



REGOLAMENTO 2011 DEL CAMPIONATO MONDIALE DI PANISSA VERCELLESE

(BOZZA PROVVISORIA IN ATTESA DI APPROVAZIONE)



ALLEGATI AL REGOLAMENTO DEL 'CAMPIONATO MONDIALE DI PANISSA': PAG. 9

- 1) DISCIPLINARE DI PREPARAZIONE
DELLA **PANISSA VERCELLESE**

- 2) **SCHEDA TECNICA VALUTATIVA**
IN USO ALLE GIURIE DEL CAMPIONATO



REGOLAMENTO 2011 DEL 'CAMPIONATO MONDIALE DI PANISSA' ORGANIZZATO DALLE "CITTA' DEL RISO"

(1) IL CAMPIONATO

Il **Campionato mondiale di panissa** è ideato e organizzato dai Comuni vercellesi aderenti all'**Associazione nazionale Città del Riso**, con l'intento di valorizzare e promuovere la panissa ("Il miglior risotto del mondo") come emblema della gastronomia tipica del Vercellese.

Definizione, marchio denominativo e ogni altra caratterizzazione appartengono all'Associazione nazionale Città del Riso e sono protetti a norma di legge.

Il Campionato ha svolgimento su base annuale e si svolge nei territori risicoli in cui è radicata la tradizione culinaria della **Panissa Vercellese**. Al cuoco vincitore finale (come Pro Loco o partecipante individuale) spetta un riconoscimento che resterà definitivamente di sua proprietà, insieme al titolo di "**Campione mondiale di panissa per l'anno ...**".

Il Comune di appartenenza del 'Campione mondiale' potrà fregiarsi di uno 'scudetto' che potrà sommarsi ad altri già conseguiti o che verranno conseguiti negli anni successivi. Il titolo verrà rappresentato da un Trofeo ("**Panissa Cup**") che resterà al Comune sino alla nomina del successivo vincitore, con l'impegno di esporlo al pubblico. Il Trofeo resterà definitivamente assegnato al Comune i cui rappresentanti conquisteranno 3 scudetti anche non consecutivi.

(2) COMITATO ORGANIZZATORE

Il Campionato è organizzato annualmente da un COMITATO organizzatore (di seguito, per brevità: COMITATO) nominato dall'**Associazione nazionale delle Città del Riso**, in collaborazione e con la partecipazione di persone qualificate indicate da altri Enti, Associazioni, Istituzioni.

Il COMITATO è composto da un numero dispari di membri non inferiore a 5 e non oltre 11.

Il COMITATO elegge al proprio interno un **PRESIDENTE** e un Segretario. Il Segretario o suo delegato assumeranno il ruolo di **ARBITRO** nel corso delle gare previste.

Il COMITATO sceglie di volta in volta, al proprio interno o tra personalità esterne qualificate nel mondo della gastronomia o della tradizione e della cultura, i membri delle **GIURIE** necessarie allo

svolgimento della manifestazione.

Tutti i membri del COMITATO hanno in ogni caso libero accesso ad ogni manifestazione organizzata nel contesto del Campionato, senza preavviso e indipendentemente dall'appartenenza a una GIURIA, e possono assumere informazioni da partecipanti e organizzatori locali, verificare la correttezza delle operazioni, nonché effettuare assaggi o assumere ogni altra iniziativa utile al corretto svolgimento della manifestazione nel rispetto di tutti i partecipanti.

(3) GIRONI TERRITORIALI E GARA FINALE

Il Campionato si articola in Gironi territoriali (di seguito, per brevità: **GIRONI**), al cui termine è prevista una gara di Finale, definita '**FINALE MONDIALE**'.

In ogni Girone si svolge una gara di confezionamento della panissa, da cui emergeranno i vincitori partecipanti alla Finale.

Nel caso in cui i Gironi siano 3, alla conclusione di ognuno di essi saranno ammessi a partecipare alla Finale il primo, il secondo e il terzo classificato. Il COMITATO può stabilire che, per raggiungere il numero di 10 partecipanti alla finalissima, sia ripescato un partecipante scelto tra i quarti classificati in base al miglior punteggio conseguito nel proprio Girone. In caso di parità di punteggi si procede a estrazione a sorte.

Nel caso in cui i Gironi siano 4 o 5, alla conclusione di ognuno di essi saranno ammessi a partecipare alla Finale il primo e il secondo, in modo che i partecipanti alla finale siano 8 o 9. Con la stessa modalità indicata al punto precedente il COMITATO può ripescare uno o due tra i quarti classificati nei Gironi territoriali.

