

**Progetto Pane di cultura delle Alpi**  
**REGOLAMENTO PREMIO ALPI BIO**  
**“PANE AROMATICO DI CULTURA ALPINA”**

**Art. 1- Oggetto del premio**

L'Associazione Alpi Bio- Baldensis, d'intesa con le istituzioni ed associazioni promotrici, col fine di scoprire e dare valore alle produzioni di pane e dei grani antichi nelle terre alpine, indice il Premio di PANE AROMATICO DI CULTURA ALPINA, , cioè a dire alle sue qualità superiori relative 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".**

**Nella edizione presente dovranno esser valorizzate le proprietà aromatiche derivate dalle produzioni di montagna.**

**Art. 2- Scopi**

**Il Premio si propone di scoprire e valorizzare cibi di cultura nelle Alpi e quindi contribuire alla diffusione di una nuova cultura del cibo, a partire dai prodotti a base di frumento ed altri grani antichi, con i seguenti scopi:**

- a) **valorizzare la territorialità dei cibi di montagna evidenziando le qualità che risultano superiori in confronto con altri perché provenienti dalle Alpi che, da una parte , creano di per sè un " limite" naturale di spazio e tempo alla quantità , ma nel contempo offrono qualità caratteristiche che ne costituiscono un 'identità tipica.**
- b) **far conoscere le qualità gastronomiche, tradizionali e moderne, dei cereali come verificabili su Percorsi che si snodano in rispettati ambienti di filiera produttiva e nel contempo far ammirare la Bellezza dei Paesaggi alpini che li ospitano.**
- c) **verificare, con metodi di evidenza scientifica nutrizionale, la salubrità dei derivati dai cereali di montagna alpina, parte essenziale della Cultura del Cibo nelle Alpi.**

- d) promuovere attività di innovazione produttiva, migliorando così le condizioni socio-economiche dei produttori a partire da quelli di piccola dimensione economica.
- e) promuovere la 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 e premi

Destinatari risultano

panificatori della Regione, attivi nella filiera del pane che rispondono ai criteri di cui all'art 4 (panificatori , agricoltori, addetti all' agriturismo, dediti in maniera documentata alla promozione della cultura del pane) e ristoratori indicati da organismi promotori del premio ed approvati da Alpi Bio.

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

I partecipanti devono produrre il pane e compilare le schede di accompagnamento alla domanda per dichiarare di esser produttori di pane aromatico dotato delle qualità superiori di cibo delle Alpi ed esser parte di filiere produttive territoriali per la cultura del cibo nelle Alpi

#### a)PRIMO PREMIO

Il Pane AROMATICO DI CULTURA ALPINA è il prodotto simbolo per tutti i partecipanti al premio ; è basato prima di tutto sulle qualità superiori delle terre alpine ed in particolare sulle dotazioni aromatiche naturali delle varie componenti del pane.

IL PRIMO PREMIO del PANE AROMATICO DI CULTURA ALPINA è assegnato previa valutazione e selezione di un numero limitato di candidati, in base ai criteri stabiliti da parte della giuria.

#### b)MENZIONI SPECIALI

Possono venir assegnate delle MENZIONI SPECIALI per panificatori di cui al punto a) ed anche per altri soggetti attivi nella promozione della cultura del pane in maniera documentata e validata dalla giuria .

Menzioni per la premiazione di PANE di cultura alpina

- MIGLIORI PANI AROMATICI con meno sale e più aromi di montagna, per criteri di valutazione adattati alle finalità di prevenzione sanitaria ed alle sensorialità di piacevolezza
- I MIGLIORI PANI AROMATICO DELLE ALPI Tper identità correlate a a) rapporto con territori e loro paesaggi b ) per abbinamenti con altri prodotti di qualità nutrizionali e territoriali di filiera.
- I MIGLIORI pani aromatici FATTI CON FARINE DI GRANI ANTICHI DELLE TERRE ALPINE (frumento,mais, grano saraceno, orzo e segale...)

