



REGOLAMENTO CONCORSO 2019

“IL MIGLIOR PANE NERO” APERTO AI FORNI ADERENTI ALL’INIZIATIVA

Art. 1 - ORGANIZZAZIONE

Nell’ambito della manifestazione “*Lo Pan Ner-I Pani delle Alpi*”, che si terrà in Valle d’Aosta il 5 e 6 ottobre 2019, viene organizzata la quarta edizione del Concorso “**IL MIGLIOR PANE NERO**”.

Art. 2 - FINALITÀ

Il Concorso si propone di censire e valorizzare i migliori pani realizzati nei diversi forni dei comuni del territorio valdostano.

Art. 3 - PARTECIPAZIONE

Il Concorso è riservato ai pani prodotti in tutti i forni dei 50 comuni della Valle d’Aosta che hanno aderito all’edizione 2019 della manifestazione “*Lo Pan Ner-I Pani delle Alpi*”.

Ogni forno concorrente dovrà compilare la scheda di partecipazione allegata e/o reperibile sul sito “www.lopanner.com” da **presentare unitamente al proprio pane il giorno 5 ottobre 2019, dalle ore 17.00 alle ore 19.00, nella sala dell’Aula corsi formazione - Loc. La Croix-Noire – Rue Croix-Noire n. 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.

Il prodotto dovrà contenere almeno il 30% di segala integrale.

Art. 4 - VALUTAZIONE

La Giuria si riunirà il 6 ottobre 2019.

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
- struttura della crosta

- struttura della mollica
- profumo
- gusto

Art. 5 - GIURIA

La Giuria è formata da:

- due rappresentanti di categoria-panettieri
- 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 pani presentati.

Sarà premiato con un trofeo **IL MIGLIOR PANE NERO**.

Tutti i partecipanti sono invitati alla premiazione che avverrà il giorno 6 ottobre 2019 nel tardo pomeriggio alla Maison Gargantua a Gressan dove saranno annunciati i vincitori.

Allegati:

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