

DISCIPLINARE DI PARTECIPAZIONE
V EDIZIONE «IL PANPEPATO D'ORO»
13 DICEMBRE 2026

Olevano Romano

Articolo 1 – Oggetto del Concorso

Il concorso "IL PANPEPATO D'ORO", giunto alla sua V edizione mira a celebrare la secolare tradizione del panpepato, un dolce prettamente natalizio radicato nella cultura di Olevano. L'obiettivo è preservare e trasmettere alle generazioni future l'arte artigianale della preparazione casalinga del panpepato, unificando la comunità nel mantenere viva questa preziosa eredità culinaria.

Articolo 2 – Data e Luogo

La V edizione del concorso si terrà domenica **13 dicembre 2026**, a Olevano Romano.
La consegna dei panpepati e i banchi d'assaggio per la giuria popolare saranno allestiti presso l'**Ex Frantoio Bonuglia**.
Le votazioni si svolgeranno dalle ore **14:00 alle ore 18:00**, mentre la cerimonia di premiazione è prevista alle ore **19:30**.

Articolo 3 – Modalità di Partecipazione

1. Requisiti per partecipare

- La partecipazione è aperta a tutti i cittadini olevanesi autodidatti e appassionati, con esclusione delle attività commerciali.
- Ogni partecipante potrà presentare un campione di panpepato del peso massimo di 350 g e due panpepati dello stesso peso destinati alla degustazione pubblica.
- Coloro che consegneranno complessivamente tre panpepati avranno diritto a un rimborso spese pari a € 50,00.
- Ogni campione ammesso al concorso sarà contrassegnato da un numero identificativo, così da garantire l'anonimato del concorrente durante le valutazioni della giuria tecnica e della giuria popolare.

2. Iscrizione al concorso

- La domanda di partecipazione dovrà essere inviata entro le ore 12:00 del 13 dicembre 2026 al numero 339 8050652, indicando nome e cognome. Entro lo stesso termine dovrà essere completata la consegna del prodotto.
- A seguito dell'iscrizione saranno trasmessi i moduli necessari per confermare la partecipazione.
- L'iscrizione al concorso è gratuita.

3. Consegna del prodotto

- Ogni partecipante dovrà consegnare i propri panpepati entro e non oltre le ore 12:00 di domenica 13 dicembre 2026, presso l'Ex Frantoio Bonuglia.
- I panpepati dovranno essere consegnati in contenitori chiusi, preferibilmente monouso, accompagnati da un'etichetta recante il nome del partecipante.
- Al momento della consegna, il partecipante dovrà compilare e sottoscrivere il modulo di iscrizione e la dichiarazione relativa agli ingredienti utilizzati.
- L'organizzazione provvederà ad associare al nominativo un numero di gara, che sarà l'unico elemento identificativo visibile durante gli assaggi e le valutazioni di entrambe le giurie.
- La corrispondenza tra nominativo e numero di gara sarà custodita esclusivamente dagli incaricati dell'organizzazione fino alla conclusione delle operazioni di scrutinio. Prima degli assaggi, l'organizzazione rimuoverà o oscurerà ogni riferimento nominativo dai campioni.

Articolo 4 – Ingredienti ammessi

I partecipanti devono attenersi, nella lavorazione del loro campione, alla tradizione del Panpepato olevanese, che prevede indicativamente l'utilizzo dei seguenti ingredienti:

- Noci, Mandorle, Uva passa, Fichi secchi, Pepe nero, Farina, Mosto cotto, Pinoli

L'utilizzo di ingredienti diversi da quelli elencati non comporterà l'esclusione dal concorso, così come l'eventuale mancato impiego di uno o più ingredienti indicati, fatta eccezione per il mosto cotto.

L'unico motivo di esclusione dal concorso è il mancato utilizzo del mosto cotto.

Prima dell'apertura delle votazioni popolari, quattro giudici incaricati dall'organizzazione effettueranno una verifica preliminare dell'ammissibilità dei campioni sulla base delle dichiarazioni rese dai partecipanti, con particolare riferimento alla presenza del mosto cotto. La verifica riguarda le dichiarazioni e non costituisce un'analisi della composizione del prodotto.

I quattro giudici procederanno inoltre alla valutazione dei campioni ammessi, attribuendo i relativi punteggi secondo i criteri stabiliti dall'articolo 5 del presente disciplinare.

I punteggi assegnati dai quattro giudici saranno sommati a quelli ottenuti attraverso la giuria popolare e concorreranno alla determinazione della classifica finale.

