 si svolgerà nel modo seguente:
I concorrenti dovranno presentare nr. 2 panettoni uguali tra loro del peso di Kg 1 o 750 Gr cadauno (scarto massimo 5% - 5 punti di penalità ogni gr. 50 in eccesso o in difetto). I panettoni dovranno essere spediti o consegnati a mano. Il panettone dovrà essere presentato con il solo involucro in plastica con l'indicazione del nome del concorrente e della categoria.
5. I concorrenti sono tenuti a consegnare, oppure far recapitare attraverso spedizione, i panettoni entro il giorno 12 dicembre 2025 presso: FGM Pasticceria Silanese, Corso Vittorio Emanuele, 34, 08017 Silanus (NU), o a mano entro il giorno 14 dicembre ore 12:00.
6. I criteri di valutazione da parte della giuria saranno: profumo (punti 20), taglio (punti 15), cottura (punti 15), gusto (punti 20), sofficità (punti 15) e alveolatura (punti 15).
7. I concorrenti dovranno presentarsi, il giorno 14 dicembre 2025 entro le ore 15:00. Dovranno indossare una giacca bianca o recante i loghi della propria attività, pantalone nero e scarpe nere;
8. Ogni concorrente DEVE presentare una descrizione sintetica del suo panettone e qualora lo ritenesse utile può preparare n. 5 brochure di presentazione.
9. L'organizzazione si riserva il diritto di modificare il regolamento.
10. Tutto quanto non descritto o specificato, sarà a carico del concorrente.
11. La giuria il giorno 14 dicembre alle ore 14:30 inizierà con gli assaggi terminando verso le ore 18:00 e sarà composta da professionisti e studiosi della materia.
12. Tutti i concorrenti saranno premiati con l'attestato di partecipazione al CONTEST "IL PANETTONE SECONDO LA SARDEGNA" e verrà data visibilità sui social dell'Accademia Sarda del Lievito madre.
13. I vincitori verranno premiati con prodotti Casillo e Padre della Vaniglia.
14. La valutazione della giuria sarà insindacabile.
15. I concorrenti accettano tutte le condizioni, di cui al presente regolamento, esonerando l'organizzazione da ogni responsabilità, per danni da loro provocati a terzi. I concorrenti cedono all'organizzazione, sin dal momento dell'ammissione al concorso, il diritto di poter utilizzare foto, video ed il dolce preparato per fini propagandistici e tutto ciò correlato ad esso in tutte le sue forme di utilizzo e comunicazione,

rinunciando sin d'ora ad ogni richiesta di risarcimento danno, rimborso spese e pagamento di somme in genere.

16. I concorrenti non potranno, dopo la manifestazione, diffamare o commentare negativamente sui social od altri mezzi di comunicazione. L'organizzazione si riserva di agire per vie legali contro tutti coloro che avranno un comportamento scorretto.
17. I concorrenti autorizzano l'organizzazione, nonché le persone dalla stessa delegate, al trattamento dei dati personali dell'azienda limitatamente alla predisposizione del concorso ed alla sua pubblicità, presente e futura, per la quale abbiano conferito espressa accettazione alla partecipazione, ai sensi e per gli effetti del d.lgs. 196/2003.
18. La manifestazione sarà seguita e divulgata da importanti mezzi di comunicazione, riviste specializzate, giornali e TV.