



Casa Museo
Cerveno



Comune di Cerveno

Per un pane essenziale

Concorso di panificazione

rivolto a ristoratori, titolari di agriturismi, panificatori della Val Camonica

Il tema

Il pane fino a pochi anni fa rappresentava in tutta Italia il "cuore" e la vera centralità dell'alimentazione quotidiana. Il termine "companatico" (cum pane) oggi pressoché sconosciuto presso le giovani generazioni, indicava il resto dell'alimentazione, cioè tutto quello che di fatto poteva accompagnare il pane. Una storia millenaria quella del pane che ha accompagnato la storia dell'umanità, almeno in Occidente.

La Val Camonica, con le sue incisioni rupestri, il cui Parco nazionale celebra quest'anno i 40 anni dell'iscrizione nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'UNESCO (1979), ha probabilmente conosciuto le prime forme primordiali di pane, un pane primordiale, un pane essenziale.

È da queste considerazioni preliminari che nasce l'idea del concorso "Per un pane essenziale".

Il tema del concorso è la valorizzazione dei cereali tradizionali coltivati in Val Camonica quali ingredienti per un pane che coniughi la storia e le tradizioni agroalimentari della valle con i gusti e le esigenze dei nostri giorni.

Un "pane essenziale" per la centralità del pane nell'alimentazione, per la coerenza con un'agricoltura rispettosa dell'ambiente e della salute delle persone, per ingredienti che riportano all'antica storia della valle e dei suoi abitanti.

Il concorso nasce nell'ambito del programma di sensibilizzazione del progetto "Coltivare paesaggi resilienti" del Bio-distretto Valle Camonica, ValcamonicaBio, Parco dell'Adamello, Comune di Cerveno e cofinanziato da Fondazione Cariplo. Il progetto ha l'obiettivo di fermare l'abbandono dei piccoli appezzamenti coltivabili della Valle Camonica e di favorirne il recupero con la coltivazione dei cereali tradizionali. Un progetto nato dal basso, dall'impegno di un gruppo di piccole aziende agricole disposte a lavorare in modo tradizionale e sostenibile ed a sviluppare una piccola filiera corta dei cereali di alta qualità.

COLTIVARE PAESAGGI RESILIENTI



è un progetto del Bio-distretto Valle Camonica in collaborazione con ValcamonicaBio, Parco dell'Adamello e Comune di Cerveno, realizzato con il contributo di





Casa Museo
Cerverno



Comune di Cerverno

Per un pane essenziale

Il concorso / regolamento

Due le categorie previste dal concorso: pane lievitato e pane azzimo.

In ambedue le categorie ogni partecipante potrà proporre un pane ottenuto da un impasto contenente tra gli ingredienti almeno un cereale della Val Camonica da scegliere tra: mais, frumento, segale, orzo, grano saraceno.

Altri elementi:

- uso del sale secondo gusto e tradizione
- utilizzo di lievito secondo gusto e tradizione per la sezione dei pani lievitati
- la pezzatura e la forma del pane da presentare è lasciata alla libera scelta
- è naturalmente consentito l'utilizzo di più di un cereale

I partecipanti, per le due categorie previste dal bando, dovranno far pervenire all'indirizzo di posta elettronica biodistrettovallecamonica@gmail.com entro il 15 settembre 2019, le ricette/formulazioni presentate - secondo la scheda di partecipazione predisposta - indicando ingredienti impiegati e loro provenienza (in particolare per le farine di cereali), dosi e breve descrizione della preparazione.

I partecipanti si impegneranno ad utilizzare le farine dei produttori aderenti al Bio-distretto Valle Camonica fino ad esaurimento disponibilità.

Il giorno 6 ottobre 2019 in coincidenza con la Festa del Bio-distretto Valle Camonica i partecipanti, invitati dall'organizzazione, presenteranno alla giuria i loro prodotti.

In tale sede, ad insindacabile giudizio della giuria, sarà redatta la classifica finale e stabiliti i vincitori (uno per categoria).

COLTIVARE PAESAGGI RESILIENTI



è un progetto del Bio-distretto Valle Camonica in collaborazione con ValcamonicaBio, Parco dell'Adamello e Comune di Cerverno, realizzato con il contributo di





Casa Museo
Cerverno



Comune di Cerverno

Per un pane essenziale

Giuria

La giuria sarà composta da professionisti della panificazione, esperti in alimentazione, giornalisti, e dal Presidente del Bio-distretto Valle Camonica.

La giuria selezionerà le diverse ricette/formulazioni pervenute e infine stabilirà la classifica dopo esame organolettico e relativo assaggio.

Costituiscono elementi di valutazione: l'aderenza al regolamento, la qualità dell'impasto, le caratteristiche organolettiche finali, la qualità e la provenienza delle materie prime, la coerenza con le tradizioni agroalimentari del territorio.

Premi

Per le due categorie di a) panificatori e b) ristoratori/agriturismi è prevista la premiazione dei primi classificati sia per il pane lievitato sia per il pane azzimo .

Ai vincitori verrà consegnata una targa come miglior "Pane essenziale" della Val Camonica 2019.

Una speciale menzione avrà l'azienda fornitrice delle farine per il "pane essenziale" risultato vincitore.

COLTIVARE PAESAGGI RESILIENTI

è un progetto del Bio-distretto Valle Camonica in collaborazione con ValcamonicaBio, Parco dell'Adamello e Comune di Cerverno, realizzato con il contributo di

