



MILANO 2015
FEEDING THE PLANET
ENERGY FOR LIFE

CON IL PATROCINIO DI



European Union

Official Participant



© European Union
MCI/BRC, 2015

CONCORSO “LA SPIGA D'ORO” Regolamento di partecipazione



Il concorso si propone di premiare la migliore realizzazione del pane di Alex e Sylvia, come pane europeo, nell'ambito di Expo 2015 e del progetto “La civiltà del pane”, inteso come prodotto della panificazione riassuntivo dei valori di bontà, naturalità e condivisione che caratterizzano il tema del padiglione dell'Unione Europea in Expo (Coltivare insieme il futuro dell'Europa per un mondo migliore).

Al primo classificato verrà conferita “La spiga d'oro”, simbolo della storia di Alex e Sylvia, rappresentativa dell'Unione Europea all'Esposizione Universale di Milano 2015.

LINEE GUIDA

Il concorso è rivolto a tutti i panificatori e consiste nella preparazione del 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 la narrazione e il materiale illustrativo di corredo (vedi <http://europa.eu/expo2015/it/i-personaggi>; <http://europa.eu/expo2015/it/il-film>).
2. La ricetta del 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, ecc.), nelle quantità indicate e nelle procedure di preparazione (impasto, lavorazione, lievitazione, dimensioni, forma e cottura).
2. Il pane prodotto per la selezione concorsuale dovrà 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 e altro, **entro e non oltre il 5 maggio 2015** c/o CAST Alimenti, via Serenissima, 5 - 25125 Brescia.
3. Non potranno essere aggiunti additivi, conservanti o altre sostanze non contemplate nella ricetta originaria.
4. Il pane dovrà essere prodotto nella pezzatura richiesta e nella quantità complessiva di due pezzi da 800 grammi cadauno.
5. Il pane verrà valutato entro le 36 ore successive alla data di arrivo massima prevista.

6. Il pane sarà valutato secondo i seguenti parametri:
- preferenza globale (overall liking), il giudice dà un giudizio complessivo su una scala del pane che ritiene il migliore;
 - preferenza olfattiva/retroolfattiva (flavour), il profumo di pane misurato su una scala continua;
 - preferenza gustativa, il giudice indicherà su una scala continua il suo giudizio sul gusto;
 - preferenza cinestetica o della struttura (alveolatura, masticabilità, croccantezza della crosta);
 - descrizione semantica emozionale.
7. Insieme ai pani prodotti dovrà pervenire al Comitato di valutazione, istituito presso CAST Alimenti, in una busta separata dal pane ma nel medesimo collo, un documento contenente le qualità e quantità esatte utilizzate nella preparazione del pane (ricetta) e la descrizione dettagliata delle procedure di impasto, lievitazione, cottura e finitura. La precisione nella descrizione della ricetta e del procedimento di lavorazione saranno elementi della valutazione finale.

Il Comitato tecnico di valutazione individuerà, tra i pani giunti a Cast Alimenti entro il 5 maggio p.v., tre che saranno considerati finalisti.

I tre panificatori finalisti si impegnano ad essere presenti il giorno precedente la valutazione finale (cioè venerdì 8 maggio 2015) presso Cast Alimenti, dove troveranno le attrezzature e il supporto necessario per produrre in diretta, nella quantità di 10 pezzi da 800 grammi cadauno, i pani necessari alla selezione finale che avverrà il giorno successivo a Milano in Expo.

Le tre serie di prodotti saranno inviate al concorso “La spiga d’oro” che si terrà nell’ambito della giornata dell’Europa nell’Auditorium di Expo, secondo il programma predisposto dall’Unione Europea, nel pomeriggio di sabato 9 maggio 2015, alla cui manifestazione dovranno essere presenti i tre panificatori finalisti. La valutazione sarà affidata ad una giuria formata da professionisti e da consumatori nell’ambito del Padiglione europeo.

Eventuali materie prime ritenute di qualità ricercata e non immediatamente reperibili sul mercato saranno procurate direttamente dal candidato alla valutazione finale con costi a proprio carico.

I parametri di valutazione del concorso “La spiga d’oro” del 9 maggio 2015 sono costituiti da:

1. aspetti sensoriali caratteristici e descrittivi del pane (flavour, sensazioni gustative e parametri strutturali);
2. aspetti tecnici connessi al giudizio merceologico del pane (cottura, presentazione, aspetto, ecc.);
3. giudizio soggettivo globale.

La valutazione sarà di tipo qualitativo direttamente proporzionale al giudizio espresso dalla giuria: ovvero meglio viene giudicato un parametro, più alto è il voto assegnato.

INFO

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



laciviltadelpane



@civpane



PANE DI ALEX E SYLVIA

Pane di frumento al miele
Honey Wheat Bread



© European Union MCB/BC, 2015

Tempo totale: 2 ore, 50 minuti

Preparazione: 1 ora, 50 minuti

Cottura: 1 ora

Serve: 8-10 porzioni

Livello: Intermedio

Dimensioni: 30x20 cm

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

Ingredienti

600 ml di acqua tiepida

80 g di lievito secco

60 ml di miele

60 g di zucchero scuro pressato

113 g di burro morbido

3,75 g di sale

360 g di farina di frumento

360 g di fiocchi d'avena

960 g di farina integrale

Ingredients

2 1/2 cups warm water

1 package dry yeast

1/4 cup honey

1/4 cup packed brown sugar

1 stick softened butter

3/4 teaspoon salt

1 1/2 cups wheat flour

1 1/2 cups rolled oats

4 cups bread machine flour

Procedimento

Preriscaldare il forno a 190°C (375° Fahrenheit). Mescolate tutti gli ingredienti, impastate per circa sette minuti oppure fino a quando l'impasto sia senza grumi e abbia assorbito tutta la parte liquida. Fate lievitare finché raddoppia, date la forma schiacciandolo e create delle pagnotte. Fate lievitare ancora fino a quando raddoppia di dimensione. Infine cuocete fintantoché si formi una crosta con la giusta doratura.

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.