

# Su Coccoi Pintau

## Concorso Regionale di panificazione anno –anno 2012

### Sezione pani cerimoniali e artistici

## Regolamento

### Premessa

Il presente regolamento può essere utilizzato per regolamentare tutti i tipi di concorso di panificazione nel quale vengano realizzati pani con mollica, senza mollica e biscottati, paste alimentari fresche e secche e dolci artistici.

Attraverso questa iniziativa ci si propone di dare idee agli operatori nella gastronomia e stimolare i giovani verso la panificazione tipica.

### Art.1 - Oggetto della prova

La gara si basa esclusivamente su una prova pratica aperta al pubblico, che consiste nella formatura e decorazione di un pezzo di pasta a base di semola di grano duro sardo, acqua, lievito naturale a pasta acida e sale marino.

### Art. 2 – Partecipanti

Le candidature devono essere inoltrate a mano presso gli uffici dell’Agenzia LAORE Sportello Unico Territoriale per l’area della Trexenta - Via Teresina Dalmasso, 3 - 09040 Suelli (CA) o via mail a: gerardopiras@agenziaaore.it – maristellamelis@agenziaaore.it - allegando:

- fotocopia di un documento di identità, utilizzando esclusivamente il modulo di domanda reperibile presso gli uffici dell’Agenzia LAORE, scaricabile dal sito [www.sardegnaagricoltura.it](http://www.sardegnaagricoltura.it) o presso la segreteria organizzativa;

- copia firmata per accettazione del regolamento concorso.

L’Agenzia LAORE prenderà l’impegno della protocollazione delle domande in ordine cronologico di arrivo;

Per l’anno 2012 la prova si terrà sabato 21 Aprile 2012 presso i locali pubblici nel Comune di Sant’Andrea Frius - Prov. di Cagliari, (allegato A del presente regolamento);

Il numero massimo di partecipanti previsto per il concorso del 2012 è di 20 unità.

Nell’eventualità in cui il numero di domande superi tale limite, l’Agenzia Laore, si riserva di ammettere alla selezione i partecipanti in base ai seguenti criteri in ordine decrescente:

- ordine cronologico di presentazione della domanda;
- titolare e/o collaboratore di agriturismo o fattoria didattica;
- avere partecipato ai corsi di panificazione promossi dall’agenzia Laore;
- età anagrafica, con precedenza ai partecipanti più anziani.

Il presidente della giuria, consultato lo staff tecnico ed i collaboratori organizzativi del concorso, ha facoltà di aumentare il numero di partecipanti ammessi a concorrere.

Se non sono pervenute almeno 20 iscrizioni il presidente della giuria può considerare valide le adesioni pervenute anche trenta minuti prima dell’inizio della gara.

A conclusione delle operazioni preliminari di identificazione dei partecipanti non sarà più consentito l'accesso ai tavoli da lavoro per il concorso, pena esclusione dalla gara.

### **Art. 3 – Spazi per il concorso e regole generali**

La gara può essere realizzata in spazi aperti e/o al chiuso, pubblici e/o privati.

Il Concorso organizzato per Sabato 21 Aprile 2012 si svolgerà presso i locali del salone parrocchiale nella Piazza della Chiesa di Sant'Andrea Apostolo in Via Cagliari, nel Comune di Sant'Andrea Frius (CA).

Lo spazio riservato al concorrente deve essere delimitato dallo spazio riservato al pubblico.

La prova si realizza su tavola da lavoro in legno grezza, ben ferma e stabile, senza vernici e trattamenti, con una superficie utile per ogni concorrente di almeno 50-60 cm di lunghezza ed una profondità della tavola di almeno 40 cm. Non ci sono limitazioni allo spessore del piano di lavoro.

Il tempo massimo a disposizione è di 20 minuti. La giuria può proporre di modificare il tempo a disposizione che non dovrà comunque superare i 45 minuti. Durante il concorso il concorrente deve realizzare uno o più pezzi artistici abbelliti e decorati a piacere ma sempre con lo stesso quantitativo di pasta ricevuta dall'organizzazione.

