



REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE

32[^] PALIO DI S. VALENTINO

gara annuale tra i nocini modenesi di produzione familiare

Art. 1 CAMPIONI

I campioni che parteciperanno alla gara devono essere consegnati esclusivamente all'interno di bottigliette di vetro di capienza non inferiore a 250cc.

Il prodotto eventualmente restante al termine della gara non verrà restituito.

La consegna del prodotto deve avvenire tassativamente entro il termine stabilito di anno in anno.

I campioni ritardatari verranno valutati fuori concorso e verranno assaggiati solo 2 volte.

L'Ordine del Nocino si riserva di accettare in gara anche nocini provenienti da zone diverse dalla provincia di Modena che verranno però valutati secondo la ricetta tradizionale promossa dall'Ordine.

Art. 2 IDENTIFICAZIONE

Ogni bottiglia dovrà essere accompagnata da apposito cartellino riportante

- nome e cognome del proprietario
- indirizzo
- recapito telefonico
- Alfieri di raccolta

Ogni produttore potrà partecipare alla gara con più campioni, da identificare però con lo stesso nome (*esempio Mario Rossi*) accompagnato da un numero diverso per ogni bottiglia consegnata (*ad esempio Mario Rossi 1, Mario Rossi 2, Mario Rossi 3, se la stessa persona consegna 3 campioni.*).

Art. 3 CONSEGNA

I campioni potranno essere portati dai concorrenti direttamente presso la sede dell'Ordine del Nocino oppure consegnati agli Alfieri preposti allo scopo, i quali, verificata la presenza dei dati sopra citati, li faranno pervenire, senza aprirli o manometterli, all'Ordine medesimo.

L'elenco e l'indirizzo degli Alfieri verrà allegato al presente regolamento.



Art. 4 ILLECITI

l'Ordine del Nocino non può verificare in alcuna maniera la corretta provenienza del campione e la rispondenza dello stesso ai dati riportati sul cartellino accompagnatorio. Fa fede su questa materia quanto dichiarato dal concorrente stesso. La scoperta di eventuali non corrispondenze a quanto dichiarato comporta l'automatica esclusione dalla gara e la perdita del titolo ricevuto se le premiazioni della gara sono già avvenute.

Art. 5 ANONIMIZZAZIONE

Prima di fare accedere i campioni alla gara un incaricato dell'Ordine Del Nocino Modenese si occuperà di controllare i cartellini accompagnatori e di trascriverne i dati su di un apposito registro. Dalle bottiglie verrà prelevato un congruo quantitativo di prodotto da travasare nel matraccio destinato all'assaggio per la gara. Per rendere il campione anonimo l'incaricato dell'Ordine assegnerà a ciascun matraccio, quindi a ciascun campione in gara, un numero progressivo. Solo colui che ha eseguito tale operazione sarà a conoscenza della decodifica e potrà accedere al registro contenente i codici; per questa ragione tale incaricato non potrà partecipare alle sedute d'assaggio.

Art. 6 PROCEDURA DI SELEZIONE

Gli assaggiatori in maniera collegiale si riuniranno in gruppi di almeno 3 persone ed effettueranno un primo assaggio di tutti i campioni. In giornata successiva verrà effettuato un secondo assaggio, sempre in modo collettivo, ma in maniera tale che l'assaggio di ciascun campione venga ruotato su una commissione diversa da quella precedente. Dei due risultati così ottenuti verrà fatta una media aritmetica che darà origine ad una prima graduatoria. In caso di palesi incongruenze tra i due giudizi emessi i campioni verranno riassaggiati una terza volta da una ulteriore commissione che decreterà quali dei due giudizi sia il più attendibile e quale quello da scartare. Da questa prima graduatoria verranno estrapolati i 72 campioni con miglior punteggio che saranno destinati agli ulteriori assaggi. I campioni potranno essere più di 72 qualora vi siano dei nocini a parimerito.

Gli assaggiatori, sempre divisi in gruppi di almeno 3 persone, effettueranno un primo assaggio di tutti i 72 campioni semifinalisti e in un momento successivo un secondo assaggio, sempre in modo collettivo, ma in maniera tale che l'assaggio di ciascun campione venga ruotato su una commissione diversa da quella precedente. In caso di palesi incongruenze tra i due giudizi emessi i campioni verranno nuovamente riassaggiati da una ulteriore commissione che decreterà quali dei due giudizi sia il più attendibile e quale quello da scartare.



Questi 2 risultati verranno sommati a quelli precedenti e verrà fatta una media aritmetica che darà origine ad una seconda classifica che porterà ad individuare ed estrapolare i 12 migliori nocini in gara che parteciperanno alla finale.

Prima di procedere occorre verificare che nei 12 prodotti con maggior punteggio non siano presenti **campioni dello stesso proprietario o di appartenenti alla stessa famiglia**; in tal caso viene mantenuto in gara unicamente il campione con il punteggio più elevato mentre gli altri vengono eliminati. Al loro posto verranno fatti avanzare il 13[^], 14[^], 15[^], ecc. classificato.

L'incaricato dell'Ordine provvederà a rendere nuovamente anonimi i campioni finalisti apponendo sugli stessi una lettera, tenendo nota di ciò sull'apposito registro.

FINALE

A questo punto i 12 campioni finalisti verranno sottoposti all'esame di 6 Maestri Assaggiatori, ciascuno dei quali compilerà in assoluta autonomia una scheda per ciascun nocino.

Le 6 schede così ottenute verranno messe insieme e verrà scartato il punteggio più alto e quello più basso.

I punteggi delle quattro schede restanti unita al punteggio della semifinale darà origine ad un valore finale che, diviso per due, produrrà la graduatoria dei 12 finalisti.

Prima di decretare il vincitore occorrerà verificare che lo stesso non sia stato vincitore negli ultimi tre anni, nel qual caso lo stesso verrà dichiarato vincitore fuori gara e il suo posto verrà coperto dal 2[^] classificato.

I Maestri Assaggiatori deputati all'assaggio verranno scelti tra coloro che non hanno nocini in finale.