



## BANDO DI CONCORSO PER I MIGLIORI PANI E PRODOTTI DA FORNO TRADIZIONALI

### ART. 1 – FINALITÀ

La Camera di Commercio di Foggia, in collaborazione con le associazioni di categoria e le istituzioni gastronomiche del territorio, indice il bando **"Migliori pani e prodotti da forno tradizionali"** al fine di promuovere e valorizzare le eccellenze artigianali locali nel settore della panificazione. L'obiettivo è mantenere viva la tradizione e valorizzare la qualità dei prodotti da forno del nostro territorio.

### ART. 2 – OBIETTIVI

Il bando si propone di:

- promuovere la tradizione del pane artigianale e dei prodotti da forno tradizionali della provincia di Foggia;
- incentivare l'utilizzo di materie prime di alta qualità;
- far emergere prodotti da forno innovativi;
- valorizzare le competenze e le tecniche dei panificatori locali;
- favorire lo sviluppo della cultura gastronomica del territorio.

### ART. 3 – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Il bando è aperto a tutti i panifici aventi sede nel territorio di competenza della Camera di Commercio di Foggia e in possesso dei requisiti legali per l'esercizio dell'attività di panificazione.

**Il bando è riservato ai soli pani e prodotti da forno prodotti nel territorio di competenza della Camera di Commercio di Foggia, ottenuti da sistemi di lievitazione con lievito madre, lievito compresso o di birra, biga o pasta di riporto e sistemi di produzione artigianali e tradizionali, assenza di additivi, nel rispetto delle normative comunitarie e nazionali vigenti, relativamente alle seguenti tipologie:**

- pane tradizionale di frumento tenero;
- pane tradizionale di frumento duro;
- pane integrale;
- pane ottenuto da miscele di frumento tenero e duro;
- pane di frumento miscelato con altri cereali (ad esempio, segale);
- pani innovativi (aggiunta di semi, olive, frutta secca, ecc.);
- pani e dolci rituali (ad esempio, pup'rat, taralli dolci, cacciandr, canestrello, ecc.);
- paposcia;



- taralli salati e scaldatelli.

Non è ammesso l'inserimento dello stesso prodotto in più tipologie del bando. Non sono ammessi prodotti precotti e surgelati.

Per partecipare, le imprese candidate dovranno:

- essere regolarmente iscritte alla Camera di Commercio di Foggia ed in regola con il pagamento del diritto annuale.;
- utilizzare esclusivamente materie prime di alta qualità;
- presentare un prodotto conforme alle tradizioni della panificazione locale o una rivisitazione innovativa della tradizione.

#### **ART. 4 – VALUTAZIONE DELLE DOMANDE E ASSEGNAZIONI DEI PREMI**

Gli Uffici della Camera di Commercio procederanno all'istruttoria delle domande pervenute, per la verifica della sussistenza dei requisiti previsti dal presente bando.

La Camera di Commercio si riserva in sede istruttoria di chiedere l'acquisizione di ulteriore documentazione idonea a comprovare le condizioni di fatto per aver titolo alla premiazione.

La valutazione definitiva e la predisposizione delle graduatorie degli aventi diritto sarà effettuata dalla Commissione di valutazione, nominata con determina del segretario generale e stilerà una distinta graduatoria per ciascuna categoria di premio.

La Commissione provvederà a valutare i campioni ammessi al bando sulla base delle schede di analisi sensoriale all'uopo predisposte. Il punteggio assegnato a ciascun campione sarà ottenuto dalla media aritmetica dei giudizi espressi in termini numerici da ciascun membro componente la Commissione.

Sui campioni sottoposti agli esami suddetti sarà riportato un codice alfanumerico distintivo, onde assicurarne l'anonimato. I prodotti non rispondenti a nessuna delle tipologie previste saranno esclusi e non sottoposti a valutazione.

La Commissione sarà composta da esperti del settore gastronomico (chef di riconosciuta fama), docenti del dipartimento della facoltà di agraria dell'Università di Foggia, professori di Istituti Professionali per i Servizi Alberghieri e Ristorazione) e panificatori di lunga esperienza. I criteri di valutazione dei prodotti saranno i seguenti:

- gusto e qualità organolettiche;
- aspetto e presentazione;
- qualità degli ingredienti.



Il giudizio espresso dalla Commissione è inappellabile. A salvaguardia del prestigio delle imprese partecipanti al bando, non saranno resi noti i punteggi assegnati ai singoli campioni.

La Commissione ha la facoltà di attribuire ulteriori “premi speciali” a favore di panificatori che hanno ottenuto il titolo di “Maestro Artigiano” secondo la legge regionale sulle Botteghe Scuola (Legge Regionale n. 26 del 19 giugno 2018).

