



REGOLAMENTO

“iTALENTI del Panettone”

Concorso dei Grandi Lievitati Artigianali

Organizzatore	Dulca S.r.l. / Centro di Formazione ITalenti
Data evento	Mercoledì 18 novembre 2026
Sede	Sala iTALENTI – Dulca S.r.l., Via Tolemaide 134, 47922 Rimini
Territorio	Da Ancona a Bologna

Art. 1 — Oggetto del Concorso

Dulca S.r.l., attraverso il proprio centro di formazione ITalenti, organizza la prima edizione del concorso “iTALENTI del Panettone”, dedicato ai grandi lievitati artigianali, riservato ai professionisti della pasticceria e della panificazione.

Il concorso si articola in due categorie distinte:

- Categoria A — Panettone “Classico”
- Categoria B — Panettone “Creativo”

Art. 2 — Requisiti di partecipazione

Possono partecipare pasticceri, panificatori e professionisti del settore con attività operativa nel territorio compreso tra Ancona e Bologna.

Ogni partecipante può iscriversi a una sola categoria oppure a entrambe. Il numero massimo di iscrizioni è fissato in 20 per categoria, per un totale massimo di 40 iscrizioni. La quota di iscrizione è pari a € 80 + IVA per ciascuna categoria a cui il partecipante si iscrive.

Art. 3 — Modalità e termini di iscrizione

L'iscrizione avviene tramite form online sul sito ITalenti (italenti.it), entro e non oltre venerdì 30 ottobre 2026. L'iscrizione è valida solo con la compilazione del modulo online e il pagamento della quota di iscrizione per ciascuna categoria, secondo le modalità indicate nel form.

Le iscrizioni vengono accolte in ordine di arrivo fino a esaurimento dei posti disponibili per ciascuna categoria.

Al momento dell'iscrizione, a ciascun partecipante verrà fornita una scheda ingredienti, da compilare e riconsegnare obbligatoriamente insieme ai panettoni in gara, pena l'esclusione dalla valutazione.

Art. 4 — Le categorie in gara

CATEGORIA A — PANETTONE “CLASSICO”

Il panettone deve essere realizzato nel rispetto del disciplinare di produzione di cui al D.M. 22 luglio 2005 e presentare le seguenti caratteristiche:

- Stampo: basso
- Peso: 1 kg
- Composizione: con canditi e uvetta
- Finitura: glassato con mandorle e granella media di zucchero
- Non è consentito l'utilizzo di Monodigliceridi

CATEGORIA B — PANETTONE “CREATIVO”

Il panettone deve essere realizzato nel rispetto del disciplinare base di cui al D.M. 22 luglio 2005, con libertà di interpretazione su forma, farcitura e finitura. Il partecipante è libero di esprimere la propria identità creativa mantenendo la struttura del grande lievitato.

- Peso: 1 kg
- Forma, farcitura e glassa: a libera scelta del pasticcere
- La ricetta deve includere obbligatoriamente una scheda descrittiva del concept creativo
- Non è consentito l'utilizzo di Monodigliceridi

Art. 5 — Consegna dei prodotti e anonimato

Quantità: ciascun partecipante deve consegnare 3 panettoni per ogni categoria a cui si iscrive, così suddivisi:

- 1 panettone da taglio (destinato alla valutazione della giuria)
- 1 panettone da esposizione e foto
- 1 panettone di scorta

Termine di consegna: i panettoni devono essere consegnati esclusivamente nei giorni di giovedì 12 e venerdì 13 novembre 2026, dalle ore 9:00 alle ore 17:00, presso la sede Dulca S.r.l. – Via Tolemaide 134, 47922 Rimini. Non sono ammesse consegne in date o orari diversi: il termine ultimo e inderogabile è fissato alle ore 17:00 di venerdì 13 novembre 2026.

Referente per il ricevimento dei prodotti: Carlo Le Rose (tel. 334.1199300; tecnico@dulca.com).

Anonimato: ogni panettone deve essere consegnato in stampo e imballaggio neutro, all'interno di un sacchetto in plastica trasparente, privo di qualsiasi elemento identificativo (loghi, nomi, etichette o segni distintivi). All'interno dell'imballaggio dovrà essere inserito un foglio riportante la conferma di iscrizione, la descrizione del prodotto e la lista degli ingredienti fornito da Dulca. L'organizzazione provvede a rimuovere dal foglio ogni dato identificativo del partecipante prima di renderlo disponibile alla giuria.

