



**SMPPC 100**

dal 1917 Maestri di bontà.

**PANETTONE WORLD CUP**  
**COPPA DEL MONDO**  
**DEL PANETTONE**



**Inscription sélection nationale «Coppa del Mondo del Panettone 2019»**

Raison sociale:.....

Nom et prénom:.....

Téléphone portable:..... Téléphone direct:.....

Ville ..... Code postal:.....

Rue:.....Section Cantonale:.....

E-Mail:.....

- J'ai lu le règlement et je désire participer à la «sélection nationale» pour la «Coppa del Mondo del Panettone 2019» qui aura lieu le jour :

**Samedi 1° juin 2019**

**au sommet du Mont San Salvatore à Paradiso (Lugano)**

**de 08h30 à 17h00**

**Date limite d'inscription:**

**5 mai 2019 – [info@smppc.ch](mailto:info@smppc.ch)**



**SMPPC 100**  
dal 1917 Maestri di bontà.



## RÈGLEMENT

1. **Après confirmation** de sa participation, le candidat doit envoyer un courrier électronique à: [info@smppc.ch](mailto:info@smppc.ch). la recette du panettone qui apportera au concours, accompagnée d'une déclaration selon laquelle les ingrédients utilisés sont conformes à la réglementation et aux exigences légales.
2. **Chaque participant doit présenter au jury:** n ° 2 du panettone pesant 1 000 g, tolérance 30 g + ou -, incluant le fond en papier (1 pour la photo, 1 pour la dégustation).
3. **Le panettone sera livré à un responsable nommé par SMPPC** qui numérotera chaque produit afin de garantir son origine et son anonymat.
4. **L'appartenance des produits** ne sera connue que du responsable qui ne le rendra public qu'au moment de la restitution des résultats.
5. **Au moment de l'examen**, le jury ne saura pas le nom du producteur de panettone. Le même sera composé par 5 chef professionnels avec une expérience éprouvée dans la production de panettone et d'un président de jury.
6. **Le Panettone à présenter pour la compétition est d'un type seulement:**  
Panettone milanais traditionnel (voir la photo annexe) a fermentation naturel (lievito madre) les levures sèches et autres produits finis sont interdits. Poids du panettone compris entre 970 g et 1030 g, y compris le fond en papier.
7. **Ingrédients autorisés:**  
Farine de blé, beurre, jaune d'oeuf, sucres, raisins secs sultanines, citron confit, arancini, miel, arômes naturels, vanille, sel.
8. **Date de livraison:**  
Samedi 1° juin 2019 de 08h00 à 09h30 directement au départ du funiculaire du Mont San Salvatore à Paradiso (Lugano).

Le producteur peut également envoyer le panettone par courrier postal avant 17h00 du 31 mai 2019 directement à:

Funicolare Monte San Salvatore SA  
Via delle Scuole 7 / CP 442  
CH-6902 Lugano-Paradiso

Le SMPPC décline tout dommage au produit pendant le transport. Les produits livrés après l'heure et la date indiquées dans le règlement ne seront pas pris en compte.

9. **Jour de sélection:**

Samedi 1<sup>er</sup> juin 2019 de 10h00 à 17h00

10. **Les frais d'inscription** de CHF. 100 sont à payer uniquement après réception de la confirmation de l'inscription par le Comité organisateur sur le compte:

IBAN: CH35 0900 0000 6523 3974 5

Aléatoire: inscription concours CMP 2019 + nom du candidat et le Canton de provenance.

**Date limite d'inscription:**

**5 mai 2019 – [info@smppc.ch](mailto:info@smppc.ch)**

