**CONCORSO LO PAN NER- IL PANE DELLE ALPI**

**2-3 OTTOBRE 2021**

**IL MIGLIOR PANE NERO - CATEGORIA A**

**Pane nero prodotto con almeno il 30% di segale e con il lievito compresso (di birra)**

1° FORNO di Beauregard – LA SALLE

2° FORNO di Ville sur Nus - QUART

3° FORNO di Marine - PERLOZ

**IL MIGLIOR PANE NERO - CATEGORIA B**

**Pane nero prodotto con almeno 30% di segale + lievito madre (peso minimo 500gr e max 1kg)**

1° FORNO di Ville - ARNAD

2° FORNO di Marine – PERLOZ

3° FORNO di Machaby - ARNAD

**IL MIGLIOR PANE NERO - CATEGORIA C**

**Pane nero prodotto con almeno 70% di segale + libera scelta del lievito (peso minimo 500gr e max 1kg)**

1° FORNO di Ville - ARNAD

2° FORNO di Machaby - ARNAD

3° FORNO di Vieu – LA MAGDELEINE

**IL MIGLIOR PANE NERO DELL’INNOVAZIONE**

1° FORNO di Chesallet - BRISSOGNE

2° FORNO di La Tour - CHATILLON

3° FORNO di La Saxe - COURMAYEUR

**CONTEST DELL’ASSOCIAZIONE ITALIANA FOODBLOGGER ABBINATO ALLA MANIFESTAZIONE “LO PAN NER – IL PANE DELLE ALPI”**

1° - GREGORI Marco di Istrana (TV) con la ricetta Sushi toscano

2° - TAVELLA Silvia di Genova con la ricetta Capponada ligure, variante con pane di segala

3° - ONESTA Miria di Todi (PG) con la ricetta Polpette al sugo con uvetta, pinoli e pane di segale

**CONTEST DELL’UNIONE CUOCHI DELLA VALLE D’AOSTA PER I PROFESSIONISTI ABBINATO ALLA MANIFESTAZIONE “LO PAN NER – IL PANE DELLE ALPI”**

**DOLCE SEGALE – Un dolce per stupire**

1° - RIVA Samuele con la ricetta Consistenze di segale, pane e farina

2° - BEROLATTI Luca con la ricetta Segale 2.0: delicata alla brossa e pan ner, miele, crema di castagne e spugna di segale

3° - GRIMALDI Mattia con la ricetta Tartellette di segale con robiola di pecora morbida e lamponi semidry