A ciascun panettone sarà assegnato dall'organizzazione un numero identificativo, unico riferimento usato dalla giuria durante la valutazione. La corrispondenza numero/partecipante resterà segreta fino alla proclamazione dei vincitori.

I panettoni consegnati in sacchetti, confezioni o stampi riportanti loghi, marchi o qualsiasi altro elemento identificativo saranno esclusi dalla competizione. L'organizzazione non risponde di eventuali danni ai prodotti derivanti da imballaggi non idonei al trasporto.

Art. 6 — Programma della giornata

Orario	Attività
Giovedì 12 e venerdì 13 novembre, ore 9:00 – 17:00	Consegna panettoni in sede Dulca (<i>termine ultimo: venerdì 13/11 ore 17</i>)
Mercoledì 18 novembre 2026	Concorso iTalenti del Panettone
12:00 – 13:00	Arrivo, allestimento, esposizione dei panettoni, riprese e interviste
13:00 – 16:00	Inizio gare e assaggi della giuria per entrambe le categorie
16:00 – 16:30	Coffee break e networking tra artigiani, giuria e partner
16:30 – 17:30	Secondo assaggio della giuria dei 6 finalisti di entrambe le categorie
17:30 – 18:30	Premiazione, premi speciali, foto e taglio della torta

Art. 7 — Giuria

La valutazione del concorso è affidata a una giuria tecnica, composta dai seguenti membri:

- Ivo Corsini (Presidente Giuria / Maestro Panificatore)
- Antonio Guerra (Giudice 1 / Maestro Pasticcere)
- Antonio Montalto (Giudice 2 / Tecnico Professionista Pasticceria)
- Luca Diana (Giudice 3 / Maestro Pasticcere)
- Pierantonio Bonvicini (Giudice 4 / Giornalista e Critico gastronomico)
- Donato Troiano (Giudice 5 / Giornalista)

Il giudizio della giuria è insindacabile e inappellabile.

In caso di parità di punteggio tra due o più panettoni, si applica la procedura descritta all'art. 8 (parità di punteggio / ex aequo).

Qualora un componente della giuria si trovi in una situazione di conflitto di interessi rispetto a uno o più partecipanti (rapporti di parentela, collaborazione professionale in corso o altre circostanze che possano comprometterne l'imparzialità), è tenuto a darne comunicazione all'organizzazione e ad astenersi dalla valutazione dei prodotti interessati.

Qualora un componente della giuria sia impossibilitato a partecipare, l'organizzazione provvede alla sua sostituzione con un giudice di pari competenza, individuato con congruo anticipo rispetto alla data dell'evento.

Art. 8 — Criteri e modalità di valutazione

La giuria assaggia e valuta tutti i panettoni iscritti, per ciascuna categoria, nelle due sessioni di assaggio previste dall'art. 6. Ogni panettone viene valutato da ciascun giurato attribuendo un punteggio da 1 a 10 per ciascuno dei seguenti criteri, ciascuno associato a un coefficiente di peso:

#	Criterio	Applicazione	Coefficiente
1	Gusto	Cat. A e B	×2
2	Struttura della mollica (alveolatura, elasticità, scioglievolezza e sofficità)	Cat. A e B	×2
4	Profumo e pulizia aromatica	Cat. A e B	×1
4	Umidità ed equilibrio	Cat. A e B	×1
5	Cottura	Cat. A e B	×1
6	Estetica esterna e sviluppo (sviluppo, simmetria, regolarità; glassatura per la Cat. A)	Cat. A e B	×1
7	Distribuzione di canditi e uvetta (Cat. A) / Equilibrio della farcitura (Cat. B)	Cat. A e B	×1
8	Originalità e identità del prodotto	Solo Cat. B	×1

Punteggio massimo: 110 punti (Cat. A) — 120 punti (Cat. B). Il punteggio complessivo di ciascun panettone è dato dalla media dei punteggi attribuiti dai singoli giurati. I 3 panettoni con il punteggio complessivo più alto per ciascuna categoria sono proclamati vincitori.

Parità di punteggio (ex aequo)

In caso di parità di punteggio complessivo tra due o più panettoni — ai fini della classifica finale — si procede a un nuovo assaggio da parte della giuria, limitato esclusivamente ai panettoni che hanno ottenuto lo stesso punteggio, al fine di determinare la posizione definitiva.

Modalità pratica di valutazione

A discrezione dell'organizzazione, ogni panettone viene inizialmente presentato integro alla giuria per la valutazione dell'aspetto esterno. Successivamente viene tagliato a metà per consentire l'analisi della struttura interna, dell'alveolatura e della distribuzione degli ingredienti. Infine, una delle due metà viene porzionata a fette e servita ai componenti della giuria per la valutazione organolettica.

