

Concorso Regionale di PANIFICAZIONE
“Il Pane Pasquale”
Pane cerimoniale e artistico per la Santa Pasqua
Domenica 24 Marzo 2013

REGOLAMENTO

Premessa

L'intera manifestazione non ha scopo di lucro

Il concorso ha lo scopo di:

- a) promuovere la cultura e la conoscenza delle produzioni in filiera “Grano duro – pane di qualità” della Regione Sardegna;
- b) Farne conoscere, apprezzare e valorizzare le caratteristiche peculiari, qualitative ed organolettiche e il patrimonio artistico;
- c) Stimolare i produttori e gli operatori della filiera a migliorare la qualità delle produzioni, favorirne un consumo consapevole ed un uso appropriato.

questa iniziativa si propone di:

- tramandare l'arte del "saper fare" quale patrimonio immateriale della cultura sarda
- dare idee agli operatori della ristorazione tipica e di qualità;
- stimolare i giovani verso la rivalutazione della panificazione tipica.

Art.1 - Oggetto del concorso

Il concorso si basa esclusivamente su una prova pratica, 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.

La prova pratica si svolgerà in luogo aperto al pubblico.

Art. 2 – Partecipanti

Le candidature devono essere presentate utilizzando esclusivamente il modulo di domanda reperibile presso :

Agenzia LAORE Sardegna, AREA SUT Linas, Via Caprera, 15 Tel / Fax 070 970257 cell. 329 9079140 mail: angelozanda@agenzialaore.it

Per essere ammessi a sostenere la prova i candidati devono presentare a mano o via mail

- domanda di partecipazione, utilizzando esclusivamente il modulo di domanda reperibile presso l'Agenzia LAORE Sardegna, AREA SUT Linas, Via Caprera, 15; (**Allegato A**)

corredata da:

- fotocopia di un documento di identità,
- copia firmata per accettazione del regolamento concorso.

Il Comitato organizzatore ,prenderà l'impegno di regolamentare le domande in ordine cronologico di arrivo;

la prova si terrà domenica 24 Marzo 2013, alle ore 11.30 presso i locali “Centro analisi” zona P.I.P. nel Comune di Gonnosfanadiga – Provincia del Medio Campidano;

- Il numero massimo di partecipanti previsto per il concorso è di 25 gareggianti;

- Nell'eventualità in cui il numero di domande superi tale limite, il Comitato organizzatore, si riserva di ammettere alla selezione i partecipanti in base al seguente criterio:

- a) ordine cronologico di presentazione della domanda;
- il presidente della giuria, consultato lo staff tecnico ed i collaboratori organizzativi del concorso, ha facoltà, il giorno della gara, di aumentare il numero di partecipanti ammessi a concorrere.
- Se non sono pervenute almeno 25 iscrizioni il presidente della giuria può considerare valide le adesioni pervenute anche dieci minuti prima dell'inizio della gara;
- a conclusione delle operazioni preliminari di identificazione dei partecipanti, che sarà effettuata dai giurati con il supporto del comitato organizzatore, 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

Il Concorso organizzato per Domenica 24 Marzo 2013 si svolgerà presso i locali "Centro analisi" zona P.I.P., con ingresso libero.

- 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 cm di lunghezza ed una profondità della tavola di almeno 40 cm. La tavola da lavoro sarà fornita a ciascuna concorrente dal comitato organizzatore. La tavola può essere sostituita da tavolo comunemente utilizzato per la lavorazione della pasta.

Il tempo massimo a disposizione è di 60 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 che ogni concorrente potrà manipolare è di grammi 400 (quattrocento) circa. La pasta in unico pezzo, in forme simili per ogni concorrente, sarà sorteggiata e consegnata ai gareggianti all'interno di una busta di plastica trasparente. Al termine della prova, l'elaborato va posizionato, sulla tavola, a vista all'interno o sotto la busta per evitare raggrinzamenti superficiali della pasta. Alla giuria e al fotografo autorizzato sarà permesso togliere la busta per le operazioni di valutazione e di riprese fotografiche.

- La pasta formata e decorata a fine gara dovrà avere lo stesso peso di circa grammi 400; La giuria con l'ausilio di una bilancia di precisione può verificare il peso della pasta e del pane artistico realizzato.

- La pasta formata e decorata, allo scadere dei 60 minuti, **non potrà più essere lavorata intagliata e decorata per nessun motivo** neanche per le operazioni preliminari della cottura;

- 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 eventualmente l'occasione d'uso in cui si realizza la forma tradizionale. *Un esempio per chiarire quanto esposto:*

gara pani cerimoniali - argomento pane pasquale - forma del pane "cotzula" omaggio ai familiari il giorno della Pasqua.

