



REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO DELLE
ATTIVITÀ PRODUTTIVE



Comune di Villarosa

I Edizione Concorso

"Pani Mani e Tradizioni"

REGOLAMENTO

Concorso per la selezione dei migliori Pani

Organizzato dall'Assessorato allo Sviluppo Economico e Attività Produttive del Comune di Villarosa in collaborazione con l'Istituto Nazionale Assaggiatori Pani (INAP)

Art. 1 - Finalità

Il concorso mira a:

1. Valorizzare i migliori Pani prodotti nella provincia di Enna e delle altre provincie siciliane, mettendo in risalto le tradizioni panarie locali e stimolando una maggiore consapevolezza da parte dei Consumatori sulle Qualità e autenticità del prodotto artigianale.
2. Sostenere e incentivare i Panificatori locali verso un costante miglioramento del prodotto, con riconoscimenti per le migliori pratiche artigianali.
3. Promuovere il Pane siciliano come patrimonio culturale e prodotto d'eccellenza, con opportunità di inserimento nei mercati nazionali e internazionali.

Art. 2 - Prodotti a Concorso

Potranno partecipare al concorso i Pani prodotti nella provincia di Enna e delle altre provincie siciliane, ottenuti mediante:

- **Lievitazione Artigianale** (Lievito Madre o simili);
- **Sistemi di produzione artigianali e tradizionali**, privi di additivi.

Le categorie del concorso includeranno Pani tradizionali preferibilmente di produzione locale e privilegiando materie prime con filiera siciliana:

- Pani tradizionali realizzati con farine di Semola di Grano duro;
- Pani di Semola di Grani antichi;
- Pane tipico di San Giuseppe.

Possibilmente indicare la varietà o la miscela di cereali usati per gli sfarinati. Ove trattasi di farine ottenute con criteri biologici deve essere prodotta relativa certificazione.

Non è ammessa la partecipazione di prodotti precotti e surgelati.

Art. 3 - Criteri di Partecipazione

Il concorso è aperto a Panificatori singoli o associati operanti nel territorio di Enna e della Sicilia, regolarmente iscritti alla C.C.I.A.A. e in regola con il pagamento dei tributi annuali.

La partecipazione è aperta ad un numero limitato di partecipanti: potranno partecipare i primi 15 iscritti.

Ogni partecipante potrà concorrere con un massimo di **tre prodotti** (uno per categoria), e dovrà fornire:

- Una dichiarazione sulla territorialità del prodotto e la produzione annuale;
- Composizione del prodotto, da confermare con una scheda tecnica (allegata alla domanda).

Art. 4 - Modalità di Partecipazione

La domanda di partecipazione deve essere sottoscritta e inviata tramite PEC al seguente indirizzo comunedi Villarosa@pec.it, oppure consegnata *brevi manu* presso la Biblioteca Comunale del Comune di Villarosa sita al Centro Sociale "Falcone e Borsellino" in viale Trinacria entro e non oltre le ore **12:00 del 27.11.2024**.



REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO DELLE
ATTIVITÀ PRODUTTIVE



Arte. 5 - Modalità di Consegna dei Campioni

I partecipanti dovranno inviare o consegnare tre campioni di Pane (per ogni tipologia di partecipazione al concorso) presso la **Biblioteca Comunale del Comune di Villarosa sita al Centro Sociale "Falcone e Borsellino" in viale Trinacria**. Ogni campione dovrà avere un peso minimo di 1.000 grammi.

Per garantire la migliore qualità del prodotto durante il trasporto, **è consigliabile confezionare il Pane per la spedizione solo dopo che si è completamente raffreddato, al fine di evitare accumuli di umidità nell'imballaggio**.

Ogni campione deve essere accompagnato da:

- **Una scheda tecnica** debitamente compilata (in allegato).

Una busta chiusa contenente i dati del partecipante, recante la chiara indicazione CONCORSO "*Pani Mani e Tradizioni*" e la tipologia del prodotto concorrente.

Confezione Esempio:

I campioni dovranno essere confezionati in un contenitore contenente:

- i tre campioni di Pane;
- la busta chiusa, etichetta di commercio (ove previsto) con i dati del partecipante e la scheda tecnica.

Tempistiche e Scadenze:

I campioni dovranno pervenire entro e non oltre le **ore 12:00 del 30 novembre 2024**. La tempistica per la consegna o spedizione sarà comunicata e coordinata dall'organizzazione.

I partecipanti devono consegnare **tre campioni** (peso minimo di 1 kg per campione) in forme intere.

