



REGOLAMENTO CONCORSO 2020

“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 3 e 4 ottobre 2020, viene organizzata la quinta 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 Comuni della Valle d’Aosta che hanno aderito all’edizione 2020 della manifestazione “*Lo Pan Ner-I Pani delle Alpi*”.

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.

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 3 ottobre 2020**. **Il punto/i punti di raccolta dei pani e gli orari verranno comunicati successivamente**.

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**.

Art. 4 – VALUTAZIONE

La Giuria si riunirà il 4 ottobre 2020.

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:

- tre rappresentanti di categoria-panettieri
- un panettiere in attività nominato dall’Amministrazione regionale
- 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**.

L’invito, l’annuncio e la premiazione dei vincitori avverrà il giorno 4 ottobre 2020, alle ore 19, presso il Castello di Sarrion de La Tour a Saint-Pierre.

Si precisa che la premiazione, trasmessa in diretta streaming sul sito www.lopanner.com e sulla pagina FB Lo Pan Ner – I Pani delle Alpi, non è aperta al pubblico.

Allegato:

- scheda di partecipazione