



UN'ATTENTA LETTURA DEL REGOLAMENTO È IL PRIMO PASSO VERSO IL SUCCESSO

REGOLAMENTO DEL CONCORSO TORTA DI PANE

DOMENICA 27 SETTEMBRE 2026 – PRESSO SAGRA DELL'UVA A MENDRISIO

IL CONCORSO È APERTO A TUTTI I RESIDENTI NEL CANTON TICINO



N.B. Non vi possono prendere parte i professionisti del mestiere e i cuochi professionisti.

La Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC) e la Confraternita ticinese dei Cavalieri del Buon Pane in collaborazione con la Sagra dell'uva di Mendrisio organizzano il primo campionato ticinese di torta di pane. Per poter partecipare bisognerà passare tramite le due selezioni che verranno organizzate:

Domenica 31 maggio a Mendrisio – vi potranno partecipare i residenti nel Sottoceneri

le torte dovranno essere consegnate personalmente su di un supporto (sotto torta, piatto etc.) senza nomi di riferimento a partire dalle ore 11:00 fino alle ore 15:00 presso: Essenziale Lounge-Restaurant, Corso Bello 9 a Mendrisio. Le migliori 6 torte parteciperanno direttamente alla finale del 27 settembre durante la Sagra dell'uva a Mendrisio.

Sabato 20 giugno a Gerra Piano – vi potranno partecipare i residenti nel Sopraceneri

le torte dovranno essere consegnate personalmente su di un supporto (sotto torta, piatto etc.) senza nomi di riferimento a partire dalle ore 14:00 fino alle ore 16:00 presso il forno a legna del Comune di Gerra Piano. Le migliori 6 torte parteciperanno direttamente alla finale del 27 settembre durante la Sagra dell'uva a Mendrisio.

I partecipanti dovranno accettare il seguente regolamento:

REGOLAMENTO

- Tema del concorso: torta di pane.
- Termine d'iscrizione:
26 maggio per il Sottoceneri
16 giugno per il Sopraceneri
attraverso il formulario d'iscrizione
- L'iscrizione deve essere inviata via e-mail a info@smppc.ch oppure per posta al seguente indirizzo:
SMPPC – Segretariato
Via Carlo Maderno 9
6900 Lugano
- Verranno accettate le prime 30 iscrizioni per ogni selezione.
- Dopo la conferma da parte del Segretariato SMPPC, i partecipanti dovranno inviare la ricetta completa della torta per il concorso entro il **24 maggio per il Sottoceneri e il 12 giugno per il Sopraceneri.**
- Ogni concorrente dovrà presentare come da indicazioni sopra, una torta di pane per 10-15 persone pronta da degustare appoggiata o su di un piatto o un sotto torta. **Torte senza supporto non verranno giudicate.**
- La forma della torta è libera.
- Ogni concorrente ha la possibilità di proporre la sua versione della torta di pane che dovrà contenere almeno i seguenti ingredienti: pane, latte, zucchero, uova, uva sultanina e cacao.
- La torta potrà anche essere decorata con elementi commestibili.
- La giuria utilizzerà una scheda di valutazione appositamente creata dove saranno considerati diversi punti, tra i quali anche la presentazione del prodotto. Il profumo e il sapore avranno un doppio valore.

- Le torte verranno numerate e pesate. Solo l'incaricato alla ricezione saprà la provenienza delle stesse.
- L'uscita delle torte sarà regolamentata da un sorteggio.
- Il giudizio della giuria è insindacabile.

Per la finale prevista a Mendrisio il giorno **27 settembre** il vincitore sarà annunciato sul palco principale in Piazzale alla Valle con una cerimonia di premiazione e un intrattenimento musicale del coro The Harmonics a partire dalle ore 14:00.

- Verranno premiate le migliori tre torte.
- I premi saranno messi in palio dalla Società Mastri Panettieri Pasticcieri Confettieri del Canton Ticino (SMPPC).

PREMI – da spendere nelle Panetterie-Confetterie affiliate alla SMPPC:

1° Premio Buoni per un valore di 250 CHF

2° Premio Buoni per un valore di 150 CHF

3° Premio Buoni per un valore di 100 CHF

Il Comitato della Sagra dell'uva metterà in palio per il primo classificato un robot da cucina.

I nomi dei vincitori saranno pubblicati sul sito della SMPPC come pure su FB e Instagram:



- Tutte le ricette potranno essere utilizzate dalla SMPPC.
- Non sarà possibile aderire ad azioni legali.
- Chi non rispetta il regolamento del concorso non verrà giudicato.
- Ogni concorrente riceverà un attestato di partecipazione.

Lugano, 05 maggio 2026