

## 1° concorso dell'amaretto sardo

Baressa (OR), 15 settembre 2018

### Regolamento

#### **Art. 1**

L'Agenzia Regionale Laore Sardegna, il Comune di Baressa e CNA Alimentare Sardegna promuovono il I Concorso regionale dell'Amaretto.

#### **Art. 2**

Il Concorso ha lo scopo di incrementare e promuovere la cultura e la conoscenza delle produzioni dolciarie di qualità della regione Sardegna, farne conoscere, apprezzare e valorizzare le caratteristiche peculiari, qualitative ed organolettiche, stimolare i produttori e gli operatori della filiera a migliorarne la qualità, favorirne un consumo consapevole ed un uso appropriato.

Il Concorso è riservato alle imprese regolarmente iscritte alla Camera di Commercio Agricoltura, Industria ed Artigianato con sede in Sardegna, dedicate alla produzione di Amaretti.

#### **Art. 3**

E' istituito un Comitato Organizzatore responsabile del Concorso, con il compito di seguire le varie fasi organizzative, quali:

- ricevimento, ammissione e valutazione delle domande di partecipazione e della documentazione richiesta;
- ricevimento e anonimizzazione dei campioni in Concorso;
- composizione della Commissione di valutazione sensoriale;
- assegnazione dei riconoscimenti ai partecipanti.

La Commissione di Valutazione sensoriale sarà composta da:

- quattro rappresentanti dell'Agenzia Laore Sardegna;
- due rappresentanti della CNA Alimentare Sardegna, di cui almeno uno produttore della filiera agroalimentare della mandorla;
- un rappresentante del Comune di Baressa;
- un consumatore scelto, a proprio giudizio, dal Comune di Baressa.

#### **Art. 4**

I promotori si rendono garanti del rispetto delle finalità, di cui all'Art. 2, che ispirano il Concorso, nonché delle condizioni di cui agli Artt. 5 e 6.

**Art. 5**

Il Concorso è riservato agli Amaretti di cui all' Art. 6, classificati tali, in base alle tecnologie impiegate, alle materie prime utilizzate e alla realizzazione che deve avvenire all'interno del territorio regionale.

**Art. 6**

Una menzione speciale è dedicata agli Amaretti che hanno ottenuto la miglior valutazione e che vengano realizzati con mandorle prodotte e trasformate in Sardegna.

**Art. 7**

E' facoltà dell'impresa di partecipare al Concorso con più campioni di Amaretti, di cui una tipologia realizzata con mandorle sarde e l'altra con mandorle di provenienza extraregionale.

Nei casi di cui sopra è necessario compilare una domanda con relativa scheda di partecipazione per ogni campione in concorso.

Le imprese sono in entrambi i casi di cui sopra, tenute a consegnare, ai fini della valutazione in sede di Concorso, campioni di Amaretti provenienti da lotti destinati alla vendita.

**Art. 8**

I campioni di Amaretti dovranno pervenire tra le ore 8:00 e le ore 14:00 dei giorni dal 3 al 5 settembre 2018, accompagnati dalla domanda di partecipazione e dalla allegata scheda di identificazione al seguente recapito:

- LAORE - S.U.T. Sinis, via Santa Maria n. 6 Loc. Pardu Nou, Siamaggiore  
Telefono 078334127 – 3385356401 – referente Tonino Meleddu

Non saranno accettati i campioni pervenuti oltre la scadenza del termine indicato, nonché quelli non accompagnati dalla domanda di partecipazione con relativa scheda di identificazione.

L'organizzazione non si ritiene responsabile per i prodotti pervenuti danneggiati, mal conservati o non integralmente idonei al Concorso.

**Art. 9**

I partecipanti dovranno fare pervenire un campione di prodotto, pari a n. 10 Amaretti, confezionati su vassoio di carta adeguatamente chiuso e protetto e privo di segni di manomissione.

Qualsiasi riferimento aziendale riportato sulle confezioni ed imballaggi verrà adeguatamente rimosso al fine di garantire l'anonimato del campione, al momento della valutazione.

**Art. 10**

I partecipanti saranno responsabili delle dichiarazioni che sottoscriveranno. Chiunque rilasci false dichiarazioni può essere escluso dal Concorso.

**Art. 11**

I campioni di Amaretti che, dopo verifica della documentazione a cura del comitato organizzatore, saranno ammessi al Concorso, verranno sottoposti ad esame sensoriale a cura della commissione di valutazione, costituita da qualificati esperti, di cui all'Articolo 3 del presente Regolamento. La commissione di valutazione sensoriale, valutati tutti i campioni in Concorso, designerà i primi tre classificati e indicherà le imprese meritevoli per la menzione speciale del prodotto da mandorla sarda.

I criteri di valutazione saranno stabiliti dalla commissione di valutazione sensoriale che procederà in maniera autonoma.

Il giudizio della commissione è insindacabile e inappellabile.

**Art. 12**

Il comitato organizzatore, garante dell'anonimato dei campioni sottoposti ad esame sensoriale fino all'abbinamento dei nominativi delle aziende partecipanti alla graduatoria stilata dalla commissione di valutazione, assicura la correttezza e la trasparenza delle procedure concorsuali.

I lavori della commissione di valutazione sensoriale sono pubblici e si terranno negli uffici di LAORE - S.U.T. Sinis, via Santa Maria n. 6 Loc. Pardu Nou, a Siamaggiore, nella giornata del 6 settembre 2018, a partire dalle ore 9.

**Art. 13**

Ogni campione in concorso è esaminato dalla commissione di valutazione sensoriale di cui all'articolo 3 comma 2.

Sarà attribuito un attestato di eccellenza a tutti i campioni meritevoli, sulla base del punteggio ricevuto.

**Art. 14**

Le aziende che avranno ricevuto l'attestato di eccellenza al Concorso avranno diritto di comunicare al pubblico il riconoscimento acquisito, nel rispetto della corretta informazione al consumatore.

**Art. 15**

L'attribuzione degli attestati di partecipazione e degli attestati d'eccellenza avrà luogo a Baressa, il giorno 15 settembre 2018, in occasione di un'apposita

manifestazione organizzata dall'Amministrazione Comunale di Baressa, nell'ambito della Sagra della Mandorla – edizione 2018.

I risultati del Concorso saranno divulgati, a cura del comitato organizzatore, alla stampa locale, regionale e nazionale e a chiunque ne faccia richiesta.

### **Art.16**

L'organizzazione si riserva di apportare al programma e al presente Regolamento, le eventuali modifiche che riterrà più opportune, per la migliore riuscita della manifestazione.

### **Contatti**

Agenzia Laore Sardegna

[Unità organizzativa Produzioni vegetali ATO 5](#)

[Sportello Unico Territoriale per l'area del Sinis](#)

Referente: Tonino Meleddu - Tel. 078 334 127 – cell. 338 53 56 401

CNA Alimentare Sardegna

viale Elmas 33/35, Cagliari – tel. 070 273728

e-mail: madessi@cnasardegna.it