La consegna potrà avvenire presso i punti di raccolta designati dall'organizzazione o tramite spedizione a carico del partecipante. I campioni verranno resi anonimi e identificati tramite un codice numerico, una volta registrata la consegna.

Arte. 6 - Commissione di valutazione

La commissione di valutazione sarà composta da esperti nominati dal Comune di Villarosa e dal *team* dell'INAP, che forniranno il supporto tecnico per la Valutazione Sensoriale. La valutazione sarà anonima e verrà condotta seguendo i criteri del **Metodo**[®] di Analisi Sensoriale dell'INAP.

La valutazione, condotta da Assaggiatori di Pani esperti, si baserà sulle qualità organolettiche e su parametri oggettivi, con un punteggio espresso in centesimi. I prodotti che non risponderanno ai requisiti indicati saranno esclusi dalla valutazione. Le caratteristiche dei Pani verranno sottoposte a valutazione sensoriale, considerando le **Percezioni Visive**: regolarità della forma, del colore, della cottura; tipologia della crosta e della mollica; rapporto crosta/mollica, pezzatura; **Percezioni Tattili**: consistenza, *texture* e caratteristiche cinestetiche; **Percezioni Olfattive**: *Maillard*, lievito, acido acetico/lattico; **Percezioni Gustative**: amaro, dolce, acido, salato e umami; persistenza aromatica, armonia e valutazione complessiva.

Il criterio di valutazione prenderà in considerazione le migliori espressioni sensoriali rilevabili.

Un punteggio aggiuntivo potrà essere attribuito per meriti attribuibili (etichetta "Parlante" packaging, ecc).

Art. 7 – Valutazione e Criteri di merito

I criteri di valutazione dei campioni terranno in considerazione diversi parametri sensoriali, con punteggi che rifletteranno il peso specifico di ciascun descrittore: Visiva, Tattile, Olfattiva e Gustativa, in ordine crescente di rilevanza. In particolare, le caratteristiche Visive avranno un peso inferiore rispetto a quelle Tattili/Cinestetiche, seguite da quelle Olfattive (dirette), mentre il maggior valore sarà attribuito alle caratteristiche Gusto/Olfattive, considerate determinanti nella valutazione complessiva della qualità del Pane. La valutazione includerà inoltre l'analisi dell'equilibrio armonico delle sensazioni, inteso come la coerenza e piacevolezza delle percezioni combinate, e la persistenza dei caratteri positivi, ovvero la durata delle sensazioni gradevoli nel tempo.



REGIONE SICILIANA
ASSESSORATO DELLE
ATTIVITÀ PRODUTTIVE



Questi parametri verranno analizzati secondo una scala di valori e trattati in modo da oggettivare il giudizio finale in termini numerici. I prodotti che non risponderanno ai requisiti di qualità richiesti o che presenteranno difetti significativi saranno esclusi dalla valutazione finale.

Art. 9 - Premi

I premi saranno assegnati ai primi tre classificati di ogni categoria.

Saranno inoltre previsti premi speciali per:

- Miglior Pane prodotto da giovane imprenditore (18-41 anni);
- Miglior Pane di nuova impresa (costituita da non più di 48 mesi);
- Miglior Pane prodotto da impresa femminile;

Ogni vincitore riceverà un attestato di merito e una vetrofania rappresentativa del concorso. A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione.

Art. 10 - Modalità di adesione

La partecipazione al concorso è gratuita.

Art. 11 - Esito della valutazione

Il giudizio espresso dalla Giuria è inappellabile. A salvaguardia del prestigio delle Imprese partecipanti al Concorso, 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. I premi consistono in targhe e attestati di riconoscimento.

Art. 13 - Promozione e Conferenza Stampa Finale

L'organizzazione del concorso prevede un evento di chiusura con una conferenza stampa aperta al pubblico e alle autorità locali, durante la quale verranno presentati i Pani vincitori e i loro produttori. La cerimonia si concluderà con una degustazione dei prodotti premiati, al fine di promuovere la cultura del Pane e favorire l'incontro tra i panificatori e la comunità.

Questo momento di promozione ha l'obiettivo di dare visibilità all'eccellenza dei Pani provenienti dai territori e ai loro Artigiani, creando un'occasione per sensibilizzare il pubblico sull'importanza delle Qualità e della Tradizione nel settore.

Villarosa, 21 novembre 2024.

L'Istituto Nazionale Assaggiatori Pani

f.to Walter Cricri

L'Assessore allo Sviluppo Economico e Attività Produttive

f.to Michelangelo Taravella

Il Sindaco del Comune di Villarosa

f.to Francesco Costanza