La quantità di pasta per ogni concorrente è di grammi 250 (duecentocinquanta) circa. La pasta in unico pezzo senza sfridi, di forma simile per ogni concorrente, deve essere consegnata ai gareggianti all'interno di una busta di plastica trasparente. Al termine della prova, l'elaborato va posizionato sul tavolo, a vista all'interno o sotto la busta per evitare raggrinzimenti superficiali della pasta. Alla giuria e al fotografo autorizzato sarà permesso togliere la busta per le operazioni di valutazione.

La pasta formata e decorata a fine gara dovrà avere lo stesso peso di grammi 250 con una tolleranza del 5%.

Ogni elaborato dovrà essere identificato con apposito cartello, compilato a cura della giuria e dei collaboratori, in cui sia identificato il nome del partecipante, l'indirizzo e l'azienda che rappresenta, il Comune di origine del concorrente, il nome della forma artistica realizzata e l'occasione in cui si realizza.

*Un esempio per chiarire quanto esposto: gara pani cerimoniali-argomento religioso- forma del pane "la coroncina" in occasione del matrimonio.*

La giuria fissa ogni anno per il concorso di panificazione le sezioni: pani cerimoniali; pani con mollica, pani spianate, pani biscottati, pani speciali, pani dolci e pani regionali e nazionali. Fissa inoltre argomento, forma e simbologia da realizzare.

Per l'anno 2012 alla sezione pani cerimoniali, l'argomento è **LIBERO**.

Ogni partecipante ha l'obbligo, salvo diversa comunicazione al momento della redazione della scheda di partecipazione, di portarsi gli strumenti personali da lavoro quali: coltelli, rotelle, forbici, pinze, mattarelli e ogni altro attrezzo comunemente utilizzato per il decoro. Gli strumenti saranno posizionati a vista sul tavolo da lavoro.

Per l'anno 2012 sono ammessi tutti gli strumenti da lavoro e decorativi comunemente utilizzati per le decorazioni artistiche.

A cura dell'organizzazione durante il concorso sul tavolo da lavoro, sono previsti contenitori di semola e di acqua. Al momento dell'adesione con la scheda di partecipazione il concorrente può richiedere la disponibilità dell'uovo sodo per le forme pasquali.

La giuria, in qualsiasi momento del concorso, a giudizio unanime, riscontrando delle irregolarità può escludere il concorrente dalla gara.

Gli elaborati artistici di pane, cotti o senza cottura, rimangono di proprietà della giuria e dei collaboratori organizzativi. I prodotti potranno essere utilizzati per qualsiasi iniziativa promozionale.

### **Art. 4 - Regolamento della gara**

I partecipanti, dovranno attenersi alle seguenti regole che la Giuria e i collaboratori sono tenuti a far rispettare:

- a) è vietato entrare e occupare lo spazio nel tavolo da lavoro al di fuori del proprio turno;
- b) la forma del pane potrà essere realizzata in piedi o seduti;

- c) i concorrenti dovranno dare la massima disponibilità per riprese video e foto. Le immagini potranno essere utilizzate liberamente per attività promozionali;
- d) il concorrente ha il diritto di chiedere che durante la prova siano garantite condizioni ottimali per la prova e il loro rispetto da parte del pubblico per mantenere la concentrazione;
- e) ogni concorrente sarà identificato da un numero, estratto a sorte e assegnato seguendo l'ordine alfabetico, a partire da una lettera scelta a sorte;
- f) assegnati i numeri e la posizione, i concorrenti non possono scambiarsi posto, numero, strumenti da lavoro, suggerimenti teorici e pratici e porzioni di pasta pena esclusione dal concorso.
- g) per la gara il concorrente dovrà indossare: cappello o copricapo, grembiule o giacca.
- h) nella sala della gara deve essere presente un orologio a muro ben visibile da tutti.

## Art. 5 - Giuria e giudici

La giuria può essere composta da tre o cinque componenti valutatori. Per la gara di Sant'Andrea Frius sono nominati 5 giurati più il presidente, Gerardo Piras, che ha ideato e redatto il presente regolamento. Il presidente non esprime valutazione ai fini dell'assegnazione del punteggio nomina e supporta la giuria, individuata per ciascuna manifestazione, chiarisce gli articoli del regolamento, delle schede di adesione al concorso, di valutazione degli elaborati, funge da raccordo con i collaboratori.

Il presidente ha il dovere di: informare e supportare professionalmente la giuria, informare i gareggianti e il pubblico presente delle regole del concorso.