La Finale si svolge con la partecipazione dei vincitori i singoli Gironi, come sopra specificato. In caso di prevista assenza di uno o più partecipanti, il COMITATO può ammettere alla Finale altri partecipanti sulla base delle classifiche stilate nei singoli Gironi, scegliendoli tra quelli con i migliori punteggi.

Il COMITATO può adottare le misure organizzative che ritiene più opportune, sia in ordine alle date che in riferimento alle localizzazioni delle Gare.

In ogni caso obiettivo generale –rispetto al quale il COMITATO può agire in deroga a ogni precedente indicazione- è quello di realizzare appuntamenti intermedi (**GIRONI**) o conclusivo (**FINALE**) con una presenza indicativa di una decina di Comuni/gruppi.

(4) ORGANIZZATORI LOCALI

Ogni Girone territoriale è organizzato nel contesto di una sagra comunale o Patronale, e viene allestito da un Comitato Organizzatore Locale (di seguito, per brevità: **ORGANIZZATORI LOCALI**) costituito da volontari della Pro Loco o Associazione che allestiscono la sagra/festa comunale. In questo senso la manifestazione del Campionato diventa parte integrante della sagra/festa locale, e spetta agli organizzatori locali garantirne la corretta organizzazione, anche in termini di buon allestimento, sicurezza, ecc.

Essendo garantito l'anonimato delle prove, la Pro Loco o Associazione organizzatrice di un Girone partecipa di diritto alla gara di Girone che essa stessa organizza. Viceversa, in accordo col COMITATO, l'Associazione organizzatrice può optare per essere ospitata da un altro GIRONE.

(5) PARTECIPAZIONE ALLE GARE

Partecipano formalmente al Campionato **i Comuni**, attraverso le loro Pro Loco o Associazioni o singoli cittadini scelti per la loro abilità. La partecipazione alle gare è aperta a tutti i Comuni della piana risicola o comunque delle aree in cui la panissa vercellese sia tradizionalmente vissuta come piatto tipico locale, indipendentemente dal fatto che il Comune sia, o meno, aderente alla Associazione nazionale delle Città del riso.

Viceversa, nello scegliere le località destinate ad ospitare le gare (GIRONI e FINALE) verrà data la priorità alle richieste di Comuni aderenti all'Associazione. La partecipazione alle gare è comunque gratuita; agli organizzatori locali di GIRONI e FINALE spetterà una quota del 20% degli eventuali incassi derivanti dalle quote richieste al pubblico partecipante, a titolo di contributo all'attività di organizzazione, sicurezza, ecc.

Il COMITATO può accettare la partecipazione di Pro Loco, Associazioni o singoli partecipanti anche se non ufficialmente rappresentanti del proprio Comune; in tal caso il Comune non riceverà in assegnazione lo 'scudetto'.

Appena scelti i rappresentanti del singolo Comune, i nominativi verranno comunicati al COMITATO.

I Partecipanti al Campionato possono essere volontari delle Pro Loco o altre associazioni locali, privati cittadini, o ristoratori o professionisti della cucina, ma devono tassativamente essere residenti nel Comune che rappresentano, ovvero svolgerci stabilmente l'attività di ristorazione. I singoli partecipanti rappresentano in ogni caso il Comune di appartenenza.

I risi e le altre materie prime utilizzate dai partecipanti devono essere strettamente locali; laddove non esistano produttori locali per ogni materia prima (riso, salame, lardo...) i partecipanti sono invitati a rifornirsi dai produttori più vicini e/o tradizionali. Per la scelta dei fagioli si dovrà dare la priorità ai fagioli prodotti a Saluggia o Villata.

(6) SVOLGIMENTO DELLE GARE

Sia le gare organizzate nei Gironi locali, che quella della Finale, si svolgono con questi criteri:

- a. le modalità di confezionamento della panissa sono quelle dettate dal **'Disciplinare di preparazione della panissa vercellese'** definito dall'Associazione Panissa Piatto Tipico Italiano, CHE FA PARTE COME ALLEGATO DEL PRESENTE REGOLAMENTO.
- b. Unica deroga ammessa a tale disciplinare è quella riguardante l'uso di una pentola di rame stagnato, che può essere sostituita con altra di altro tipo.
- c. Con la sola eccezione della preparazione del brodo di fagioli (da effettuarsi in ogni caso come da Disciplinare), ogni fase di confezionamento della panissa va svolta nel luogo allestito per la competizione, nel giorno stesso della competizione di Girone o di Finale, e sotto la responsabilità degli Organizzatori locali.
- d. Gli Organizzatori locali allestiranno l'area della gara come d'intesa con il COMITATO organizzatore (spazi, gazebo o coperture, ecc.), nella quale i partecipanti si presenteranno con la propria attrezzatura e le proprie materie prime non preparate (tranne eventualmente il brodo

