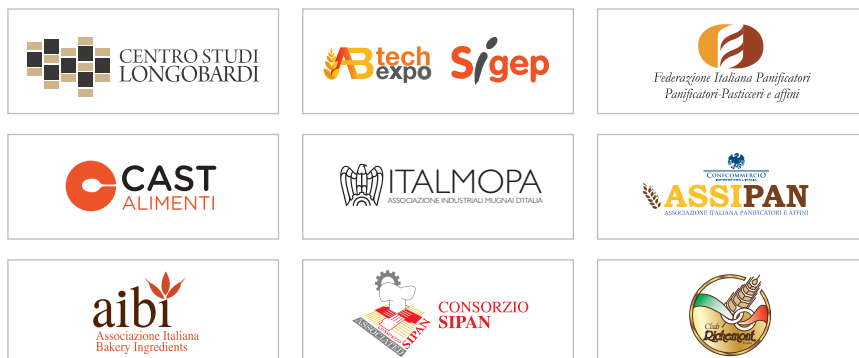


PRIMO CONCORSO NAZIONALE IL PANE DI ALEX E SYLVIA

PROMOSSO DA



Regolamento di partecipazione

Il concorso si propone di premiare la migliore realizzazione di “Il pane di Alex e Sylvia”, come pane della condivisione dei popoli europei, nato nell’ambito del padiglione dell’Unione europea ad Expo 2015 e del progetto di ricerca “La civiltà del pane”. “Il pane di Alex e Sylvia” rappresenta il tentativo di coniugare i valori dell’Europa intorno ad un prodotto diffuso in tutte le sue regioni e dalla storia millenaria, un segno di unità nella diversità delle sue componenti, semplice e buono.

LINEE GUIDA

Il concorso, rivolto ai panificatori, consiste nella preparazione di “Il pane di Alex e Sylvia”.

Il concorrente deve tenere conto dei seguenti parametri:

1. nell’interpretare il proprio lavoro deve riferirsi alla storia di Alex e Sylvia secondo il materiale illustrativo presente nel sito www.laciviltadelpane.it e www.ilpanedialexesylyvia.it;
2. la ricetta “Il pane di Alex e Sylvia” deve essere presa come riferimento in relazione ai diversi ingredienti che vanno mantenuti per tipologia, ma possono variare nella qualità degli stessi [farine, lieviti, acqua, miele, grassi (burro o olio), ecc.], nelle quantità indicate e nelle procedure di preparazione (impasto, lavorazione, lievitazione, dimensioni, forma e cottura);
3. il pane prodotto per la selezione concorsuale deve essere inviato in una confezione adatta alla spedizione postale o tramite corriere in imballi compatibili col prodotto alimentare e senza condizionamenti particolari di temperatura, atmosfera o altro, **entro e non oltre l’11 gennaio 2017**, c/o CAST Alimenti. La scuola dei mestieri del gusto, via Serenissima, 5 - 25125 Brescia;
4. non possono essere aggiunti ingredienti chimici, conservanti o altre sostanze non contemplate nella ricetta originaria;

5. per la preselezione il pane deve essere prodotto, in forma libera, nella quantità di due pezzi da 800 grammi cadauno;
6. il pane sarà valutato entro le 36 ore successive alla data di arrivo massima prevista (**11 gennaio 2017**);
7. il pane è valutato secondo i seguenti parametri:
 - gradimento generale, esame visivo interno e esterno;
 - preferenza olfattiva/retroolfattiva;
 - preferenza gustativa;
 - preferenza cinestetica o della struttura (alveolatura, masticabilità, croccantezza della crosta, ecc.);
 - migliore interpretazione dei valori della condivisione dei popoli europei;
8. insieme ai pani prodotti, in una busta separata dal pane ma nel medesimo collo, deve pervenire al comitato tecnico-scientifico di valutazione – istituito presso CAST Alimenti. La scuola dei mestieri del gusto nell’ambito del progetto “La civiltà del pane” – un documento contenente le qualità e le quantità esatte utilizzate nella preparazione del pane (cioè la ricetta), come pure la descrizione dettagliata delle procedure di impasto, lievitazione, cottura e finitura. La precisione nella descrizione della ricetta e del procedimento di lavorazione sono elementi della valutazione finale.

