

REGOLAMENTO DEL CONTEST E TERMINI DI PARTECIPAZIONE

Il contest si pone l'obiettivo di valorizzare il pane nero di segale - inteso come prodotto tipico valdostano – oppure in alternativa la farina di segale, in quanto preziosa coltivazione diffusa nei territori montani. Quest'anno si aggiunge anche a mela in onore alle coltivazioni di mele che sono così tipiche a Gressan, il paese che ospiterà la manifestazione nella giornata di domenica 6 ottobre; oltre alle mele si intendono anche prodotti derivati dalle mele.

Le ricette dovranno quindi contenere:

- Mele, oppure prodotti derivati dalle mele, come: succo di mele, sidro, cotognata.
- Pane nero di segale, oppure farina di segale.

I partecipanti possono elaborare fino a un massimo di TRE ricette, che potranno essere: appetizer, antipasti, primi, secondi, dolci, dessert.

Il materiale presentato dovrà altresì avere un'impostazione grafica adeguata, in cui si evinca in modo chiaro la ricetta, con gli ingredienti e la relativa preparazione, la foto del piatto e un'introduzione con la motivazione sulla scelta degli abbinamenti.

Sono ammesse anche ricette in cui il pane nero venga acquistato in panetteria, purché si dia una breve descrizione degli ingredienti che lo compongono, ovvero i tipi di farina impiegati ed eventuali semi (che spesso vengono inseriti nel pane nero per arricchirne le sfumature di gusto) se sono presenti. In caso di valutazioni pari merito costituirà titolo preferenziale il fatto di aver realizzato il pan ner in casa.

CHI PUÒ PARTECIPARE

Il contest è aperto ai soci AIFB in regola con il tesseramento 2019 e anche ai food blogger non soci AIFB.

TERMINI DI PARTECIPAZIONE

Le ricette, fino a un massimo di TRE per ciascun partecipante, dovranno essere create esclusivamente per questo contest. Dovranno contenere nel testo di presentazione il link al sito della manifestazione <http://www.lopanner.com/vda/>, gli ingredienti specificati nel regolamento ed essere pubblicate sul proprio blog, tra il 9 agosto 2019 e la mezzanotte del 15 settembre 2019, ultimo giorno utile per partecipare al contest.

Dovrà poi essere inviata una email di partecipazione alla casella di posta partecipo@aifb.it, con oggetto RICETTA per LO PAN NER, contenente:

- Nome e cognome del socio
- Contatti: email e numero di telefono
- Riferimenti social: link al BLOG, profilo FB, IG, TWT
- Link alla ricetta
- FOTO della ricetta
- Ingredienti e procedimento

Non saranno prese in considerazione email incomplete.

Ricetta tipica valdostana per la preparazione del pane nero di segale:

Farina di segale g 550

Farina di grano tipo 0 g 250

Farina di grano tenero integrale g 200

Acqua g 620/650 circa

sale g 20

lievito di birra secco g 10

(in alternativa lievito madre in quantità appropriata)

CLASSIFICA

Gli elaborati saranno valutati da una commissione specifica nominata dall'Unione Regionale Cuochi Valle d'Aosta.

I criteri di valutazione e i punteggi assegnati saranno i seguenti:

Punti	Indicatore	Descrizione
10	Rispetto del bando di concorso	Rispetto delle scadenze e delle fasi del bando
10	Impostazione grafica del materiale presentato	Materiale leggibile, ben definito, dove si individuano facilmente tutte le voci che lo compongono.
30	Identificazione e utilizzo del pane nero o della farina di segale	Utilizzo nella ricetta in modo adeguato e con la giusta quantità del pane nero e/o della farina di segale
20	Identificazione e utilizzo delle mele o derivati	Utilizzo nella ricetta in modo adeguato e con la giusta quantità delle mele e/o dei loro derivati
30	Interpretazione contemporanea e originalità del piatto	Piatto originale e contemporaneo, con utilizzo di materie prime adeguate e di qualità

PREMI

Ai primi 3 classificati: cesto di prodotti tipici del territorio, spedito a domicilio.

Ai primi 3 soci AIFB presenti in classifica: ospitalità presso un comune designato dal BREL nei giorni venerdì 4 ottobre sera, sabato 5 tutto il giorno e domenica 6 fino in mattinata per consentire ai partecipanti di prendere parte alla festa in maniera completa.

La classifica sarà comunicata entro il 20 settembre 2019.