



## REGOLAMENTO CONCORSO 2019

### “IL MIGLIOR PANE NERO DELL’INNOVAZIONE” 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 DELL’INNOVAZIONE**”.

#### Art. 2 - FINALITÀ

Il Concorso si propone di censire e valorizzare i migliori pani a base di segala realizzati nei forni dei diversi comuni del territorio valdostano utilizzando **ingredienti innovativi**.

#### Art. 3 - PARTECIPAZIONE

Il Concorso è riservato ai pani dell’innovazione 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](http://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 ed una breve descrizione delle caratteristiche del prodotto.**

**Il prodotto** dovrà contenere almeno il 20% 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 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 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:

- 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 DELL’INNOVAZIONE**.

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