



REGOLAMENTO CONCORSO 2019

“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 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 dai panettieri professionisti, con sede nel territorio valdostano, utilizzando **ingredienti innovativi**.

Art. 3 - PARTECIPAZIONE

Ogni concorrente dovrà compilare la scheda di partecipazione allegata e/o reperibile sul sito “www.lopanner.com” da **presentare unitamente al proprio pane dell’innovazione 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 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 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
- 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

A tutti i partecipanti verrà consegnata una vetrofania da apporre nella vetrina della propria attività commerciale a ricordo della partecipazione al concorso.