



REGOLAMENTO CONCORSO

“DOLCE PAN NER” APERTO ALLE PASTICCERIE

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 prima edizione del Concorso “DOLCE PAN NER”.

Art. 2 - FINALITÀ

Il Concorso, aperto a tutti i pasticceri con sede in territorio valdostano, si propone di valorizzare le migliori creazioni pasticciere a base di segala.

Art. 3 - PARTECIPAZIONE

Ogni concorrente dovrà compilare la scheda di partecipazione allegata e/o reperibile sul sito “www.lopanner.com da inviare entro e non oltre il giorno 2 ottobre 2018 tramite email al seguente indirizzo: brel@regione.vda.it.

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

Occorre prevedere una quantità di prodotto sufficiente per 4 giudici.

Il prodotto da forno (torta da forno, brioches, biscotti e grandi lievitati) per essere preso in esame dovrà contenere una percentuale di segale pari almeno al 15%.

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 considerazione dei seguenti parametri di valutazione:

- aspetto estetico
- gusto

- creatività
- profumo
- consistenze.

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.

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 prodotti presentati.

Sarà premiato con un trofeo **IL MIGLIOR DOLCE PAN NER**.

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