

REGOLAMENTO BARITALIA FOOD LA SFIDA DEL PANINO

Con Baritalia Food prende il via un nuovo capitolo firmato Bargiornale, dedicato al meglio del bar food italiano. Si parte da Milano, lunedì 12 ottobre 2026, con una sfida che mette al centro creatività, tecnica e identità gastronomica: **"La sfida del panino"**.

ECCO COME PARTECIPARE

Modalità di iscrizione e regolamento

- Per iscriversi, va compilato il form pubblicato su bargiornale.it. Andrà indicato: nome e cognome, il nome del luogo di lavoro, l'incarico ricoperto, recapito telefonico personale e l'indirizzo e-mail.
- Ogni partecipante potrà inviare fino a tre diverse ricette compilando un form di adesione per ogni ricetta.
- Possono partecipare tutti i professionisti del mondo bar e della ristorazione, ideando una ricetta di panino originale.
- La ricetta dovrà prevedere l'utilizzo di almeno due prodotti presenti nel paniere ufficiale, composto da referenze messe a disposizione delle aziende sponsor. Per ogni prodotto del paniere utilizzato sarà assegnato un punto bonus.
- Se la ricetta prevede un ingrediente previsto nel paniere, andrà obbligatoriamente utilizzato quell'ingrediente. Qualora un ingrediente specifico non sia presente nel paniere, sarà possibile scegliere liberamente.

Esempio: se nel paniere è previsto il formaggio X, qualora la ricetta proposta dovesse contenere il formaggio X dovrà essere fatta con il formaggio X della marca indicata.

Se invece nel paniere non fosse previsto l'ingrediente Y previsto nella ricetta proposta, si è liberi di scegliere la marca desiderata.

- I partecipanti dovranno indicare con precisione ingredienti, quantità e il procedimento dettagliato utilizzato per la preparazione. Il caricamento dell'immagine del panino candidato sarà considerato un plus ai fini della selezione.
- Tutti i prodotti del paniere saranno messi a disposizione dall'organizzazione, oltre all'attrezzatura base per la preparazione (vedi attrezzature e ingredienti). Eventuali ingredienti aggiuntivi, così come utensili o attrezzature specifiche, dovranno essere portati dal concorrente (fatto salvo quanto sotto indicato), così come l'occorrente per l'impiattamento e il servizio.
- Sono ammessi ingredienti "home made" solo se accompagnati da etichetta con indicazione degli ingredienti e data di produzione in sottovuoto o comunque ben protetti ed in box termici da trasporto se necessario mantenimento della catena del freddo.
- Bargiornale provvederà a raccogliere le candidature e selezionare le ricette.
- Le candidature saranno aperte dal 30 giugno al 20 settembre
- I candidati selezionati saranno contattati via mail e dovranno confermare la loro presenza entro la data indicata per aver diritto a partecipare all'evento.

Eventuali ingredienti aggiuntivi, così come utensili o attrezzature specifiche, dovranno essere portati dal concorrente (fatto salvo quanto sotto indicato), così come l'occorrente per l'impiattamento e il servizio.

Sono ammessi ingredienti "home made" solo se accompagnati da etichetta con indicazione degli ingredienti e data di produzione in sottovuoto o comunque ben protetti ed in box termici da trasporto se necessario mantenimento della catena del freddo.

Bargiornale provvederà a raccogliere le candidature e selezionare le ricette.

Le candidature saranno aperte dal 30 giugno al 20 settembre

I candidati selezionati saranno contattati via mail e dovranno confermare la loro presenza entro la data indicata per aver diritto a partecipare all'evento.

LA DINAMICA DELLA SFIDA

Durante l'evento i partecipanti selezionati si sfideranno in batterie da 3-4 concorrenti. L'ordine di uscita per effettuare la preparazione verrà deciso dagli organizzatori.

20 minuti prima della propria performance, il concorrente avrà a disposizione una cucina attrezzata per preparare i propri ingredienti e ultimare le basi necessarie al loro panino.