Per il presente concorso l'argomento è **"Il Pane Pasquale"** ovvero il pane tradizionale cerimoniale - artistico realizzato nelle diverse occasioni per le festività pasquali.

I partecipanti al concorso **"Il Pane Pasquale"** dovranno creare dei pani artistici con l'obbligo dell'utilizzo delle uova sode.

- Ogni partecipante ha l'obbligo, salvo diversa comunicazione da parte della Giuria al momento della redazione della scheda di partecipazione, di utilizzare gli strumenti tradizionali personali da lavoro quali: coltelli, rotelle, forbici, pinze, mattarelli ed ogni altro attrezzo comunemente utilizzato per il decoro. Non saranno ammesse macchine elettriche, a motore, a manovella quali ad esempio le sfogliatrici ecc.

Gli strumenti saranno posizionati a vista sulla tavola da lavoro, per la verifica da parte della giuria.

Il comitato organizzatore durante il concorso fornirà sul tavolo da lavoro contenitori di semola e di acqua.

Al momento dell'adesione con la scheda di partecipazione il concorrente deve richiedere la quantità di uova sode necessarie al suo elaborato.

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

Gli elaborati artistici di pane cotti o senza la cottura rimangono di proprietà del comitato organizzatore. I prodotti potranno essere utilizzati per qualsiasi iniziativa promozionale.

Nella sala della gara saranno presenti orologi a muro ben visibili da tutti.

Art. 4 - Comportamento dei concorrenti

I partecipanti, dovranno attenersi alle seguenti regole che la Giuria e i collaboratori faranno rispettare:

- a) è vietato entrare ed occupare lo spazio nel tavolo da lavoro al di fuori del proprio turno;
- b) la lavorazione del pane potrà essere effettuata in piedi o seduti;
- c) i concorrenti dovranno dare la massima disponibilità per riprese video e foto. Le immagini potranno essere utilizzate liberamente dal comitato organizzatore per attività promozionali;
- d) il concorrente ha il diritto e dovere di chiedere le condizioni ottimali per la prova ed 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 assegnata a sorte 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) il concorrente non potrà impastare ulteriore semola oltre la pasta ricevuta.
- i) il gareggiante non potrà integrare la forma artistica con decori, di qualsiasi genere, portati da casa.
- l) il partecipante alla gara potrà utilizzare basi di appoggio per la lavorazione, carta forno, cartoncino ecc. autorizzato dalla giuria.

Art. 5 – forno e cottura del pane

Il pane artistico realizzato, terminate le operazioni di valutazione, dovrà essere posizionato in appositi contenitori (cesti, teglie ecc.) per il completamento della lievitazione ed il trasporto per la cottura.

FIRMA LEGGIBILE PER ACCETTAZIONE DEL PRESENTE REGOLAMENTO

Il pane, prima di essere posizionato sul contenitore per il trasporto, dovrà essere contrassegnato da il numero corrispondente al gareggiante.

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

Il pane cotto e sfornato sarà utilizzato, per allestire la mostra a tema presso i locali del "Centro analisi" zona P.I.P. nel Comune di Gonnosfanadiga.

Art. 6 - Giuria e giudici

- 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. 8.
- la giuria, in caso di forza maggiore, può apportare tutte le modifiche dettate dalle circostanze anche quella di annullare il concorso.
- La valutazione 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 dei partecipanti, affinché gli stessi rispettino i tempi, regole e quanto fissato dal presente regolamento.

ART. 7 - Nomina della Giuria

Per il concorso da tenersi nel Comune di Gonnosfanadiga - Provincia del Medio Campidano domenica 24 marzo 2013, il comitato organizzatore, individua la seguente giuria nelle persone di:

Gerardo Piras – Presidente della giuria e conduttore della gara.
 Angelo Zanda – Coordinatore SUT LAORE Area Linas di Guspini;
 Roberto Peddis – Tecnico Agenzia LAORE Guspini;
 Domenico Bratzu – Associazione Panificatori della Provincia di Cagliari;
 Luigi Congiu – Associazione Panificatori della Provincia di Cagliari;
 Rita Concas – Assessore Comune di Gonnosfanadiga.

Il presidente non esprime valutazione ai fini dell'assegnazione del punteggio, 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.

Comunica al pubblico e ai concorrenti il punteggio parziale e finale della gara;

Art. 8 – 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 tenuto conto della motivate eventuali penalizzazioni;
- 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, può essere preso come riferimento positivo per successive iniziative che il comitato organizzatore 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. 9 – Premi e premiazioni

La premiazione è riservata solo al primo classificato sulla base della somma dei voti scaturiti dalla valutazione della giuria. Le caratteristiche del primo premio saranno comunicate ai gareggianti e al pubblico durante il concorso.