



## REGOLAMENTO CONCORSO

### “IL MIGLIOR PANE NERO DELL’INNOVAZIONE” APERTO AI PANETTIERI PROFESSIONISTI

#### Art. 1 - ORGANIZZAZIONE

Nell’ambito della manifestazione “*Lo Pan Ner-I Pani delle Alpi*”, che si terrà in Valle d’Aosta il 13 e 14 ottobre 2018, viene organizzata la terza edizione del Concorso “**IL MIGLIOR PANE NERO DELL’INNOVAZIONE**”.

#### Art. 2 - FINALITÀ

Il Concorso si propone di censire e valorizzare i migliori pani a base di segala dell’innovazione realizzati dai panettieri professionisti con sede nel territorio valdostano.

#### Art. 3 - PARTECIPAZIONE

Ogni concorrente dovrà compilare la scheda di partecipazione allegata e/o reperibile sul sito “[www.lopanner.com](http://www.lopanner.com) da **presentare unitamente al proprio pane dell’innovazione il giorno 13 ottobre 2018, dalle ore 17.00 alle ore 19.00, nella sala dell’Aula corsi formazione - Loc. Grand Chemin 85 - Saint-Christophe (vedi cartina allegata).**

**Il prodotto dovrà essere consegnato unitamente all’elenco ingredienti, rigorosamente anonimo, in un sacchetto chiuso. L’elenco ingredienti dovrà riportare anche la tipologia di lievito usato ed una breve descrizione delle caratteristiche del prodotto.**

Il prodotto dovrà contenere almeno il 30% di segala integrale; potrà essere dolce o salato; la pezzatura dovrà rimanere nei seguenti parametri di peso: minimo 200 gr – massimo 800 gr.

#### Art. 4 – VALUTAZIONE

La Giuria si riunirà il 14 ottobre 2018.

La Giuria valuterà i prodotti presentati ed assegnerà agli stessi un punteggio in centesimi in base al quale verrà decretato il vincitore. Il voto sarà espresso in base ai seguenti parametri di valutazione:

- originalità

- aspetto estetico
- struttura della crosta
- struttura della mollica
- profumo
- gusto

#### Art. 5 - GIURIA

La Giuria è formata da un presidente e da:

- un rappresentante di categoria
- un rappresentante del Comité des Traditions Valdôtaines
- un rappresentante dell’associazione Slow Food
- un panettiere professionista non più in attività, esperto a livello tecnico, designato dall’Assessorato Istruzione e Cultura.

La Giuria provvederà a valutare i campioni ammessi al Concorso sulla base delle schede di analisi sensoriale appositamente predisposte anticipatamente dalla Giuria.

Il punteggio assegnato a ciascun campione sarà ottenuto dal punteggio totale. Partecipando al concorso, ogni concorrente riconosce che la Giuria è l’unico organo competente a giudicare la prova finale e che il suo giudizio si intende inappellabile e insindacabile.

#### Art. 6 - PREMIAZIONE

Sarà stilata una graduatoria per i primi tre migliori pani presentati.

Sarà premiato con un trofeo **IL MIGLIOR PANE NERO DELL’INNOVAZIONE**.

Tutti i partecipanti sono invitati alla premiazione che avverrà il giorno 14 ottobre 2018 nel tardo pomeriggio al Forte di Bard nella Cappella Piazza di Gala dove saranno annunciati i vincitori.

Allegati:

1. scheda di partecipazione
2. cartina locale consegna dei pani