Articolo 5 – Giuria e valutazione

1. Composizione delle giurie

La V edizione del concorso prevede due componenti di valutazione:

Giuria tecnica: composta da quattro giudici incaricati dall'organizzazione, ai quali è affidata la verifica preliminare dell'ammissibilità dei campioni e la successiva attribuzione dei punteggi.

Giuria popolare: costituita dai visitatori che prenderanno parte gratuitamente agli assaggi e alle votazioni.

Le valutazioni saranno personali e indipendenti. Il voto della giuria popolare sarà anonimo e segreto.

Ogni panpepato ammesso al concorso sarà identificato esclusivamente attraverso un numero di gara, senza indicazione del nominativo del concorrente, sia durante la valutazione tecnica sia durante quella popolare.

2. Criteri di valutazione

Entrambe le giurie valuteranno i panpepati secondo i medesimi cinque criteri:

1. Gusto e aroma
2. Cottura e consistenza
3. Attinenza alla tradizione
4. Aspetto visivo
5. Qualità percepita delle materie prime

Per ciascun criterio sarà possibile attribuire un punteggio da 1 a 5, per un massimo complessivo di 25 punti per ogni campione e per ciascun giudice o votante.

3. Valutazione della giuria tecnica

Prima dell'apertura delle votazioni popolari, i quattro giudici incaricati dall'organizzazione procederanno alla verifica preliminare dell'ammissibilità dei campioni, secondo quanto previsto dall'articolo 4.

I campioni ammessi saranno sottoposti alla valutazione tecnica, effettuata individualmente da ciascuno dei quattro giudici mediante apposite schede.

Ciascun giudice potrà attribuire fino a 25 punti per campione, per un massimo complessivo di **100 punti attribuibili dalla giuria tecnica**.

I punteggi saranno registrati separatamente da quelli della giuria popolare e successivamente riportati nel registro ufficiale dei risultati.

I campioni esclusi per assenza di mosto cotto non potranno essere sottoposti alle votazioni popolari.

4. Modalità di votazione della giuria popolare

La valutazione sarà espressa attraverso apposite schede cartacee, sulle quali sarà riportato il numero identificativo del panpepato.

- Le degustazioni e le votazioni si svolgeranno dalle ore 14:00 alle ore 18:00 presso l'Ex Frantoio Bonuglia.
- L'assaggio e la partecipazione alla giuria popolare saranno completamente gratuiti.
- Ogni visitatore potrà assaggiare tutti i campioni disponibili.
- Ogni votante potrà esprimere una sola valutazione per ciascun campione assaggiato.
- Le schede dovranno essere compilate individualmente e depositate nell'apposita urna.
- Non sarà consentito esprimere più valutazioni per il medesimo campione da parte della stessa persona.

Ogni scheda validamente compilata potrà attribuire fino a 25 punti al campione valutato. Sono valide le schede con numero di gara leggibile e una sola valutazione da 1 a 5 per ciascuno dei cinque criteri; le schede incomplete, illeggibili o con più valutazioni per lo stesso criterio sono nulle.

5. Scrutinio e determinazione della classifica

- Alle ore 18:00 le votazioni popolari saranno dichiarate concluse.
- Le schede saranno ritirate, suddivise in base al numero identificativo del panpepato e sottoposte a scrutinio da parte degli incaricati dell'organizzazione.
- Per ciascun campione sarà calcolato separatamente il punteggio complessivo attribuito dai quattro giudici tecnici e quello risultante dalle schede valide della giuria popolare.
- **Il punteggio finale di ciascun concorrente sarà determinato dalla somma del punteggio della giuria tecnica e del punteggio della giuria popolare.**
- I tre panpepati che avranno ottenuto il maggior punteggio finale saranno proclamati primo, secondo e terzo classificato.

I punteggi delle due giurie saranno registrati separatamente nell'Allegato C, insieme al risultato finale.

6. Parità di punteggio

In caso di parità nel punteggio finale tra due o più campioni, prevarrà il panpepato che avrà ricevuto il maggior numero complessivo di valutazioni pari a 5 punti nella categoria "Gusto e aroma", considerando le schede valide di entrambe le giurie.

Qualora la parità persista, i campioni interessati saranno sottoposti a una nuova valutazione da parte dei quattro giudici tecnici, utilizzando gli stessi cinque criteri. Prevarrà il campione con il maggior totale nella nuova valutazione; in caso di ulteriore parità, prevarrà il maggior punteggio complessivo in «Gusto e aroma» nella nuova valutazione. Se permane ancora la parità, la posizione sarà attribuita ex aequo.

Articolo 6 – Modalità di premiazione

I tre migliori panpepati, individuati sulla base del punteggio finale risultante dalla somma delle valutazioni della giuria tecnica e della giuria popolare, riceveranno i premi stabiliti dall'organizzazione per la V edizione.

