

# Laore

Agenzia regionale  
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE  
AUTONOMA  
DELLA SARDEGNA

## Concorso Regionale di panificazione "Sa Coccoi Pintada" Sezione pani cerimoniali e artistici

BORORE, MUSEO DEL PANE, 16 GIUGNO 2013

### REGOLAMENTO DELLA GARA

# "Sa Coccoi Pintada"

## Concorso Regionale di PANIFICAZIONE anno 2013

### Sezione pani cerimoniali e artistici

#### **Premessa**

Il presente regolamento può essere adeguato ed 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.

Il concorso ha lo scopo di promuovere la cultura e la conoscenza delle produzioni in filiera, grano duro - pane, di qualità della Regione Sardegna;

Farne conoscere, apprezzare e valorizzare le caratteristiche peculiari, qualitative ed organolettiche e il patrimonio artistico;

Stimolare i produttori e gli operatori della filiera a migliorare la qualità delle produzioni, favorirne un consumo consapevole ed un uso appropriato.

Attraverso questa iniziativa ci si propone di dare idee agli operatori nella gastronomia e stimolare i giovani verso la rivalutazione della 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 - Comune di Borore -Nu  
via Roma 76 CAP 08016 Cell..3665829840

o via mail a: [info@museodelpanerituale.it](mailto:info@museodelpanerituale.it) **allegando:**

- fotocopia di un documento di identità, utilizzando esclusivamente il modulo di domanda reperibile presso gli uffici del comune di Borore, o presso la segreteria organizzativa Associazione Tyrsus Sedilo cell. 3287628038 mail. [mulafranca@yahoo.it](mailto:mulafranca@yahoo.it) oppure [tyrussedilo@tiscali.it](mailto:tyrussedilo@tiscali.it)

- copia firmata per accettazione del regolamento concorso.

## REGOLAMENTO DELLA GARA

Il Museo del pane di Borore prenderà l'impegno di protocollazione delle domande in ordine cronologico di arrivo;

Per l'anno 2013 la prova si terrà domenica 16 giugno 2013 alle ore 9.30 presso i locali pubblici Museo del Pane nel Comune di Borore - Prov. di Nuoro, (**allegato A del presente regolamento**);

- Il numero massimo di partecipanti previsto per il concorso del 2013 è di 30 unità.  
- Nell'eventualità in cui il numero di domande superi tale limite, il Comune organizzatore, si riserva di ammettere alla selezione i partecipanti in base ai seguenti criteri in ordine decrescente:

- a) ordine cronologico di presentazione della domanda;
- b) titolare e/o collaboratore di agriturismo o fattoria didattica;

- 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 30 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 Domenica 16 giugno 2013 si svolgerà presso i locali del Museo del Pane Comune di Borore.

- 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 60 minuti. La giuria può proporre di modificare il tempo a disposizione che non dovrà comunque superare i 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 per ogni concorrente è di grammi 500(cinquecento)circa . La pasta in unico pezzo senza sfridi, di forma simili per ogni concorrente, deve essere consegnato ai gareggianti all'interno di una busta di plastica trasparente. Al termine della prova,

## REGOLAMENTO DELLA GARA

l'elaborato va posizionato, sul tavolo, 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.

- La pasta formata e decorata a fine gara dovrà avere lo stesso peso di grammi 500 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 compresi nella panificazione regionale, nazionale e Comunitaria. Fissa inoltre argomento, forma e simbologia da realizzare.

Per l'anno 2013 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 tradizionali personali da lavoro quali: coltelli, rotelle, forbici, pinze, mattarelli ed ogni altro attrezzo comunemente utilizzato per il decoro. Non saranno ammesse macchine manuali, elettriche, a motore quali sfogliatrici ecc.

Gli strumenti saranno posizionati a vista sul tavolo da lavoro, per la validazione da parte della giuria.

Per l'anno 2013 sono ammessi tutti gli strumenti tradizionali da lavoro e decorativi comunemente utilizzati per le decorazioni artistiche in metallo, vetro, ceramica... escluso la plastica es: formine, tappi, incisori vari ....

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 la cottura rimangono di proprietà della giuria e dei collaboratori organizzativi. I prodotti potranno essere utilizzati per qualsiasi iniziativa promozionale.

## REGOLAMENTO DELLA GARA

### 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 ed occupare lo spazio nel tavolo da lavoro al di fuori del proprio turno;
- b) la forma 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 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 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 devono essere presenti due orologio a muro ben visibili da tutti.

### Art. 5 - Giuria e giudici

- La giuria sarà composta da tre o cinque componenti valutatori. Per la gara di Borore 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, che viene 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**.

**FIRMA LEGGIBILE PER ACCETTAZIONE DEL PRESENTE REGOLAMENTO 4**

## REGOLAMENTO DELLA GARA

- 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. 5 A Nomina della Giuria**

Per il concorso da tenersi nel Comune di Borore Provincia di Nuoro domenica 16 Giugno 2013 viene individuata la seguente giuria nelle persone di:

Gerardo Piras - Presidente di giuria e conduttore di gara  
Marisa Iamundo de Cumis - Studiosa, Ricercatrice sulla panificazione tradizionale e rituale  
Anna Pireddu - Direttore del GAL Marghine  
Pasquale Marrosu - Referente Agenzia Laore Sardegna  
Franca Mula - Insegnante e referente Associazione Biodiversità Tyrsus di Sedilo  
Giuseppina Piras - Delegato C.I.F Borore

### **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, può essere preso come riferimento positivo 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;

**FIRMA LEGGIBILE PER ACCETTAZIONE DEL PRESENTE REGOLAMENTO 5**

**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 per completare la lievitazione e la terza lavorazione, in appositi contenitori (cesti, teglie ecc. ).

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.

Questo 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.

**Spettabile Comune di Borore via Roma 76**  
**cell.3665829840 - mail. [info@museodelpanerituale.it](mailto:info@museodelpanerituale.it)**  
**Per chiarimenti dettagliati sulla gara rivolgersi a :**  
**segreteria organizzativa Associazione Tyrsus Sedilo**  
**cell.3287628038**  
**[tyrsusedilo@tiscali.it](mailto:tyrsusedilo@tiscali.it)**