



Regolamento Ufficiale

Concorso Mastro Panettone d'Élite 2026

Quella di quest'anno sarà la decima edizione del concorso Mastro Panettone, nonché la seconda di **"Mastro Panettone d'Élite"**, che premierà il *Miglior Panettone Artigianale d'Italia* nelle seguenti categorie:

- **Panettone Artigianale Tradizionale** alto scarpato (con uvetta e canditi);
- **Panettone Artigianale al Cioccolato** basso scarpato (impasto scuro).

L'iniziativa è esclusa dalla normativa sulle manifestazioni a premio (DPR 430/2001).

Modalità di iscrizione

La partecipazione è riservata ad attività selezionate da Goloasi su invito.

Chi desidera candidarsi può inviare la propria richiesta di partecipazione compilando il modulo al seguente link:

<https://www.goloasi.it/mastro-panettone-delite-2026/candidatura-26/>

Le candidature saranno valutate dall'organizzazione e, qualora ritenute idonee, i candidati saranno contattati per procedere all'iscrizione.

Chi può partecipare?

Possono accedere solo:

- Titolari, familiari e dipendenti di laboratori artigianali con sede in Italia;
- Attività che producono lievitati secondo il disciplinare di legge (Decreto 22 luglio 2005 - G.U. n. 177 del 01/08/2005 e successive modifiche del 19 giugno 2017).

Requisiti obbligatori:

- Utilizzo del lievito madre fresco;
- Nessun utilizzo di: emulsionanti, mono/digliceridi, coloranti o aromi artificiali;

Per finalizzare l'iscrizione è necessario procedere con il pagamento della quota di partecipazione.

Scadenza iscrizioni: Le iscrizioni si chiuderanno **l'11 Settembre 2026** o al raggiungimento del limite massimo per categoria.

Limiti iscrizione per categoria

Saranno ammessi un numero limitato di partecipanti per categoria:

- Max 120 partecipanti per il Panettone Tradizionale
- Max 80 partecipanti per il Panettone al Cioccolato

Spedizione dei prodotti

Ogni partecipante dovrà consegnare n. 2 panettoni da 1 Kg per categoria, entro il 1 Ottobre 2026 presso:

Goloasi Srl

Via Natale Ventrella, 14/16

70010 Turi (BA)

I prodotti dovranno essere confezionati con pirottino anonimo (senza loghi né nomi) e accompagnati dalla scheda ingredienti che dovrà essere compilata online, accedendo al seguente indirizzo:

[Scheda disciplinare](#)

I panettoni con pirottini personalizzati saranno esclusi dal concorso.

Degustazioni tecniche

Dal 6 al 8 ottobre 2026, una giuria di esperti selezionerà i finalisti:

- 12 finalisti per il Panettone Tradizionale
- 8 finalisti per il Panettone al Cioccolato

Fase “Mani in Pasta”

I finalisti selezionati parteciperanno a una fase pratica, dal 19 al 23 ottobre 2026, in cui realizzeranno i loro lievitati, presso il laboratorio di Logiudice Forni di Arcole (Vr).

Evento Finale

La finale si terrà il 27 Ottobre 2026 presso Relais Il Santissimo – Turi (BA) con la proclamazione dei vincitori, alla presenza del pubblico, media e aziende partner.

È obbligatoria la presenza del finalista.

Clausola ex aequo

In caso di parità nella votazione finale, si procederà con un'ulteriore degustazione.

Giuria

L'organizzazione ha selezionato 2 giurie composte da professionisti ed esperti del settore, la prima esaminerà i prodotti in gara e valuterà i lievitati secondo i seguenti criteri:

- Peso (ammesso tra 970g e 1050g, incluso pirottino)
- Forma e sviluppo
- Colore dell'impasto
- Quantità e distribuzione degli inerti (per la categoria tradizionale)
- Alveolatura
- Gusto e Cioccolatosità (per la categoria cioccolato)
- Masticabilità
- Profumo
- Fioccatatura

- Sofficità

Novità: i vari criteri di valutazione, avranno un peso differente. Quelli "visivi" (Forma, Sviluppo, colore della crosta, distaccamento dal pirottino, colore dell'impasto e distribuzione degli inerti) rappresenteranno il 32% dei voti, quelli "gustativi" (Gusto e profumo) il 40 % e quelli "tattili" (Masticabilità, fioccatatura e sofficità) il 28%.

La seconda giuria, per la fase "mani in pasta", che chiameremo commissari di gara, valuterà secondo i seguenti criteri:

- Organizzazione
- Pulizia
- Rispetto dei tempi

I commissari daranno dei bonus o dei malus che si sommeranno ai voti dei giudici.

Spedizione

Spese e responsabilità di spedizione sono a carico del partecipante.

Si consiglia un imballaggio resistente e sicuro.

Costi

La quota di iscrizione, spedizione e partecipazione all'evento sono a carico del partecipante.

In caso di annullamento dell'evento da parte dell'organizzazione è previsto il rimborso totale della quota versata.

In caso di rinuncia del partecipante: il 50% dell'importo potrà essere recuperato sotto forma di credito per eventi futuri organizzati da Goloasi.

Premi

Saranno premiati:

- 1°, 2° e 3° classificato per ciascuna categoria.
- I "Migliori 20" e "Migliori 30" per ogni categoria riceveranno un attestato di riconoscimento (in formato digitale).
- Tutti gli iscritti riceveranno un attestato di merito (in formato digitale).

Note finali

I prodotti non degustati dalla giuria verranno donati a Caritas e enti benefici.

Il presente regolamento potrebbe subire aggiornamenti: si consiglia di consultarlo periodicamente.

Versione 2 del 07/09/2026