



## REGOLAMENTO CONCORSO 2023

### “IL MIGLIOR PANE NERO CREATIVO” 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 CREATIVO**”.

#### 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 utilizzando **ricette creative sia dolci che salate**.

#### Art. 3 - PARTECIPAZIONE

Il Concorso è riservato ai pani creativi 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*”.

Il prodotto dovrà contenere almeno il 20% di segale integrale e potrà essere **dolce o salato**; la pezzatura dovrà rimanere nei seguenti parametri di peso: minimo 200 g, massimo 800 g.

Ogni forno concorrente dovrà compilare la scheda di partecipazione allegata reperibile anche sul sito [www.lopanner.com](http://www.lopanner.com) da **presentare unitamente al proprio pane il giorno 14 ottobre 2023**.

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

**Il prodotto dovrà essere consegnato 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:

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

#### Art. 6 - PREMIAZIONE

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

Sarà premiato con il trofeo **IL MIGLIOR PANE NERO CREATIVO** il primo classificato.

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.