## **Menzioni per la premiazione dei promotori della cultura del pane**

- **LA MIGLIOR NARRAZIONE DELLA TRADIZIONE DI PANE di cultura alpina**
- **IL MIGLIOR RACCONTO di PRODOTTI DA FARINE in corrispondenza con la descrizione di BIOPERCORSI territoriali alpini**

Per questi ultime menzioni risultano attinenti la predisposizione di narrazioni con documentazioni relative a derivati di cereali locali e di grano saraceno per caratteristiche come a)connessione con la tradizione storica di una comunità locale b) chiarezza informativa delle caratteristiche gastronomiche C) esito della valutazione sensoriale nei percorsi D) rapporto con il luogo, con l'ambiente di origine E) parte attiva di raccolta di ricette di qualità nella tradizione della GASTRONOMIA ALPINA D) evidenza delle attività di tutela ambientale nel ruolo di Ambasciatori della cultura del cibo e CUSTODI del territorio alpino, dei suoi biopercorsi ,dei suoi paesaggi.

art 3 bis

### **PREMIO CULTURALE “ ALPI BIO”**

Lo scopo primo della premiazione in concorso non è tanto quello di pubblicizzare un'azienda rispetto ad un'altra, ma 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 extraterritoriale

#### **PREMI**

a)PRIMO PREMIO IL MIGLIOR PANE di CULTURA: Il vincitore è premiato con la messa disposizione di un format di Alpi BIO ed utilizzabile sia per le reti televisive che per il web dedicato alla sua attività

Il format prevede un focus sui temi trattati e sulle produzioni/qualità del vincitore. Il programma del format è scritto e realizzato da un team di professionisti del settore dello storytelling e delle produzioni televisive in tema gastronomico.

Il premio permette al vincitore di essere protagonista della campagna di promozione della cultura del cibo.

B) MENZIONI SPECIALI per le migliori produzioni del pane aromatico di cultura alpina e e per le migliori promozioni territoriali di tale cultura : sarà predisposta una attestazione specifica per svolgere il ruolo Alpi bio di “ ambasciatori” della cultura del cibo delle Alpi e sarà utile per partecipare gratuitamente ad attività formativa- informativa da alpi bio promossa.

C) MOSTRE Saranno selezionati, fra i candidati al primo premio ed i dotati di Menzione, quanti premiati con la partecipazione a Mostre sempre promosse da ALPI BIO.

D) Per le migliori produzioni del pane aromatico di cultura alpina e per le migliori promozioni territoriali sarà presdisposta una pubblicazione specifica per mezzo stampa

#### **Art. 4- Condizioni concorsuali per partecipazione di pani**

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

**a) IL PRODOTTO PANE:** I richiedenti la partecipazione devono presentare due Pani; di cui almeno uno con le caratteristiche del Pane simbolo del premio e cioè il **PANE AROMATICO di CULTURA delle ALPI: dovrà risultare un pane di costante produzione** a base di composti alpini che caratterizzano la produzione. Anche per dar seguito a eventuali verifiche dei promotori del premio questo pane aromatico delle Alpi sarà dotato di “carta di identità per origine, composizione e qualità”, sottoscritta dal produttore per l'informazione dei consumatori

**b) L'INFORMAZIONE TRASPARENTE:** tutti i prodotti vanno accompagnati da schede allegare e da copia degli strumenti di informazione che attestino le qualità superiori come ad esempio 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, sulla base della scheda e della documentazione fornita.**

**Le domande dovranno pervenire entro e non oltre il 21/09/18 all'indirizzo e-mail [alpibio.eventi@gmail.com](mailto:alpibio.eventi@gmail.com)**

**Successivamente dopo comunicazione di ammissione da parte della Giuria ai diretti interessati 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 almeno 500g ognuno. 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 CONCORSO Cultura del pane nelle Alpi e la tipologia di prodotto concorrente. I campioni dovranno pervenire entro e non oltre le 14.00 del 11 Ottobre 2018. LA VALUTAZIONE DEI RISULTATI AVVERRÀ il 12 e 13 Ottobre 2018, presso il Muse di Trento

#### **Art. 7- La Valutazione**

La Giuria alpi bio è composta da sommelier per degustazione e valutazione del pane ,esperti tecnici di produzione agricole delle sue componenti e di panificazione , valutatori delle efficienza e trasparenza della comunicazione .Essa provvede a valutare i materiali ammessi al Premio, sulla base delle schede all'uopo predisposti, definisce i criteri ed assegna il punteggio di premiazione con giudizio insindacabile, in base alla verifica dei requisiti di qualità dimostrati 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 a cura 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 della associazione promotrice
- ed una giuria .