Nell'espletamento del suo lavoro, la giuria potrà avvalersi del contributo dato dai collaboratori organizzativi, i cui compiti verranno comunicati, al pubblico presente, dal presidente della giuria.

La giuria, ha il compito di attribuire il punteggio ai concorrenti, sulla base dei parametri riportati all'art. 6 e **allegato B**.

La giuria, sentito il presidente, in caso di forza maggiore, può apportare tutte le modifiche dettate dalle circostanze anche quella di annullare il concorso.

Il giudizio della Giuria è **INAPPELLABILE**.

La Giuria, sulla base dei punteggi attribuiti ai concorrenti che hanno regolarmente svolto la prova, dovrà redigere la graduatoria di merito.

I collaboratori organizzativi in sede di gara possono supportare la Giuria ai fini di un regolare svolgimento della competizione; svolgono compiti di controllo e verifica delle operazioni affinché i partecipanti rispettino i tempi, regole e quanto fissato dal presente regolamento.

## ART. 5 bis Nomina della Giuria

Per il concorso da tenersi nel Comune di Sant'Andrea Frius Provincia di Cagliari Sabato 21 Aprile 2012 viene individuata la seguente giuria nelle persone di:

Gerardo Piras – Presidente

Cinzia Frau – Antropologa libera professionista ricercatrice, Selargius (CA)

Franca Mula – Insegnante e referente Comitato Biodiversità Tyrsus di Sedilo (OR)

Giuseppe Cappai – Sindaco del Comune di Sant'Andrea Frius (CA)

Maristella Melis - Tecnico Laore Suelli (CA)

Ornella Fanunza – Insegnante e referente Educazione Alimentare per la scuola media di Sant'Andrea Frius (CA)

## Art. 6 – Punteggio

Il punteggio verrà attribuito ad ogni elaborato da ogni singolo componente della Giuria.

Per stilare la graduatoria finale verrà fatta la somma del punteggio attribuito da ogni singolo giurato.

Il presidente o un suo delegato ne da comunicazione al pubblico e ai concorrenti.

In caso di parità di punteggio verrà premiato il concorrente più giovane anagraficamente, con attestato di merito.

A tutti i partecipanti al termine della prova, sarà rilasciato un attestato di partecipazione.

Il punteggio conseguito dal vincitore, è di pubblico dominio e può essere preso come riferimento per successive iniziative che l'Agenzia e/o altri enti pubblici e privati vorranno intraprendere in futuro a favore degli operatori del settore per la valorizzazione dello sviluppo rurale.

Il punteggio è attribuito a ciascun elaborato sulla base dei seguenti parametri:

- a) coerenza della forma con l'argomento pubblicato nel concorso;
- b) perfezione dei tagli;
- c) equilibrio delle decorazioni, con la forma del pane;
- d) esposizione dell'elaborato sul tavolo da lavoro;
- e) valutazione personale;
- f) espressione artistica del pane dopo la cottura.

#### **Art. 7 – Forno e cottura del pane**

La cottura è a discrezione del gruppo organizzativo

Il pane artistico realizzato, terminate le operazioni di valutazione, dovrà essere posizionato in appositi contenitori (cesti, teglie ecc.) per completare la lievitazione e la terza lavorazione. Le fasi conclusive potranno essere realizzate sia dal gareggiante che da referenti qualificati dell'organizzazione.

La cottura dovrà essere eseguita solamente dai referenti organizzativi che si assumono la responsabilità sulla riuscita di questa operazione.

Il pane cotto e sfornato dovrà essere posizionato su tavolo per l'ultimo parametro di valutazione.

L'ultimo parametro e l'intero processo di cottura sono a discrezione della giuria e dei collaboratori organizzativi.

#### **Art. 8 – Premi e premiazioni**

La premiazione è riservata solo al primo classificato sulla base della somma dei voti scaturiti dalla valutazione della giuria.

Segreteria organizzativa:

LAORE - Sportello Unico Territoriale Trexenta  
Via Teresina Dalmasso, 3 - 09040 Suelli ( CA )  
Tel. 070988426 – 070988101 - Maristella Melis

Per chiarimenti dettagliati sulla gara: Gerardo Piras 3385356876