La Commissione valuterà a suo insindacabile giudizio le candidature per l’assegnazione dei premi.

#### **ART. 5 – DOMANDA DI PARTECIPAZIONE**

Le domande di partecipazione, compilate utilizzando l’apposito modulo e firmate digitalmente, dovranno essere trasmesse a mezzo PEC al seguente indirizzo: [cciaa@fg.legalmail.camcom.it](mailto:cciaa@fg.legalmail.camcom.it) a partire dal 20/10/2024 fino al 20/11/2024.

#### **ART. 6 – MODALITÀ DI CONSEGNA CAMPIONI**

I partecipanti al bando dovranno presentare un minimo di 1 kg di prodotto (per il pane in forme intere). Ciascun campione dovrà essere accompagnato da un’etichetta descrittiva del prodotto (nome, ingredienti, numero di lotto, data di produzione).

La camera di commercio provvederà a comunicare, con successiva nota, le giornate in cui consegnare i campioni.

La spedizione resta a carico e responsabilità dell’impresa partecipante. I campioni potranno essere consegnati di persona nel giorno e negli orari che saranno comunicati oppure spediti tramite pacco celere, corriere espresso, ecc; in nessun caso e per nessun motivo l’Ente organizzatore si assume la responsabilità di mancato recapito o di prodotti danneggiati durante il trasporto.

#### **ART. 7– CATEGORIE DEI PREMI**

Potranno concorrere all’assegnazione dei premi solamente quei prodotti che avranno raggiunto un punteggio totale di almeno 75/100.

Verranno premiati:

- i primi 3 classificati per ciascuna tipologia;
- il migliore tra i pani partecipanti prodotto da giovane imprenditore (età compresa tra 18 e 41 anni);
- il migliore tra i pani partecipanti prodotto da nuova impresa (costituita da non più di 48 mesi dalla data di presentazione della scheda di partecipazione);
- il migliore tra i prodotti da forno partecipanti prodotto da impresa femminile;
- il migliore tra i prodotti da forno partecipanti ritenuto di particolare interesse per i mercati nazionali ed esteri;



- il migliore per ogni prodotto della categoria di “pani dolci rituali” ritenuto di particolare interesse e la cui presenza sul territorio è particolarmente significativa .

#### **ART. 8 – PREMI**

La premiazione avverrà durante un evento pubblico che si terrà presso la sede della Camera di Commercio di Foggia , durante il quale i finalisti potranno presentare e far degustare i propri prodotti.

I premi consisteranno in:

- targa e attestato di merito;
- promozione dei prodotti sui canali di comunicazione istituzionali.

La Camera di Commercio valuterà la possibilità di predisporre una scheda informativa per ciascuna azienda partecipante da pubblicare in un catalogo web in cui presentare le imprese e il territorio.

A tutti i concorrenti ammessi alla selezione verrà rilasciato un attestato di partecipazione nel corso della cerimonia di premiazione.

La Commissione si riserva il diritto di non assegnare parte dei premi ove non ve ne fossero le condizioni.

Durante la giornata di degustazione, si terrà una tavola rotonda sul passato, presente e futuro della panificazione nella provincia di Foggia, offrendo un’importante occasione di confronto e approfondimento.

La partecipazione al bando è gratuita e non comporta alcun vincolo o impegno di qualsiasi natura al di fuori delle stesse condizioni di partecipazione previste dal presente bando.

I costi e la responsabilità della spedizione dei campioni sono a totale carico dei partecipanti al bando, che dovranno preoccuparsi che gli stessi giungano in tempo utile. La Camera di Commercio favorirà la divulgazione dei nominativi delle imprese partecipanti e la valorizzazione del loro prodotto in occasione di specifici eventi ed iniziative.

#### **ART. 9 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI**

I dati conferiti in occasione della partecipazione al presente bando e successivamente gestiti nel corso dello svolgimento dell’attività istruttoria saranno trattati nel rispetto delle disposizioni di cui al Reg. UE 2016/679 e della normativa nazionale in materia, nonché solo per il perseguimento delle finalità per le quali sono stati raccolti, come indicato in dettaglio nell’informativa privacy contenuta nel modulo di domanda. Eventuali trattamenti che perseguano ulteriori e diverse finalità saranno oggetto di specifico consenso.

#### **ART. 10 – DISPOSIZIONI CONCLUSIVE**

Per quanto non espressamente previsto dal presente bando sarà competente a decidere la Giunta della Camera di Commercio di Foggia.



CAMERA DI COMMERCIO  
FOGGIA

La partecipazione al bando implica l'accettazione integrale del presente bando. L'Ente si riserva il diritto di apportare modifiche al bando per motivi organizzativi o di forza maggiore, dandone tempestiva comunicazione ai partecipanti.



CAMERA DI COMMERCIO  
FOGGIA