Ai primi tre classificati saranno consegnati premi, targhe e attestati di partecipazione, secondo le modalità comunicate dall'organizzazione.

Durante la cerimonia di premiazione saranno resi pubblici **esclusivamente i punteggi dei tre concorrenti classificati ai primi tre posti**.

Per ciascuno dei vincitori saranno comunicati separatamente:

- Il punteggio complessivo attribuito dalla giuria tecnica.
- Il punteggio complessivo ottenuto dalla giuria popolare.
- Il punteggio finale risultante dalla somma delle due valutazioni.

I punteggi degli altri concorrenti non saranno divulgati pubblicamente, fermo restando il diritto di ciascun partecipante di richiedere all'organizzazione il proprio risultato individuale.

La cerimonia di premiazione si terrà domenica 13 dicembre 2026 alle ore 19:30.

Articolo 7 – Norme Generali

1. La partecipazione al concorso implica l'accettazione completa del presente disciplinare.
2. Gli organizzatori si riservano il diritto di apportare modifiche al programma per motivi organizzativi. Eventuali modifiche saranno tempestivamente comunicate ai partecipanti iscritti.
3. I concorrenti sono tenuti a dichiarare correttamente gli ingredienti utilizzati nella preparazione del panpepato.
4. L'organizzazione si impegna a garantire l'anonimato dei campioni durante le valutazioni di entrambe le giurie, la corretta raccolta e contabilizzazione delle schede e la registrazione separata dei punteggi tecnici e popolari.
5. Il trattamento dei dati personali dei partecipanti avverrà nel rispetto della normativa vigente, secondo l'informativa fornita in sede di iscrizione.

Allegati al disciplinare

- **Allegato A:** Modulo di iscrizione e dichiarazione degli ingredienti, con informativa sul trattamento dei dati personali e consenso separato per fotografie e video.
- **Allegato B:** schede di valutazione per giuria tecnica e popolare con cinque criteri e massimo 25 punti per giudice o votante.
- **Allegato C:** Registro dei partecipanti e dei risultati, con indicazione separata dei punteggi della giuria tecnica, della giuria popolare e del punteggio finale.

Il Presidente della Pro Loco di Olevano Romano

Federico Gentili

Referente organizzativa della manifestazione

Isabella Pratesi

ALLEGATO A

MODULO DI PARTECIPAZIONE
V Edizione «Il Panpepato d'Oro»
13 dicembre 2026

Dati del partecipante

Nome e cognome: _____
Data di nascita: _____
Indirizzo: _____
Telefono: _____
Email: _____

Dichiarazione di adesione

Il/La sottoscritto/a dichiara:

1. Di voler partecipare alla V edizione del concorso «Il Panpepato d'Oro».
2. Di aver letto e accettato integralmente il disciplinare di partecipazione.
3. Di partecipare in qualità di autodidatta o appassionato/a e non per conto di un'attività commerciale.
4. Di aver utilizzato il **mosto cotto** nella preparazione del panpepato presentato in concorso, consapevole che la sua assenza comporta l'esclusione.
5. Di dichiarare correttamente gli ingredienti impiegati nella preparazione del prodotto.

Ingredienti utilizzati

Indicare tutti gli ingredienti effettivamente impiegati, comprese eventuali aggiunte rispetto alla ricetta tradizionale:

_____

_____

_____

Consegna dei panpepati

Numero di panpepati consegnati: _____
Rimborso spese previsto per la consegna di tre panpepati conformemente al disciplinare: **€ 50,00**.

Informativa sul trattamento dei dati personali

I dati personali raccolti attraverso il presente modulo saranno trattati dagli organizzatori, secondo i rispettivi ruoli privacy, esclusivamente per le finalità connesse all'iscrizione, alla gestione del concorso, alla verifica dei requisiti, alla proclamazione dei vincitori e agli adempimenti amministrativi correlati.
Il trattamento necessario alla gestione della partecipazione non richiede un consenso separato quando fondato su un'idonea base giuridica ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento UE 2016/679.
Prima della sottoscrizione, al partecipante sarà resa disponibile l'informativa completa ai sensi dell'articolo 13 del Regolamento UE 2016/679, con l'indicazione dei titolari del trattamento, delle finalità, delle basi giuridiche, dei tempi di conservazione, degli eventuali destinatari e dei diritti dell'interessato.
Dichiaro di aver ricevuto o preso visione dell'informativa sul trattamento dei dati personali.

