



REGOLAMENTO MASTERS 2026

CALANGIANUS 17-18-19.04.2026

Iscrizione

Il Masters è aperto a tutti i professionisti, hobbisti e appassionati dell'arte bianca che abbiano raggiunto la maggiore età.

È possibile partecipare anche in squadre, con un massimo di 6 componenti, rappresentante incluso.

Nel corso delle giornate dell'evento, tutti i partecipanti potranno usufruire del servizio di vitto compreso nella quota di iscrizione.

COSTI

Per iscriversi al Masters, la quota di partecipazione è di €150,00 per ciascuna delle quattro categorie. In caso di iscrizione a tutte e quattro le categorie, il costo complessivo è di €500,00. Il pagamento deve essere effettuato tramite bonifico bancario.

COME ISCRIVERSI?

La domanda di iscrizione dovrà pervenire all' Organizzazione all'indirizzo di seguito riportato worldbreadmasters2025@gmail.com entro e non oltre il 15 Aprile 2026, compilando i campi nelle pagine seguenti e inviando copia della ricevuta del bonifico effettuato.

Causale del bonifico:

Nome e Cognome del concorrente** World Bread Masters - Masters

**In caso di partecipazione di una squadra, indicare il nome della stessa ed il Nome e Cognome di tutti i membri della squadra.

Coordinate bancarie:

IBAN: IT24 C 05034 84900 000000002276

Codice SWIFT: BAPPIT21P77

CONTATTI ORGANIZZAZIONE

worldbreadmasters2025@gmail.com

+39 3773561243



REGOLAMENTO MASTERS 2026

CALANGIANUS 17-18-19.04.2026

I candidati possono mettersi alla prova in una delle quattro categorie seguenti.

PANE TRADIZIONALE

I concorrenti dovranno presentare un pane per un numero di 2 pezzi uguali tra loro nella composizione e nel peso di **1 Kg** ciascuno (**con uno scarto massimo del 5%**).

Per pane tradizionale si intende un pane realizzato con lievito madre e con farina (anche macinata a pietra) di grano tenero tipo 0, 00, 1 oppure integrale, oppure semola di grano duro **senza** inserimento di altri prodotti.

CRITERI DI VALUTAZIONE

PROFUMO

20 PUNTI

TAGLIO

15 PUNTI

COTTURA

15 PUNTI

GUSTO

20 PUNTI

FRIABILITÀ

15 PUNTI

ALVEOLATURA

15 PUNTI

NB: Ogni concorrente dovrà presentare **una** Brochure contenente la ricetta completa con relative grammature. La brochure dovrà avere un formato minimo **A5** (21 x 14,8 cm).

PANE INNOVATIVO

I concorrenti dovranno presentare un pane innovativo per un numero di 2 pezzi uguali tra loro del peso di **500 gr** ciascuno (con uno scarto massimo del 5%).

Per pane innovativo si intende un pane salato (o dolce) da merenda o prima colazione realizzato con lievito madre con inserimento di qualsiasi ingrediente dolce (canditi, frutta secca, cioccolato, ecc.) o salato (salumi, formaggi, verdure, ecc.) che lo faccia differenziare da un pane tradizionale.

CRITERI DI VALUTAZIONE

PROFUMO

20 PUNTI

TAGLIO

15 PUNTI

COTTURA

20 PUNTI

GUSTO

20 PUNTI

SOFFICITÀ

20 PUNTI

NB: Ogni concorrente dovrà presentare **una** Brochure contenente la ricetta completa con relative grammature. La brochure dovrà avere un formato minimo **A5** (21 x 14,8 cm).



REGOLAMENTO MASTERS 2026

CALANGIANUS 17-18-19.04.2026

PANE DOLCE

I concorrenti dovranno presentare un dolce da forno per un numero di **2 pezzi** uguali tra loro del peso di 1 kg ciascuno (**scarto massimo considerato 5%**).

Per dolce da forno si intende un dolce realizzato con cottura al forno di tutti gli ingredienti. Tale dolce deve rispecchiare le tradizioni della terra del partecipante e per tale motivo potranno essere utilizzati ingredienti dolci (canditi, frutta secca, cioccolato, etc.) che rimandino alla tradizione locale o comunque alla terra di provenienza del partecipante.

CRITERI DI VALUTAZIONE

PROFUMO E TAGLIO	STRATIFICAZIONE	INNOVAZIONE	GUSTO	ASPETTO ESTETICO
20 PUNTI	20 PUNTI	20 PUNTI	20 PUNTI	20 PUNTI

NB: Ogni concorrente dovrà presentare **una** Brochure contenente la ricetta completa con relative grammature. La brochure dovrà avere un formato minimo **A5** (21 x 14,8 cm).

PANE ARTISTICO

I candidati dovranno presentare una scultura realizzata interamente in pane, un'opera inedita, mai resa pubblica su social media o altri canali. La violazione di questa regola comporterà l'esclusione dal concorso, anche retroattivamente.

L'opera dovrà un diametro di 60 cm alla base, senza limiti di altezza.

Il tema è a libera interpretazione, lasciando spazio alla creatività dei partecipanti.

Sarà possibile utilizzare tutte le tecniche consentite nei concorsi di panificazione artistica e scultura di pane. Sono ammesse diverse tipologie di impasti, tra cui pane, fette biscottate, grissini e altre varianti compatibili con la lavorazione artistica.

