



REGOLAMENTO CONCORSO 2023

“IL MIGLIOR PANE NERO” 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 14 e 15 ottobre 2023, viene organizzata l’ottava edizione del Concorso “**IL MIGLIOR PANE NERO**”.

Art. 2 - FINALITÀ

Il Concorso si propone di censire e valorizzare i migliori pani a base di segale realizzati nei diversi forni dei comuni del territorio valdostano.

Art. 3 - PARTECIPAZIONE

Il Concorso è riservato ai pani prodotti in tutti i forni dei comuni della Valle d’Aosta che hanno aderito all’edizione 2023 della manifestazione “*Lo Pan Ner-I Pani delle Alpi*”.

Le sezioni a concorso sono 3:

- A) pane nero prodotto con almeno il 30% di segale e con il lievito compresso (di birra);
- B) pane nero prodotto con almeno il 30% di segale e con il lievito madre – peso min. 500 g, max 1 kg;
- C) pane nero prodotto con almeno il 70% di segale e libera scelta del lievito – peso min. 500 g, max 1 kg.

Si può partecipare a tutte le sezioni a concorso, utilizzando solo gli ingredienti della tradizione: farina di segale, farina di frumento, acqua, sale e lievito.

Ogni forno concorrente dovrà compilare la scheda di partecipazione allegata reperibile anche sul sito www.lopanner.com da **presentare unitamente al/ai proprio/i pane/i il giorno 14 ottobre 2023.**

Il/I punto/i punti di raccolta dei pani e gli orari verranno comunicati successivamente.

Il/I prodotto/i dovrà/dovranno essere consegnato/i unitamente all’elenco degli ingredienti, rigorosamente anonimo, in un sacchetto chiuso.

Art. 4 - GIURIA

La Giuria è formata da:

- tre rappresentanti di categoria-panettieri
- un panettiere 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 stessa.

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. 5 - VALUTAZIONE

La Giuria si riunirà il 15 ottobre 2023.

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:

- aspetto estetico
- struttura della crosta
- struttura della mollica
- profumo
- gusto

Art. 6 - PREMIAZIONE

Sarà stilata una graduatoria per i primi tre migliori pani presentati per ogni sezione.

Saranno premiati con il trofeo **IL MIGLIOR PANE NERO** i primi classificati per ogni sezione.

L’invito, l’annuncio e la premiazione dei vincitori avverrà il giorno 15 ottobre 2023, nel tardo pomeriggio, presso il castello di Aymavilles.

Si precisa che la premiazione è aperta al pubblico.