



REGOLAMENTO CONCORSO 2024

“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 26 e 27 ottobre 2024, viene organizzata la nona 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 2024 della manifestazione *Lo Pan Ner-I Pani delle Alpi*.

Le sezioni a concorso sono 2:

- A) pane nero prodotto con almeno il 30% di segale e con il lievito compresso (di birra);
- B) 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 che parteciperà al concorso dovrà fornire due (2) pani per ogni sezione, divisi in due sacchetti RISPETTANDO LE INDICAZIONI FORNITE DAL MEMORANDUM consegnato al momento del ritiro delle farine.

I pani, uno per l’esame della giuria e uno per l’esposizione, verranno ritirati il 26 ottobre 2024 nei seguenti punti di raccolta:

- Pont-Saint-Martin** (parcheggio ufficio informazioni)
- Verrès** (parcheggio davanti al Comune)
- Châtillon** (parcheggio sopra bocciocifila)
- Villeneuve** (parcheggio a Chavonne)
- Saint-Christophe** (parcheggio loc. Grande-Charrière 50)

Gli orari verranno comunicati successivamente.

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 27 ottobre 2024.

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.

Sarà premiato con il trofeo “**IL MIGLIOR PANE NERO**” il primo classificato di ogni sezione.

L’invito, l’annuncio e la premiazione dei vincitori avverrà il giorno 27 ottobre 2024, nel tardo pomeriggio, a Châtillon, nell’ambito della Sagra del Miele e dei suoi derivati. Si precisa che la premiazione è aperta al pubblico.