



1° CAMPIONATO ITALIANO GIOVANI LIEVITISTI UNDER30

REGOLAMENTO

Cari ragazzi, è arrivato il momento di dimostrare ancora una volta la nostra passione, il nostro talento il nostro amore per i Grandi Lievitati.

La gara per il migliore Lievitato Estivo 2026 Under 30, è solo un'opportunità per mettere in gioco la nostra creatività, maestria, amore, passione e perché no, confrontarsi per poter sempre crescere.

Per questo concorso è stato scelto un prodotto molto particolare, libero di esprimervi al meglio: **un Grande Lievitato dove non viene rispettato il disciplinare**, sempre prodotto con Lievito Madre vivo, pero lasciando spazio alla vostra creatività.

Da questa gara usciranno il primo, il secondo e il terzo classificato del Campionato Italiano Under 30, prima fase di selezione a Bologna presso l'**International School**, poi la finale a maggio a Tutto Food Milano.

Il Primo classificato, secondo classificato e terzo classificato, verranno premiati ufficialmente nel mese di **luglio 2026**, durante la prestigiosa **Notte dei Maestri del Lievito Madre**, come **migliore prodotto lievitato estivo Under 30**.

Possiamo creare qualcosa di straordinario, mettendo in risalto le nostre abilità e il prestigio che ci contraddistingue da Artigiani. Ogni singolo contributo, ogni idea, ogni gesto conterà in questa nuova avventura gastronomica.

Cercate nel Vostro territorio prodotti unici, le Vostre origini...

Questa è più di una sfida. È una celebrazione della nostra arte, della nostra capacità di creare, e di innovare, sempre.

SI RICHIEDE:

Nome (il nome si intende quello del lievitato) e presentazione del lievitato secondo la visione e il pensiero del suo creatore.

N.B. NOME E PRESENTAZIONE DEL LIEVITATO: Si intende che il lievitato deve avere un nome proprio che può essere un nome di fantasia o riferito a qualche altra cosa.

Per presentazione (FACOLTATIVA) si intende che la giuria vorrà sapere dal creatore la sua motivazione e la sua ispirazione nel creare quel tipo di ricetta. In definitiva bisogna descrivere l'idea di creazione.

- **La Ricetta deve essere scritta su 1000 gr di farina totale (1°e 2° impasto).**
- **Stampo alto o basso a vs descrizione.**
- **La glassa facoltativa.**
- **Prodotto con lievito madre vivo.**
- **La creatività avrà, per la giuria, un punteggio maggiore.**
- **La ricetta deve essere redatta al computer e non SCRITTA A MANO, pena l'esclusione dal confronto.**
- **Il carattere utilizzato deve essere TIME NEW ROMAN con PUNTEGGIATURA nr 12 tutto scritto in minuscolo tranne le iniziali.**
- **Il procedimento deve essere scritto con la massima cura ed attenzione.**
- **Devono essere prodotti con pirottino anonimo e devono avere un sacchetto anonimo, con all'interno la busta chiusa con le varie caratteristiche (una in ogni lievitato)**
- **Il peso di ogni panettone deve essere di 1kg compreso il pirottino (il margine di tolleranza è di 50 gr in più e 50 gr in meno). Superati questi parametri si incorre in una penalità.**
- **I LIEVITATI DEVONO TASSATIVAMENTE ARRIVARE ENTRO IL GIORNO 10 APRILE presso: Gabriele Spinelli Pasticceria - Via O. Garganelli,13- Pianoro (BO).**
Le consegne possono avvenire tutti i giorni, escluso il martedì e la domenica, dalle ore 6,30 alle ore 19,00.
- **Spedire n 2 (due) Lievitati da g 1000 cada uno.**