CRITERI DI VALUTAZIONE

TEMA	PASTA LIEVITATA	COLORAZIONE COTTURE	PULIZIA DELL' OPERA
20 PUNTI	30 PUNTI	20 PUNTI	20 PUNTI

NB: Ogni concorrente dovrà presentare **una** Brochure contenente la ricetta completa con relative grammature. La brochure dovrà avere un formato minimo **A5** (21 x 14,8 cm).



REGOLAMENTO MASTERS 2026

CALANGIANUS 17-18-19.04.2026

REGOLAMENTO PANE ARTISTICO

Si informano tutti i partecipanti che l'utilizzo di materiali non commestibili nel pane artistico è severamente vietato. Il mancato rispetto di questa norma comporterà l'esclusione dalla competizione, anche in forma retroattiva.

Inoltre, potranno essere effettuati assaggi a campione per verificare la conformità delle opere.

Le iscrizioni sono aperte a concorrenti singoli, squadre e associazioni. Ogni partecipante potrà competere in una sola categoria, rispettando il numero prestabilito di pani.

Per la categoria del pane artistico, ciascuna squadra avrà la possibilità di presentare un'unica opera.

Le opere dovranno essere consegnate entro le ore 11 di sabato.

Tutti i pani consegnati dovranno essere già cotti; non sarà possibile cuocerli in loco.

Ogni concorrente dovrà presentare una brochure contenente la descrizione dei materiali e delle tecniche utilizzate, oltre a un testo esplicativo sul significato dell'opera.

GENERALI

L'organizzazione si riserva il diritto di apportare modifiche al regolamento, informando tempestivamente gli iscritti tramite e-mail e/o pubblicazione nella sezione "Regolamento del Concorso" sul sito ufficiale.

Tutto quanto non descritto o specificato è da considerarsi a carico del concorrente.

I candidati non potranno essere presenti durante gli assaggi della giuria, né tanto meno all'esito dei risultati.

La giuria sarà composta da Professionisti pluripremiati a livello nazionale e internazionale, esperti nel settore, selezionati dall'organizzazione.

I concorrenti autorizzano, senza possibilità di ripensamento, l'assaggio delle loro opere in presenza del pubblico da parte della giuria.

La valutazione finale avverrà in separata sede.



REGOLAMENTO MASTERS 2026

CALANGIANUS 17-18-19.04.2026

PREMIAZIONE/RICONOSCIMENTI/GENERALI

Tutti i concorrenti riceveranno un Diploma di Partecipazione rilasciato dall'organizzazione per il Masters "Mirtò World Bread Masters 2026 - Calangianus".

I primi tre classificati di ciascuna categoria riceveranno un premio di alto valore, assegnato in base al giudizio della giuria.

3° Classificato: assegnata ai concorrenti che ottengono un punteggio tra **71 e 80 punti**.

2° Classificato: assegnata ai concorrenti con un punteggio tra **81 e 90 punti**.

1° Classificato: assegnata ai concorrenti che raggiungono un punteggio tra **91 e 100 punti**.

Per ogni categoria.

I giudizio della giuria è definitivo, insindacabile e non soggetto a contestazioni.

I concorrenti iscritti al Concorso accettano tutte le condizioni di cui al presente regolamento; esonerando l'organizzazione da ogni responsabilità per danni da loro provocati a terzi, sollevando l'organizzazione, da qualsiasi responsabilità di ordine civile e penale.

Il giorno della premiazione i concorrenti dovranno indossare:

Una giacca bianca priva di loghi (ad unica eccezione di quello della propria attività), pantalone nero e scarpe nere.

Firma leggibile Rappresentante/Partecipante: _____

Nome della Squadra (se applicabile): _____

Firma: _____

Data: ____ / ____ / 2026



REGOLAMENTO MASTERS 2026

CALANGIANUS 17-18-19.04.2026

PRIVACY/DATI

I concorrenti cedono all'organizzazione, sin dal momento dell'ammissione al Masters, il diritto di poter utilizzare foto e video per fini pubblicitari e tutto quanto ad esso correlato, in tutte le sue forme di utilizzo e comunicazioni.

I concorrenti non potranno, dopo il Masters, diffamare o commentare negativamente sui social (o in altra sede pubblica) i risultati del Masters. L'Organizzazione si riserva di agire per vie legali contro tutti coloro che avranno un comportamento scorretto (art. 595 C.P. comma 3).

I concorrenti si obbligano dal giorno 15 Marzo 2026, dal momento che hanno inviato missiva di conferma dell'accettazione alla partecipazione del concorso e del presente regolamento, a sottoscrivere in originale il presente atto.

In difetto potranno essere esclusi, a discrezione dell'organizzazione, dal Masters senza che ciò comporti responsabilità alcuna per quest'ultima rinunciando i concorrenti, sin d'ora, ad ogni richiesta di ordine risarcitorio ed a titolo di rimborso spese.

Il concorrente autorizza l'organizzazione, nonché le persone dalla stessa delegate, al trattamento dei dati personali e dell'azienda limitatamente alla predisposizione del Masters ed alla sua pubblicità, presente e futura, per la quale abbiamo conferito espressa accettazione alla partecipazione, ai sensi e per gli effetti del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

La manifestazione sarà seguita e diffusa attraverso mezzi di comunicazione locali e nazionali, tra cui riviste di settore, giornali e televisioni.

Firma leggibile Rappresentante/Partecipante: _____

Nome della Squadra (se applicabile): _____

Firma: _____

Data: ____ / ____ / 2026