La composizione della commissione scientifica del gruppo promotore e della giuria garantisce competenze di cultura gastronomica e della comunicazione (possibili competenze:organizzazione di assaggio ,scuola alberghiera, esperti università , agronomi Medici , chimici, esperti culturali e di comunicazione)

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

**Le manifestazioni correlate al Premio sono pubblicizzate presso mezzi di comunicazione digitali e offline**

#### **Art. 10- Modalità di adesione**

**La partecipazione è gratuita.**

**I panificatori selezionati saranno invitati a partecipare . E' definita la data di pubblica presentazione e premiazione in Sabato 13 Ottobre 2018 presso il MUSE di Trento.**

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

**Per ogni informazioni o dettaglio telefonare in sede tel 3337030411 oppure mandare una mail a [alpibio.eventi@gmail.com](mailto: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.**

#### **ALLEGATI**

**SCHEDE TENICHE da compilarsi da parte di partecipante che presenta domanda di partecipazione**

## **LEGENDA:**

- **CULTURA DEL CIBO NELLE ALPI**: il cibo prodotto nell'ambiente alpino è dotato di "Qualità superiori " che sono correlate alla produzione di montagna e caratterizzate da sostenibilità ambientale della produzione anche attraverso la pratica della agricoltura " biologica" ,salubrità nutrizionale comprovata da scientifica valutazione dei suoi componenti e dell' assenza di residui pericolosi ,piacevolezza sensoriale delle sue percezioni caratteristiche e da trasparenza di comunicazione al consumatore,a partire dal PANE.

-**BIOPERCORSO: LE VIE DEL PANE**, percorsi che permettono di risalire la FILIERA produttiva, " dalla tavola alla terra", per verificare le qualità del cibo nell'ambiente alpino oltre che la bellezza del suo Paesaggio.

- **IL PANE DI CULTURA DELLE ALPI** derivato da composti territoriali alpini cioè fatto con ingredienti provenienti dalle Alpi ,quando tecnicamente possibile certificati" Biologici": Farine di cereali antichi, ,Salubri nella composizione , a lievitazione naturale, con pasta madre ,con ridotta quantità di sale o privo di esso,

-**RISORSE INFORMATIVE PER ATTESTAZIONE DELLE QUALITÀ SUPERIORI DEL CIBO DI CULTURA DELLE ALPI**:esempi : certificazioni di agronomia"biologic a",carta di identità' nutrizionale,descrizione della filiera di appartenenza verificabile" dalla tavola alla terra"; video e web informativi, brochure, materiale promozionale,ricettari narranti, guida e mappa dei bio percorsi territoriali, test di sensorialità , mappa del pane,delle botteghe e dei ristoranti di qualità superiore, partecipazione ad attività culturali e sociali e di formazione del personale in tema di cultura del cibo

## **CRITERI DI SELEZIONE per DISCIPLINARE DEL PANE**

### **DOTAZIONE DI QUALITÀ SUPERIORI DI CULTURA ALPINA e cioè**

1. **SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE : dimostrazione di possibilità di rapporto diretto con produttori facenti parte dei bio – percorsi montani ,trasparenza della documentazione che illustra la filiera produttiva , garanzie del marchio di origine controllata ,certificato produzione biologica, valorizzazione bellezza e salubrità dell'ambiente ,del paesaggio della filiera produttiva**
2. **SALUBRITA' NUTRIZIONALE:attestazioni scientifiche sulla composizione molecolare dei nutrienti ed assenza di residui da pesticidi e conservanti tossici , documentato ruolo attivo nella partecipazione di campagne di prevenzione sanitaria ed ambientale.**
3. **PIACEVOLEZZA SENSORIALE: attestazioni di positiva sensorialità e test di verifica**
4. **TRASPARENZA DI INFORMAZIONE ad opera di qualificati " ambasciatori " della cultura del cibo alpino**

