



REGOLAMENTO

PREMIO E MOSTRA “CULTURA DEL PANE NELLE ALPI”

Art. 1 - Oggetto del premio

L'Associazione Alpi Bio-Baldensis, in collaborazione con le istituzioni e le associazioni promotrici, indice il Premio di CULTURA DEL PANE DELLE ALPI, al fine di individuare e dare valore alle produzioni di pane e grani antichi nelle terre alpine, sottolineando le qualità superiori degli stessi relativamente a:

- 1) sostenibilità ambientale e certificazione “biologica” (quando tecnicamente possibile);
- 2) salubrità dei suoi componenti valutata scientificamente;
- 3) sensorialità educata a piacevole consapevolezza;
- 4) qualità del “paesaggio del pane”.

Art. 2 - Scopi

Il Premio si propone di scoprire e valorizzare cibi di cultura nelle Alpi, contribuendo così alla diffusione di una nuova cultura del cibo, a partire dai prodotti a base di frumento ed altri grani antichi. Scopi dell'iniziativa sono:

- a) la valorizzazione della territorialità dei cibi di montagna, al fine di evidenziarne le qualità superiori in confronto con altri. Se infatti le Alpi, da una parte, creano un “limite” naturale di spazio e tempo riferiti alla quantità, dall'altra offrono qualità caratteristiche che ne costituiscono un'identità tipica.
- b) la diffusione della consapevolezza relativa a qualità gastronomiche, tradizionali e moderne, dei cereali, verificabili lungo percorsi che si snodano in rispettati ambienti di filiera produttiva, e della bellezza dei paesaggi alpini che li ospitano.

- c) la verificabilità, con metodi di evidenza scientifica nutrizionale, della salubrità dei derivati dai cereali di montagna alpina, in quanto elemento essenziale della Cultura del Cibo nelle Alpi.
- d) la promozione delle attività di innovazione produttiva, al fine di migliorare le condizioni socio-economiche dei produttori, a partire da quelli di piccola dimensione.
- e) la promozione della qualità del paesaggio quale riflesso di relazioni virtuose tra processi produttivi agricoli che valorizzano saperi tradizionali, qualità dei prodotti e qualità del cibo.

Art. 3- Destinatari

Sono previsti un premio e alcune menzioni speciali, per cui possono concorrere i seguenti soggetti:

- a) PRIMO PREMIO: Premio della CULTURA DEL PANE di qualità superiore nelle terre alpine.

Sarà ammesso alla selezione per il PRIMO PREMIO, in base al punteggio ottenuto da parte della giuria, un numero limitato di candidati scelti fra i destinatari, ovvero:

panificatori con sede in provincia di Trento, attivi nella filiera del pane, che rispondano a criteri di cui all'art. 4: panificatori, agricoltori, mugnai, addetti all' agriturismo, dediti in maniera documentata alla promozione della cultura del pane.

La giuria redigerà un elenco delle dotazioni, condizioni e certificazioni utili, attribuendo per ciascuna voce un punteggio predefinito in condizione di anonimato.

I partecipanti selezionati dovranno quindi produrre il pane e compilare le schede di accompagnamento, dichiarando così di essere produttori di pane dotato delle qualità superiori di cibo delle Alpi e di esser parte di filiere produttive territoriali per la cultura del cibo nelle Alpi.

b) MENZIONI SPECIALI

Potranno essere assegnate menzioni speciali per panificatori destinatari, di cui al punto a), e per altri soggetti attivi, in maniera documentata e validata dalla giuria, nella promozione della cultura del pane. Le menzioni speciali riguarderanno:

- IL MIGLIOR PANE con MENO SALE E PIU'SAPORI ALPINI: per criteri di valutazione adattati alle finalità di prevenzione sanitaria ed alle sensorialità di piacevolezza stimolate.
- IL MIGLIOR PANE DELLE ALPI TARENTINE per identità correlate a: a) rapporto con territori e loro paesaggi; b) valutazione di piacevolezza sensoriale di per sé; c) abbinamenti con altri prodotti di qualità nutrizionali e territoriali trentini.
- I MIGLIORI PANI PREPARATI CON FARINE DI GRANI ANTICHI DELLE TERRE ALPINE (frumento, mais, grano saraceno, orzo e segale)

LA MIGLIOR RICETTA NARRANTE RIGUARDANTE LA TRADIZIONE DI PANE O DI PRODOTTI DA FARINE TIPICI DELLA GASTRONOMIA ALPINA TRENTINA.