Al termine della competizione e concluse tutte le operazioni di giudizio, i panettoni vengono messi a disposizione per la degustazione libera da parte degli ospiti e dei concorrenti.

Art. 9 — Premi e Trofei

Sono premiati i primi 3 classificati di ciascuna categoria (Categoria A — Panettone Classico; Categoria B — Panettone Creativo), per un totale di 6 vincitori. Per ciascuna categoria sono previsti i seguenti premi:

Posizione	Premio
1° classificato	Trofeo + Premio del valore di € 1.000 (mille)
2° classificato	Trofeo + Premio del valore di € 600 (seicento)
3° classificato	Trofeo + Premio del valore di € 300 (trecento)

N.B.: i premi sono forniti in buoni di acquisto del valore imponibile (IVA inclusa) indicato.

Art. 10 — Visibilità e utilizzo del logo

I partecipanti e i vincitori potranno utilizzare il logo ufficiale del concorso e l'attestato di partecipazione/vittoria sui propri canali di comunicazione (sito, social media, materiale promozionale), citando l'edizione e l'anno di riferimento.

I vincitori potranno valorizzare il riconoscimento ottenuto nell'ambito della propria attività commerciale, previa comunicazione all'organizzazione.

Art. 11 — Liberatoria per l'utilizzo di immagini, foto e video

Durante l'evento saranno presenti operatori foto/video di Dulca S.r.l., del circuito Icaro, partner media dell'iniziativa, e rappresentanti della stampa, per realizzare un servizio sulla giornata.

Con la compilazione del modulo di iscrizione online sul sito italenti.it e con il pagamento della quota di iscrizione, il partecipante autorizza a titolo gratuito Dulca S.r.l. e il circuito Icaro a riprendere, fotografare e diffondere la propria immagine, la propria voce, il proprio nome e il prodotto in gara, per finalità giornalistiche, informative, promozionali e di comunicazione dell'evento e delle sue edizioni future, attraverso:

- i siti dulca.it e italenti.it;
- i canali social e le newsletter di Dulca S.r.l. e di iTALENTI;
- tutti i canali del circuito Icaro (televisivi, web, digitali e broadcast) e gli organi di stampa accreditati.

L'autorizzazione è concessa a titolo gratuito, senza limiti territoriali e a tempo indeterminato. Il partecipante garantisce di aver informato eventuali collaboratori presenti e di aver ottenuto il loro consenso.

Resta ferma la facoltà del partecipante di revocare il consenso per il futuro, scrivendo a marketing@dulca.com. La revoca non pregiudica la liceità degli usi effettuati prima della stessa e non comporta l'obbligo di ritirare o modificare contenuti già trasmessi, pubblicati o diffusi da Dulca S.r.l., dal circuito Icaro o dagli organi di stampa. Dulca S.r.l. provvederà a rimuovere i contenuti dai propri siti e canali social entro 30 giorni dalla richiesta, compatibilmente con le esigenze tecniche.

Il trattamento dei dati avviene secondo l'informativa resa in fase di iscrizione (art. 12).

Art. 12 — Trattamento dei dati personali

I dati personali dei partecipanti saranno trattati da Dulca S.r.l. in qualità di Titolare del trattamento, ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (GDPR) e del D.Lgs. 196/2003, esclusivamente per le finalità connesse all'organizzazione del concorso, alla gestione delle comunicazioni relative all'evento e, previo consenso, per attività promozionali.

I dati non saranno ceduti a terzi al di fuori degli sponsor e dei partner dell'evento, nei limiti strettamente necessari all'organizzazione. L'informativa completa sarà resa disponibile al momento dell'iscrizione online.

Art. 13 — Disposizioni finali

- La partecipazione al concorso implica l'accettazione integrale del presente regolamento.
- L'organizzazione si riserva di apportare modifiche al regolamento, dandone tempestiva comunicazione ai partecipanti iscritti.
- Per quanto non espressamente previsto, decide l'organizzazione.

Art. 14 — Contatti

Referente iscrizioni – Ufficio Marketing

T. 0541.389100 — Cell. 333.9350205 (Sandra Tirincanti) / 366.6284864 (Andreea Rosu) — E-mail marketing@dulca.com

Referente consegna prodotti – Carlo Le Rose

Cell. 334.1199300 — E-mail tecnico@dulca.com

Sito di riferimento – www.italenti.it

Rimini, 2026 — Dulca S.r.l.