Autorizzazione facoltativa per fotografie e video

Autorizzo gli organizzatori alla realizzazione e alla pubblicazione di fotografie e riprese video che mi ritraggano durante la manifestazione, per finalità di documentazione e promozione dell'iniziativa sui canali istituzionali, social e informativi indicati nell'informativa dedicata.
☐ AUTORIZZO
☐ NON AUTORIZZO

Il mancato rilascio dell'autorizzazione non pregiudica la partecipazione al concorso.
Data: _____
Firma del partecipante: _____
Firma per autorizzazione immagini/video: _____

ALLEGATO B

FAC-SIMILE – SCHEDA DI VOTAZIONE
IL PANPEPATO D'ORO
V EDIZIONE
GIURIA POPOLARE
VOTO ANONIMO E SEGRETO

CAMPIONE N. _____

Dopo aver assaggiato il panpepato, esprimi la tua valutazione tenendo conto, per quanto possibile, dei cinque criteri indicati.

Per ogni criterio assegna un punteggio da 1 a 5, dove 1 rappresenta la valutazione minima e 5 quella massima.

Criterio	1	2	3	4	5
Gusto e aroma	☐	☐	☐	☐	☐
Cottura e consistenza	☐	☐	☐	☐	☐
Attinenza alla tradizione	☐	☐	☐	☐	☐
Aspetto visivo	☐	☐	☐	☐	☐
Qualità percepita delle materie prime	☐	☐	☐	☐	☐

TOTALE: _____ / 25

La partecipazione è gratuita.

Il voto è personale, anonimo e segreto. È consentita una sola valutazione per ciascun campione assaggiato.

Una volta compilata, inserisci la scheda nell'apposita urna.

FAC-SIMILE A SCOPO ILLUSTRATIVO – NON VALIDO PER LA VOTAZIONE

ALLEGATO C

REGISTRO DEI PARTECIPANTI E DEI RISULTATI

V Edizione «Il Panpepato d'Oro» | 13 dicembre 2026

Documento riservato all'organizzazione – Identità dei concorrenti da mantenere separata dalle schede di valutazione.

1. REGISTRO DEI PARTECIPANTI

Nome e cognome	N. gara	Panpepati consegnati	Escluso: assenza mosto cotto (Sì/No)

2. PUNTEGGI DELLA GIURIA TECNICA

Ogni giudice attribuisce fino a 25 punti per campione. Totale tecnico massimo: 100 punti.

N. gara	Giudice 1 /25	Giudice 2 /25	Giudice 3 /25	Giudice 4 /25	Totale tecnico /100

3. RIEPILOGO DELLO SCRUTINIO

Il totale popolare è la somma di tutte le schede popolari valide. Il totale finale è la somma dei due punteggi, secondo il metodo previsto dal disciplinare.

N. gara	Punti tecnici	Punti popolari	Totale finale	Posizione

4. VERIFICA DELLE PARITÀ

Da compilare solo in caso di parità: contare i voti da 5 in «Gusto e aroma» di entrambe le giurie. Se persiste, registrare la nuova valutazione tecnica e l'eventuale ex aequo.

N. gara	N. valutazioni da 5 in «Gusto e aroma»	Esito (anche nuova valutazione)

5. PROCLAMAZIONE DEI PRIMI TRE CLASSIFICATI

1° CLASSIFICATO

Numero di gara	Giuria tecnica	Giuria popolare	Punteggio finale

2° CLASSIFICATO

Numero di gara	Giuria tecnica	Giuria popolare	Punteggio finale

3° CLASSIFICATO

Numero di gara	Giuria tecnica	Giuria popolare	Punteggio finale

Durante la premiazione saranno illustrati separatamente i punteggi tecnici e popolari esclusivamente dei primi tre classificati. I risultati completi restano agli atti dell'organizzazione.

NOTE OPERATIVE

• Tenere riservata la corrispondenza tra nominativo e numero di gara fino alla chiusura dello scrutinio.
• Esclusione esclusivamente per assenza di mosto cotto, verificata sulla dichiarazione: non attribuire punteggi ai campioni esclusi.
• Verificare che ogni scheda popolare abbia numero di gara leggibile e un solo voto da 1 a 5 per ciascuno dei cinque criteri.
• Trascrivere i quattro punteggi tecnici singolarmente; sommarli (massimo 100) e aggiungere il totale di tutte le schede popolari valide.
• In caso di parità, contare i voti da 5 in «Gusto e aroma» di entrambe le giurie; se necessario applicare la nuova valutazione tecnica prevista dall'articolo 5.
• Comunicare pubblicamente soltanto i punteggi separati dei primi tre classificati; verificare tutte le somme prima della proclamazione.

Responsabile della registrazione: _____

Responsabile dello scrutinio: _____

Data: _____

Firma: _____