Una volta in postazione ogni concorrente avrà 10 minuti per raccontare al pubblico la propria ricetta e per preparare e presentare alla giuria il proprio panino. Il partecipante subirà una penalizzazione di un punto per ogni minuto di preparazione oltre il tempo massimo, per un massimo di 5 punti.

Se il tempo di preparazione dovesse superare i 15 minuti, la sua ricetta non verrà considerata e il partecipante verrà escluso dalla votazione.

Dovranno essere realizzati due panini identici (per la degustazione e le foto). In giuria siederanno 4 professionisti individuati tra i rappresentanti delle aziende sponsor e i giudici d'onore selezionati tra professionisti del settore horeca.

I partecipanti che utilizzino metodi non igienici per la preparazione degli stessi saranno squalificati.

Al termine di ogni batteria, i giudici esprimeranno una valutazione qualitativa compilando una scheda di giudizio che determinerà la classifica finale.

CRITERI E PARAMETRI DI VALUTAZIONE

Ogni giudice assegnerà a ogni panino un punteggio da uno a dieci secondo i seguenti parametri:

Gusto ed equilibrio dei sapori

Il punto di partenza. Il panino deve risultare armonico, con sapori bilanciati e riconoscibili.

Originalità e replicabilità della ricetta

Capacità di creare abbinamenti originali, di usare tecniche di lavorazione grado di valorizzare gli ingredienti, uso di ingredienti inusuali o in modo creativo.

Valorizzazione del paniere e food cost

Capacità di raccontare e utilizzare al meglio i prodotti del paniere, evidenziandone caratteristiche e qualità. Calcolo del food cost e proposta del corretto prezzo di vendita.

Presentazione

Cura dell'estetica e aspetto visivo, originalità nella presentazione e valorizzazione dell'esposizione e dell'impattamento, facilità di taglio e/o morso.

Esiti

- Sulla base dei punteggi complessivi, verranno selezionate le migliori ricette, che saranno pubblicate su Bargiornale con foto dei panini e dei loro autori. Il giudizio espresso dalla giuria è insindacabile e inappellabile.
- Al termine della giornata verrà proclamato il vincitore assoluto.

Attrezzature e ingredienti

- L'organizzazione mette a disposizione i prodotti del paniere ufficiale, ingredienti generici di base (sale/pepe, olio, farina, uova...) e le attrezzature classiche necessarie alla preparazione del panino (coltelli, taglieri, piastre, induzione e padelle per la cottura, ecc.) secondo l'elenco sotto indicato. Eventuali utensili specifici, attrezzature e materiali particolari dovranno essere portati dal singolo concorrente.
- Prima dell'assemblaggio finale davanti alla giuria il concorrente potrà preparare le basi necessarie al panino nella cucina attrezzata messa a disposizione dalla location. Liberatoria per l'utilizzo dell'immagine e licenza d'uso della ricetta
- Aderendo all'iniziativa, l'utente acconsente alla pubblicazione gratuita delle proprie ricette, da parte di Bargiornale e delle aziende partner, nonché del proprio nome e cognome, attraverso internet, materiale stampa e social network da parte di Bargiornale e delle aziende partner. Non riceverà, per questo, alcun compenso.
- Il partecipante acconsente, partecipando alla presente iniziativa, a figurare gratuitamente nelle fotografie e nelle riprese video che verranno effettuate nel corso della finale.

ATTREZZATURE A DISPOSIZIONE DEI PARTECIPANTI

Ad uso comune:

- piastre ad induzione nella cucina principale
- punto acqua – se non possibile per ogni postazione
- microonde
- fornello
- bilancia
- Roner

Kit individuali:

- 1 pentola due manici
- 1 padella
- 3 bastardelle di varie dimensioni
- 1 coltello mezzo trinciante
- 1 spelucchino
- 1 coltello pane
- 1 cucchiaio
- 1 frusta in silicone o acciaio piccola
- 1 pelapatate
- Sac a poche con bocchetta liscia e rigata
- 1 rigalimoni
- 1 denocciolatore per olive e frutta
- 1 ragno
- 1 chinoise
- 1 forbice
- 3 biberon
- 1 grattugia
- 1 pinza