



## REGOLAMENTO CONCORSO "LO PAN NER"

### "IL MIGLIOR PANE DELLA NUOVA TRADIZIONE"

#### Art. 1 - ORGANIZZAZIONE

Nell'ambito della manifestazione "Lo Pan Ner-I Pani delle Alpi", che si terrà in Valle d'Aosta il 14 e 15 ottobre 2017, viene organizzata la terza edizione del Concorso LO PAN NER che prevede una sezione dedicata a "IL PANE DELLA NUOVA TRADIZIONE" aperto a tutti i panettieri professionisti con sede in territorio valdostano.

#### Art. 2 - FINALITÀ

Il Concorso si propone di incentivare la produzione di novità gastronomiche nel rispetto della tradizione.

#### Art. 3 - PARTECIPAZIONE

Il Concorso è aperto a tutti i panettieri professionisti con sede in territorio valdostano.

· Ogni concorrente dovrà compilare la scheda di partecipazione reperibile sul sito "www.lopanner.com". Le iscrizioni dovranno pervenire al BREL all'indirizzo elettronico [l.trevisan@regione.vda.it](mailto:l.trevisan@regione.vda.it) **entro e non oltre il 2 ottobre 2017.**

· **Ogni concorrente dovrà presentare il proprio pane il giorno 14 ottobre 2017, dalle ore 19.00 alle ore 22.00, nelle sale dell'Hôtel des États in Piazza Chanoux ad Aosta** già pronto per la degustazione.

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. Dovrà essere allegata una scheda che riporti gli ingredienti utilizzati e la tipologia di lievito usato ed una breve descrizione delle caratteristiche del prodotto.

#### Art. 4 – VALUTAZIONE

La Giuria si riunirà il 15 ottobre 2017, valuterà i prodotti presentati ed assegnerà agli stessi un punteggio 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 :

- un rappresentante dell'associazione panettieri (non partecipante al concorso)
- un rappresentante del Comité des Traditions Valdôtaines
- un rappresentante dell'associazione Slow Food
- un rappresentante designato dall'Assessorato Istruzione e Cultura
- un panettiere professionista non più in attività esperto a livello tecnico designato dall'Assessorato Istruzione e Cultura.

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.

A salvaguardia del prestigio delle aziende partecipanti al Concorso, non saranno resi noti i punteggi assegnati ai singoli campioni.

#### Art. 6 - PREMIAZIONE

Verrà stilata una graduatoria per i primi tre migliori prodotti presentati.

Sarà premiato con un trofeo **IL MIGLIOR PANE DELLA NUOVA TRADIZIONE** e l'elenco dei vincitori verrà pubblicato sul sito "www.lopanner.com" unitamente alla descrizione delle caratteristiche del prodotto presentato.

Tutti i partecipanti sono invitati alla premiazione che avverrà il giorno 15 ottobre 2017 nel tardo pomeriggio al Teatro Giacosa di Aosta dove saranno annunciati i vincitori.

Allegato: n.1 scheda di partecipazione