FINALE

I 12 campioni finalisti verranno sottoposti all'esame di 6 Maestri Assaggiatori.

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

Ogni assaggiatore compilerà in assoluta autonomia una scheda per ciascun nocino. Il valore mediano di questi risultati, uniti a quelli ottenuti al primo ed al secondo turno, determinerà la classifica finale. In caso di pari merito la posizione in classifica sarà definita dalla media dei valori della finale.

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



Presso l'Ordine del Nocino è possibile richiedere il regolamento completo e l'elenco degli Alfieri di raccolta della propria zona di residenza. L'Ordine del Nocino Modenese è un'associazione fondata a Spilamberto nel 1978 da un gruppo di signore con lo scopo di promuovere un importante prodotto tipico del territorio: **il Nocino**, antico liquore a base di noci.

Per tale ragione l'associazione organizza ogni anno un palio destinato a premiare i migliori nocini di produzione familiare



La gara è aperta a tutti coloro che desiderino ricevere consigli su come migliorare il proprio prodotto oppure a chi aspiri a sottoporre il proprio nocino al giudizio di Maestri Assaggiatori Esperti o semplicemente agli amanti di questo prezioso liquore.

Per ulteriori informazioni:

<u>www.ordinedelnocinomodenese.it</u>

www.facebook.com/ordinenocinomodenese/

L'Ordine del Nocino Modenese

Torre Medioevale C.so Umberto I, Spilamberto (Mo)



VI INVITA A PARTECIPARE

CON IL VOSTRO NOCINO

AL

42° PALIO
DI
S.VALENTINO

gara tra i nocini modenesi di produzione familiare



NORME PRINCIPALI DEL REGOLAMENTO DI PARTECIPAZIONE

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 dovrà avvenire tassativamente

entro il 31 gennaio 2020

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; deve trattarsi di persona fisica e non giuridica);
- □ indirizzo;
- recapito telefonico e/o e-mail;
- ☐ Alfiere 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 presso la **Torre Medioevale di Spilamberto** (previa telefonata) oppure consegnati agli **Alfieri** preposti alla raccolta.

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

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

Tutti i campioni in gara verranno valutati da un panel costituito da un minimo di sei assaggiatori, di cui almeno due siano "Maestri Assaggiatori", che provvederanno a compilare le apposite schede di valutazione a punti.

Dei risultati così ottenuti verrà calcolato il valore mediano, che darà origine ad una prima graduatoria.

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

Questi 72 campioni saranno poi valutati nuovamente con le stesse modalità indicate sopra.

La mediana dei risultati ottenuti al primo ed al secondo assaggio darà origine ad una classifica dalla quali verranno estrapolati i **12 migliori nocini** che parteciperanno alla finale.

Non sarà ammesso alla finale più di un nocino per ogni nucleo familiare*, ma 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.



^{*} per nucleo familiare si intendono tutte le persone aventi il medesimo indirizzo di residenza