



REGOLAMENTO ACCADEMIA MAESTRI DEL LIEVITO MADRE E DEL PANETTONE ITALIANO

Art. 1 L'Associazione Accademia Maestri del Lievito Madre e del Panettone Italiano intende promuovere la qualità del Panettone e dei Lievitati Made in Italy.

Art. 2 L'Associazione ha per oggetto l'esercizio delle seguenti attività: promozione del Panettone e di prodotti simili o di simile denominazione, compresi prodotti di panificazione e pizzeria di alto livello, tassativamente a base di lievito madre da rinfresco. L'Associazione potrà compiere tutte le operazioni, manifestazioni e promozioni che saranno ritenute necessarie ed opportune per il conseguimento dell'oggetto sociale.

Art. 3 Gli associati dovranno sottoscrivere i seguenti patti parasociali:

3.1 Utilizzare unicamente ingredienti nobili;

3.2 L'utilizzo di preparati, semilavorati, sostituzioni o surrogati del lievito madre è espressamente vietata.

3.3 A titolo di esempio, per il panettone tradizionale artigianale scarpato basso, ci si deve attenere al disciplinare di produzione "Panettone Milano". Sono quindi tassativamente vietati: margarina, burro tracciato o ricostruito, uova liofilizzate, aromi sintetici nonché l'utilizzo di qualsiasi materia prima di dubbia provenienza, così come dovrà esserci assenza assoluta di conservanti, emulsionanti e additivi.

Art. 4 L'Associazione riconosce come unici eventi sul tema Panettone, a cui possono partecipare di conseguenza gli associati, solo gli eventi promossi o riconosciuti dal Consiglio Direttivo. Ogni altra partecipazione ad eventi, concorsi e contest a nome dell'Accademia e non approvati dal Consiglio Direttivo, determina l'espulsione dell'associato.

Art. 5 Gli associati non potranno accettare incarichi in qualità di giudici o testimonial per aziende e/o eventi che producano o promuovano semilavorati o materie prime come quelle citate nell'art. 3.

Art. 6 Nuovi associati. Ogni Maestro che vorrà far parte dell'Associazione dovrà inviare curriculum con il proprio percorso professionale ed eventuale presentazione della propria azienda alla segreteria dell'Associazione.

Il Consiglio Direttivo avrà tre mesi di tempo per visionare la richiesta e dare un parere. In questo periodo sarà compito della commissione preposta, nominata dal Consiglio Direttivo, acquisire informazioni e conoscere il candidato. Il Direttivo terrà conto, in fase di valutazione del candidato, dalla posizione geografica del richiedente e della località in cui lavora, per poter mantenere un equilibrio rappresentativo su tutto il territorio nazionale.

Art. 7 Come indicato nell'art. 6 dello statuto, ogni associato potrà utilizzare il logo dell'Associazione per personalizzare e promuovere la propria immagine e attività, ma è altrettanto responsabile del suo corretto utilizzo anche a livello mediatico. E' compito del Consiglio Direttivo vigilare sul corretto uso del logo, nonché su qualsiasi frase o atto lesivo nei confronti dell'Associazione da parte degli associati. L'operato dell'associato sarà insindacabilmente giudicato dal Consiglio Direttivo. In caso di dimissioni o di espulsione dall'Accademia l'associato dovrà riconsegnare la targa e le giacche riportanti il logo AMLM e non potrà più usufruire del marchio sui social o in qualsivoglia altra comunicazione, nonché sulle scatole o imballi in pasticceria.

Art. 8 L'Accademia costituisce un'apposita sezione definita "Giovani Accademici", per tramandare e valorizzare il futuro delle conoscenze sull'utilizzo del lievito madre da rinfresco. Per accedere a questa sezione, il candidato, che non avrà ancora compiuto i 30 anni di età, dovrà inviare alla Segreteria dell'Associazione la domanda di candidatura che verrà vagliata dal team responsabile della sezione giovani, con a seguire eventuale esame di ingresso.

I Giovani Accademici sono soci ma senza diritto di voto. E' richiesta una quota associativa agevolata che verrà corrisposta seguendo gli stessi modi e termini di quella dei Soci Accademici.

I giovani associati devono sottostare a tutti gli obblighi di comportamento dei soci Senior, senza avere diritto all'uso del Marchio AMLM in qualsiasi forma, grafico, stampato o sui Social Media.

In tutti gli eventi, corsi e formazione, i Giovani Accademici dovranno indossare la giacca dell'Accademia fornita, rispettando le regole di comportamento e vestiario espresse nello stesso regolamento dei Senior.

E' fatto divieto di usare la giacca con il logo AMLM in qualsiasi attività al di fuori di quelle ufficiali dell'Accademia.

E' fatto divieto per l'azienda in cui lavorano o esercitano la loro professione di utilizzare il logo AMLM su tutti i loro prodotti.

E' fatto divieto di divulgare sui canali di comunicazione di qualsiasi genere la propria appartenenza alla Sezione Giovani dell'Accademia in un modo che possa generare confusione, inducendo così il consumatore alla scelta di un lievito che potrebbe essere scambiato per prodotto da un membro Senior dell'Accademia. E' obbligatorio da parte dei Giovani Accademici un comportamento consono ai valori espressi in precedenza dal regolamento, pena l'esclusione dall'Accademia.

I soci giovani rimangono "Giovani Accademici" fino al raggiungimento del 35° anno di età. Dopo il conseguimento della maturazione anagrafica, dopo la valutazione insindacabile della Commissione, possono far parte di diritto alla sezione Senior.

Art. 9 Per gli associati che producono lieviti conto terzi, le regole per l'utilizzo del logo AMLM sono le seguenti:

- 1 Si può utilizzare il logo AMLM se il lievito viene prodotto nel laboratorio dell'associato a nome del cliente ma con la firma ben evidenziata dell'associato.
- 2 Non si può firmare una linea utilizzando il logo AMLM se il prodotto viene fatto nel laboratorio del cliente anche se su ricetta dell'associato.
- 3 Se non si possiede un laboratorio di produzione non è possibile utilizzare il logo AMLM su prodotti realizzati in altri laboratori.
- 4 Tutti gli associati non potranno in alcun modo firmare linee di prodotti lievitati (anche senza logo AMLM) che non siano in linea con le direttive dello Statuto ed il regolamento dell'Accademia dei Maestri del Lievito Madre.
- 5 Tutti gli associati non potranno firmare linee di prodotti per industrie o semi-industrie anche se il prodotto rispetta i dettami del regolamento dell'Accademia. Di preciso è fatto divieto di mescolare il prodotto e l'immagine artigianale con quello/a industriale di qualsiasi forma o tipologia.
- 6 Se un associato produce prodotti lievitati conto terzi, nel caso in cui il nome del produttore stesso (associato) non venga evidenziato nella confezione, ma solo in piccolo assieme agli ingredienti (come del resto previsto per legge), in questo caso il logo MAESTRI DEL LIEVITO MADRE E DEL PANETTONE ITALIANO non verrà concesso.