Regolamento Concorso

il Cornetto d'Oro

Il Contest "Cornetto d'oro" è rivolto a panificatori e pasticceria desiderosi di dimostrare alla propria clientela che il prodotto in vendita è artigianale e di qualità.

Ogni candidato potrà iscriversi tramite la scheda di iscrizione scaricabile dal sito:

www.ambassadeursdupain.it

Termini e Scadenze

Le iscrizioni saranno accettate entro il 3 Novembre 2026 previo pagamento di € 60,00 (uguale importo della prima edizione 2024) da versare sul conto corrente:

Beneficiario: Les Ambassadeurs du Pain Italia
Intesa Sanpaolo - IBAN: IT90 F030 6909 6061 0000 0168 443
Causale obbligatoria: iscrizione concorso CORNETTO D'ORO

La scheda non dovrà essere compilata a mano. Solo la firma dovrà essere autografa. La scheda, dopo la compilazione, dovrà poi essere inviata a: ***segreteria@ambassadeursdupain.it***

Specifiche

Ogni partecipante dovrà presentare **n° 12 cornetti all'italiana uguali curvi del peso di 70g** (-5/+5) al momento della valutazione.
Il cornetto non dovrà avere decorazioni/farciture/rifiniture prima o dopo la cottura e dovrà essere consegnato tra le ore 9,00 e le ore 11,00 del giorno 3 Novembre 2026 presso **Polin Group Spa in viale dell'Industria 9, 37135 Verona** in confezioni sulle quali dovranno essere indicati e ben visibili tutti i dati del partecipante come specificati sulla scheda d'iscrizione.

Un responsabile nominato dal Consiglio di Presidenza di Ambassadeurs du Pain Italia riceverà i prodotti e garantirà l'anonimato degli stessi prima di essere sottoposti alla giuria. L'appartenenza dei prodotti sarà nota esclusivamente al responsabile di Ambassadeurs che la renderà pubblica solo al momento di diffondere i risultati.
Al momento della degustazione, la giuria non sarà a conoscenza del nominativo del produttore del cornetto. La giuria sarà composta da professionisti di comprovata esperienza nel settore.
La valutazione sarà eff ettuata tramite un modulo appositamente creato da Ambassadeurs du Pain Italia.

Termini di Valutazione

Il prodotto sarà valutato in base ai seguenti parametri:

Visivo: ***lucentezza, colore, volume, regolarità***
Interno: ***alveolatura, colore, cottura, forma***
Aspetto*: esterno, interno*
Gusto/Aroma: ***generale, fragranza, profumo, sapore***
Regolamento: ***rispetto del regolamento, peso***

Premi

Essendo una selezione verrà assegnato un 1°, 2° e 3° classificato consentendo di ottenere una certificazione che darà accesso alla finale che si svolgerà il 26 e 27 Gennaio 2027.
Per tutti coloro che conquisteranno il punteggio più elevato e saranno quindi primi classificati del concorso, riceveranno vari premi forniti dagli sponsor.