Progetti di comunicazione legati alla diffusione della cultura della qualità superiore del pane e delle farine tipiche, vengono ad essere prese in esame la chiarezza informativa delle caratteristiche gastronomiche, essere parte di documenti relativi alla narrazione e divulgazione di ricette o ricettari con tema la gastronomia alpina.

art 3 bis

PREMIO CULTURALE “ALPI BIO”

Lo scopo primo della premiazione non è tanto quello di pubblicizzare un'azienda rispetto ad un'altra, quanto di trasmettere, tramite le esperienze dei premiati, il senso della cultura del cibo delle Alpi a tutti gli utenti interessati, aumentando così il bacino di potenziali followers territoriali ed extraterritoriali. Tutto questo viene tradotto in una valorizzazione dei premiati che potranno partecipare come protagonisti in una mostra itinerante che ALPI BIO porterà nei musei e in altri luoghi del territorio trentino. La mostra consisterà in una serie di corner espositivi studiati per esporre in maniera coinvolgente la gastronomia, la qualità dei prodotti, le ricette, e i territori con le loro bellezze di paesaggio.

PREMI:

I selezionati, per un totale di 7, saranno premiati con un corner dedicato alla mostra itinerante composta come a seguire.

Il più meritevole inoltre si aggiudicherà una produzione video con un focus diretto sulla sua realtà e le peculiarità legate alla qualità superiore del cibo

MOSTRA ITINERANTE ALPI BIO

La mostra sarà strutturata in corner composti da testi, grafica, materiale fotografico e supporti per l'esposizione. I corner saranno creati seguendo i focus delle menzioni e del premio quali:

- Miglior pane di cultura nelle alpi (1corner)
- Miglior pane meno sale più sapori (1corner)
- Miglior pane delle Alpi Trentine (1corner)
- I migliori pani fatti con farine di grani antichi delle terre alpine (3 corner)
- Miglior ricetta narrante (1corner)

Art. 4- Condizioni concorsuali

Il Premio è riservato ai soggetti attivi nella filiera di produzioni di pani ottenuti con frumento, se possibile di origine locale. La giuria valuta ed assegna il premio in base ai seguenti criteri:

a) **PRODOTTO:** i richiedenti la partecipazione sono tenuti a presentare due Pani, di cui almeno uno con le caratteristiche del Pane delle Alpi trentine, cioè a base di farine composti trentini, di cui almeno uno preparato in maniera prevalente con farine di frumento e che deve risultare di produzione usuale nel tempo, anche a seguito di verifiche da parte dei promotori del premio. Esso sarà inoltre dotato di “carta di identità” informativa verificabile in loco.

b) **INFORMAZIONE TRASPARENTE:** tutti i prodotti devono essere accompagnati da schede allegare e da copia degli strumenti di informazione che attestino le qualità superiori a partire da: certificazioni, carta di identità’ nutrizionale e territoriale, descrizione di biopercorsi di filiera produttiva ecc.

Art. 5 - Le Adesioni

Il Premio è diviso in 2 momenti di valutazione.

La giuria provvederà a valutare il raggiungimento del punteggio di ammissione alla seconda fase, a seguito e sulla base della scheda e della documentazione fornita.

Le domande di partecipazione dovranno pervenire entro e non oltre il giorno 07 Agosto 2017 all’indirizzo e-mail alpibio.eventi@gmail.com.

Dopo comunicazione di ammissione ai selezionati, da parte della Giuria, sarà esaminata la produzione dei pani.

Ogni partecipante potrà partecipare con un massimo di 2 pani di diversa tipologia.

Art. 6 - Modalità di consegna dei campioni per la Valutazione Sensoriale

E’ consigliabile confezionare il pane per la spedizione solo dopo che si sia raffreddato, al fine di evitare accumuli di umidità nell’imballaggio.

