



Ordine del Nocino Modenese
Torre Medioevale C.so Umberto I Spilamberto (Mo)

34[^] PALIO DI S.VALENTINO

gara nazionale dei nocini 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 saranno valutati fuori concorso ed assaggiati solo 2 volte.

Art. 2 IDENTIFICAZIONE

Ogni bottiglia dovrà essere accompagnata da apposito cartellino riportante

- nome e cognome del proprietario (deve essere maggiorenne, in quanto si tratta di bevanda alcolica);
- indirizzo;
- recapito telefonico e/o e-mail;
- 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 consegnati dai concorrenti:

- 1) presso la sede dell'Ordine del Nocino (Torre Medioevale Corso Umberto Primo nr.2 – Spilamberto);
- 2) presso il Museo dell'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena (Villa Fabriani Spilamberto);
- 3) 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.



Ordine del Nocino Modenese
Torre Medioevale C.so Umberto I Spilamberto (Mo)

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 (in cui almeno uno sia Maestro Assaggiatore) 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 i campioni verranno riassaggiati una terza volta da una ulteriore commissione e verranno quindi scelti i due punteggi più omogenei.

Da questa prima graduatoria verranno estrapolati i 72 campioni con miglior punteggio che saranno destinati ad ulteriori assaggi.

I campioni potranno essere più di 72 qualora vi siano dei nocini a parimerito.

Gli assaggiatori, divisi in gruppi di almeno tre persone (di cui almeno uno sia Maestro Assaggiatore), effettueranno un primo assaggio dei 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 ed anche in questo caso verranno scelti i due punteggi più omogenei.



Ordine del Nocino Modenese
Torre Medioevale C.so Umberto I Spilamberto (Mo)

Questi due risultati verranno sommati ai due risultati ottenuti nel primo turno di assaggi e il totale sarà diviso per quattro. Il punteggio così ottenuto darà origine ad una classifica che porterà ad individuare ed estrapolare i 12 migliori nocini 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 verrà mantenuto in gara unicamente il campione con il punteggio più elevato mentre gli altri saranno eliminati. Al loro posto verranno fatti avanzare il 13°, 14°, 15°, ecc. classificato.

L'incaricato dell'Ordine provvederà quindi a rendere nuovamente anonimi i campioni finalisti apponendo sugli stessi una codifica alfabetica, 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.

La somma dei punteggi delle quattro schede restanti, unita ai due punteggi ottenuti nelle semifinali, diviso sei, produrrà la graduatoria finale del Palio.

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

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

I nocini provenienti da zone diverse dalla provincia di Modena saranno comunque valutati secondo la ricetta tradizionale promossa dall'Ordine.