

# Sa Simbula Pintada

## Concorso Regionale di PANIFICAZIONE anno 2011

### Sezione pani cerimoniali e artistici

#### **Premessa**

Il presente regolamento può essere adeguato ed utilizzato per tutti i tipi di pane comunemente realizzati, con mollica, senza mollica e biscottati. Le paste alimentari fresche e secche. I dolci artistici e comunemente utilizzati nella tradizione.

#### **Art.1 - Oggetto e Obiettivo della prova**

La gara si basa esclusivamente su una prova pratica, al pubblico, di 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.

Dare nuove idee agli operatori nella gastronomia e stimolare i giovani alla panificazione tipica.

#### **Art. 2 - Criteri di selezione**

Le candidature devono essere inoltrate a mano o via mail alla segreteria organizzativa Comitato Tyrsus, allegando:

- fotocopia di un documento di identità, esclusivamente attraverso il modulo di domanda reperibile presso la segreteria organizzativa ;
- La segreteria organizzativa Tyrsus prenderà l'impegno della protocollazione delle domande in ordine cronologico di arrivo;

Possono fare richiesta di partecipazione tutti senza limite di età, nazionalità, sesso e professione.

Per la gara del 2011 la prova si terrà il sabato 10 Dicembre e il termine ultimo per la presentazione delle domande di adesione ( **allegato A** ) è fissato per le ore 18,00 del giovedì 01 Dicembre;

- Il numero massimo di partecipanti previsto per il concorso del 2011 è di 20 unità.
- Nell'eventualità in cui il numero di domande superi tale limite, il Comitato Tyrsus organizzatore, si riserva di ammettere alla selezione i partecipanti in base ai seguenti criteri in ordine decrescente:
  - a) età anagrafica. Con precedenza ai partecipanti più giovani;
  - b) titolare e/o collaboratore di agriturismo o fattoria didattica e di laboratori didattici;
  - c) avere partecipato ai corsi di panificazione promossi dall'agenzia Laore;
  - d) ordine cronologico di presentazione della domanda.

- 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.

- 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. Spazi pubblici e/o privati. Lo spazio riservato al concorrente deve essere delimitato dal pubblico.
- La prova si realizza su tavola da lavoro in legno grezza, 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.
- Il tempo massimo a disposizione è di 30 minuti. (la giuria potrebbe decidere, eventualmente, di modificare il tempo in base alle condizioni atmosferiche o ad imprevisti durante il concorso ). Durante il concorso il concorrente deve realizzare un solo pezzo artistico abbellito e decorato a piacere ma sempre con lo stesso quantitativo di pasta ricevuta dall'organizzazione;
- la quantità di pasta per ogni concorrente è di grammi 150 ( centocinquanta ) circa . La pasta in unico pezzo senza sfridi, della forma simili per ogni concorrente, sono consegnate ai gareggianti all'interno di busta di plastica trasparente. Al termine della prova, l'elaborato va posizionato, sul tavolo, a vista all'interno della busta per facilitarne le operazioni di valutazione.
- la pasta formata e decorata a fine gara dovrà avere lo stesso peso di grammi 150 con una tolleranza del 5%;
- ogni elaborato dovrà essere identificato con apposito cartello, 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: alle sezioni pani cerimoniali; pani con mollica; pani spianate; pani biscottati; pani speciali; pani dolci e tutti i pani compresi nella panificazione regionale, nazionale e Comunitaria, l'argomento, la forma e la simbologia da realizzare. Per l'anno 2011 alla sezione pani cerimoniali, l'argomento è **RELIGIOSO**.

- ogni partecipante ha l'obbligo, salvo diversa comunicazione al momento della redazione della scheda di partecipazione, di portarsi gli strumenti personali da lavoro quali: coltelli, rotelle, forbici, pinze, mattarelli ed ogni altro attrezzo comunemente utilizzato per il decoro.

Sono ammessi i coltelli anche tipo pattadesi, pintapani, ottilloni ecc.

A cura dell'organizzazione durante il concorso sul tavolo da lavoro sono previsti contenitori di semola e di acqua. 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 promozionali.

### **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 dovrà essere effettuata esclusivamente in piedi;
- c) i concorrenti dovranno dare la massima disponibilità per riprese video e foto. Queste immagini potranno essere utilizzate per attività promozionali;
- d) il concorrente ha il diritto e dovere di chiedere le condizioni ottimali per la prova ed il rispetto, per la concentrazione, da parte del pubblico;
- 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, copricapo o pinza per capelli, grembiule o giacca.
- h) per l'anno 2011 sono ammessi tutti gli strumenti da lavoro necessari: forbici, rotelle, coltellini ecc

## **Art. 5 - Giuria e giudici**

- La giuria sarà composta da quattro componenti valutatori di cui uno avrà l'incarico di verifica, controllo delle operazioni della giuria, più il presidente ( Gerardo Piras, che ha ideato e redatto il presente regolamento ). Il presidente non esprime valutazione ai fini dell'assegnazione del punteggio. Il presidente nomina e supporta la giuria, che cambia a seconda della manifestazione, nel chiarire gli articoli del regolamento, delle schede di adesione al concorso, di valutazione degli elaborati.

Il presidente funge da raccordo con i collaboratori organizzatori.

- Nell'espletamento del suo lavoro, la giuria potrà avvalersi del contributo dato dai collaboratori organizzativi, i cui compiti verranno comunicati 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, 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.

- 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 con 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 a Sedilo il 10 Dicembre è nominata la seguente giuria nelle persone di:

GERARDO PIRAS - PRESIDENTE  
PIU' QUATTRO GIURATI

## **Art. 6 - Punteggio**

- Il punteggio verrà attribuito ad ogni elaborato da ogni singolo componente della Giuria, se il concorrente si è attenuto alle regole fissate dal presente regolamento.
- per stilare la graduatoria finale verrà fatta la media matematica di 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.
- 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'Agencia 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 a secondo i 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

## **Art. 8 - Premi e premiazioni**

La premiazione, con premio da stabilire e concordare con la giuria ed i collaboratori organizzativi, è riservata solo al primo classificato nella somma dei voti scaturiti dalla valutazione della giuria.

Per l'anno 2011 La Segreteria organizzativa:  
Comitato Tyrsus  
Via Vittorio Emanuele II, n°3 - 09076 Sedilo ( OR)  
Cell 3287628038  
Indirizzo mail: mulafranca@yahoo.it