Il comitato tecnico-scientifico di valutazione, tra i pani giunti a CAST Alimenti. La scuola dei mestieri del gusto entro l’11 gennaio 2017, individua i cinque finalisti.

I cinque panificatori finalisti si impegnano ad essere presenti sabato 21 gennaio 2017 presso lo stand di CAST Alimenti. La scuola dei mestieri del gusto della fiera di Rimini, AB Tech Expo - Sigep 2017, con i pani necessari alla selezione finale del Primo concorso nazionale “Il pane di Alex e Sylvia”, cioè con una quantità di 10 pezzi da 800 grammi cadauno.

La valutazione è affidata ad una giuria formata da professionisti e da consumatori nell’ambito di AB Tech Expo - Sigep 2017 e segnalati dal comitato tecnico-scientifico del progetto “La civiltà del pane”.

I parametri di valutazione del Primo concorso nazionale “Il pane di Alex e Sylvia” sono costituiti da:

1. aspetti sensoriali (flavour, sensazioni gustative e parametri strutturali);
2. aspetti tecnici (cottura, presentazione, aspetto, croccantezza, ecc.);
3. giudizio sull’originalità interpretativa dei valori della condivisione dei popoli europei.

PREMIO

Oltre al riconoscimento mediante attestato, al primo classificato verrà assegnato il premio di 5 quintali della miscela di farine di “Il pane di Alex e Sylvia”; al secondo classificato il premio di 4 quintali; al terzo classificato il premio di 3 quintali; al quarto classificato il premio di 2 quintali; al quinto classificato il premio di 1 quintale.

INFO

CAST Alimenti
Via Serenissima 5 - 25135 Brescia
Tel. 030.2357330
concorso@ilpanedialexesyvia.it
www.laciviltadelpane.it
www.ilpanedialexesyvia.it



laciviltadelpane

@civpane



Il pane di Alex e Sylvia Alex and Sylvia's bread

Ricetta / Recipe



Tempo totale: 2 ore, 50 minuti
Preparazione: 1 ora, 50 minuti
Cottura: 1 ora
Serve: 8-10 porzioni
Livello: Intermedio
Dimensioni: 30x20 cm

Ingredienti

600 ml di acqua tiepida
80 g di lievito
60 ml di miele
60 g di zucchero scuro pressato
113 g di burro morbido o olio extra vergine di oliva
3,75 g di sale
360 g di farina di frumento
360 g di fiocchi d'avena
960 g di farina integrale

Procedimento

Preriscaldare il forno a 190°C. Mescolare tutti gli ingredienti, impastare per circa sette minuti oppure fino a quando l'impasto sia senza grumi e abbia assorbito tutta la parte liquida. Fare lievitare finché raddoppia, dare la forma schiacciandolo e creare delle pagnotte. Fare lievitare ancora fino a quando raddoppia di dimensione. Infine cuocere finché si forma una crosta con la giusta doratura.

Total time: 2 hr 50 min
Prep: 1 hr 50 min
Cook: 1 hr
Yield: 8 to 10 servings
Level: Intermediate Next Recipe
Size: 11,8x7,8 inch

Ingredients

2 1/2 cups warm water
1 package yeast
1/4 cup honey
1/4 cup packed brown sugar
1 stick softened butter or extra virgin olive oil
3/4 teaspoon salt
1 1/2 cups wheat flour
1 1/2 cups rolled oats
4 cups bread machine flour

Directions

Preheat oven to 375 degrees Fahrenheit. Combine all ingredients, knead for about seven minutes or until dough is no longer wet but smooth. Let bread rise until doubled in size, punch down and shape into loaves. Let bread double in size again. Bake until crusty and brown on top.