I partecipanti dovranno inviare/consegnare n°2 pani (per ogni partecipazione), presso Muse di almeno 500 g ciascuno. I pani dovranno essere consegnati o spediti unitamente alla scheda tecnica (allegata) debitamente compilata. Ciascuna campionatura (assieme alla scheda tecnica) dovrà essere accompagnata da una busta chiusa con i dati del partecipante e recante la chiara indicazione PREMIO-MOSTRA CULTURA DELLE PANE NELLE ALPI e la tipologia di prodotto concorrente, specificando la qualità compositive (es: pane trentino delle alpi, piuttosto che pane con farine di mais,...).

I campioni dovranno pervenire entro e non oltre le 14.00 del giorno 8 Settembre 2017. Il pane da conferire per l'assaggio in Giuria deve essere consegnato, preferibilmente il giorno antecedente all'assaggio (almeno 12 ore dallo sfornamento). La valutazione avverrà il giorno 9 Settembre 2017, presso il Muse di Trento.

Art. 7- La Valutazione della trasparenza informativa

La Giuria provvede a: valutare i materiali ammessi al Premio, sulla base delle schede all'uopo predisposti; a definire i criteri ed assegnare il punteggio di premiazione con giudizio insindacabile, in base alla verifica dei requisiti di qualità ed in particolare dei criteri di disciplinare previsti.

Il punteggio assegnato sarà ottenuto dalla somma aritmetica dei giudizi espressi in termini numerici da ciascun membro componente la Giuria.

Art. 8- Caratteristiche tipologiche e di valutazione

I campioni, sottoposti agli esami suddetti, saranno muniti solamente di un numero distintivo, onde assicurarne l'anonimato. Al fine di garantirne la regolarità, le operazioni di anonimizzazione verranno eseguite da alcuni componenti dell' Organizzazione ALPI BIO.

Le caratteristiche dei pani verranno sottoposte a valutazione sensoriale, considerando:

- regolarità della forma, del colore, della cottura
- tipologia della crosta e della mollica
- rapporto crosta/mollica, pezzatura e consistenza
- percezioni olfattive
- maillard, lievito, acido acetico/lattico
- percezioni Gustative: amaro, dolce, acido e salato
- texture, persistenza aromatica, armonia e valutazione complessiva.

Art. 9 - Modalità operative del concorso

Il Premio è strumento di scoperta e promozione di modelli di prodotto e di vie narranti la filiera, nel contesto della bellezza del paesaggio delle Alpi.

Il Premio-concorso sarà diretto dall'associazione promotrice con la partecipazione di:

- un comitato scientifico (composto dai rappresentanti delle Istituzioni ed associazioni promotrici);
- una Direzione operativa affidata all'associazione promotrice;
- una giuria.

La composizione del comitato scientifico e della giuria garantisce competenze di cultura gastronomica e in materia di comunicazione (faranno parte della giuria: membri dell'istituto nazionale di assaggio del pane INAP, insegnanti di scuole alberghiere, esperti dell'Università di Trento, medici e chimici, giornalisti specializzati, paesaggisti).

E' prevista la consultazione di stakeholders locali quali portatori attivi di interessi mirati alla cultura del pane nelle Alpi.

La valutazione organolettica del pane sarà condotta, in collaborazione con l'INAP, da un panel di esperti gastronomici.

Le manifestazioni correlate alla Mostra ed al Premio saranno pubblicizzate presso stampa, tv e web.

Art. 10- Modalità di adesione

La partecipazione è gratuita.

I partecipanti saranno invitati a presenziare alla premiazione di sabato 9 settembre 2017 presso il MUSE di Trento.

Per l'iscrizione è necessario compilare l'allegata scheda di partecipazione e inviarla tramite mail.

Per ogni ulteriore informazioni è possibile telefonare al n. 3337030411 o inviare una mail all'indirizzo: alpibio.eventi@gmail.com.

Art. 11 - Esito della valutazione

Il giudizio espresso dalla Giuria è inappellabile. A salvaguardia del prestigio dei partecipanti, non saranno resi noti i punteggi assegnati ai singoli campioni.

Art. 12- Disposizione finale

La partecipazione al Premio e l'utilizzazione dei riconoscimenti non comportano alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle condizioni di partecipazione previste dal presente regolamento.



ALPI - BIO

 @Alpibio

 alpibio.eventi@gmail.com