- di fagioli), alle ore 9,30 e comunque non oltre le 10 della mattinata di svolgimento della gara.
- e. Alle ore 10,30 i partecipanti saranno accolti dal Segretario del COMITATO (o da suo delegato) che assumerà le funzioni di ARBITRO, nonché dagli Organizzatori locali. Non sono ammessi ritardi oltre le 10,30, pena l'esclusione dalla gara. In caso di gara serale gli orari saranno, analogamente: 16 e 16,30.
 - f. Gli Organizzatori locali sono tenuti a provvedere una adeguata collocazione alle cucine, riparata e sostanzialmente uniforme per tutti i partecipanti, unitamente alle strutture di base che saranno state precedentemente definite dal COMITATO.
 - g. I Partecipanti sono tenuti a portare con sé e predisporre sia l'attrezzatura di cucina (pentolame, ecc.) che le materie prime. Organizzatori e Partecipanti sono tenuti a rispettare le norme di sicurezza ordinarie, e quelle definite nel "Decalogo per la sicurezza nelle sagre" fissato dall'Associazione nazionale Città del riso (scaricabile nell'area 'Download' dal sito www.cittadelriso.it). In modo particolare, nel caso di fornelli alimentati con bombole di gas GPL, si ricorda che –anche al di là delle norme di legge vigenti- in tutte le manifestazioni organizzate o patrocinate a qualunque titolo dall'Associazione è tassativo l'uso di fornelli dotati di valvola di sicurezza ('termocoppia').
 - h. Alle ore 10,30 l'ARBITRO assegna in modo casuale i turni di presentazione della panissa alla GIURIA, avvertendo chiaramente sui tempi e sui modi di consegna della panissa agli Organizzatori locali, per la consegna alla Giuria.
 - i. La consegna della panissa confezionata avverrà a cura dei Partecipanti in un contenitore metallico (tipo vaschetta di alluminio, chiusa da foglio dello stesso materiale) che verrà consegnato all'ARBITRO. Sarà l'ARBITRO, in modo strettamente personale e in uno spazio appartato non visibile da partecipanti o GIURIA, a numerare anche casualmente il contenitore, e consegnarlo alla GIURIA, i cui membri in nessun caso dovranno conoscere gli autori degli assaggi. Il contenitore degli assaggi, che sarà preliminarmente consegnato dall'ARBITRO ai partecipanti, sarà uniforme per tutti, e sarà atto a contenere non meno di mezzo chilo di panissa, necessaria per gli assaggi della Giuria.
 - j. Il contenitore sarà riempito dai cuochi, chiuso con un coperchio o film metallico, e consegnato all'ARBITRO. Quindi, nello spazio riservato sopra indicato, sarà numerato dall'ARBITRO, con numerazione solo a lui conosciuta, e da lui infine consegnato alla GIURIA.
 - k. La consegna della panissa da parte dei partecipanti deve avvenire il più possibile in modo cadenzato, per permettere alla GIURIA di effettuare i propri assaggi e valutazioni con tempi appropriati, ma anche per mettere i partecipanti nelle stesse condizioni di consegna, e in particolare senza subire tempi morti che possono incidere sulla mantecatura o grado di cottura. E così i partecipanti contrassegnati con i numeri 1 e 2 (o altri liberamente fissati all'ultimo momento dall'ARBITRO) consegneranno la loro panissa all'ARBITRO per la consegna alla GIURIA alle ore 12; i partecipanti 3 e 4 alle ore 12, 10; i partecipanti 5 e 6 alle ore 12,20; i partecipanti 7 e 8 alle ore 12,30; i partecipanti 9 e 10 alle ore 12,40. Se per disguido o annullamento della partecipazione i partecipanti sono in numero dispari, l'ultima consegna sarà di 3 partecipanti. L'ARBITRO può accettare piccole differenze nella consegna, fino a un massimo di 3 minuti in più o meno rispetto all'ora fissata.
 - l. I partecipanti devono confezionare la propria panissa utilizzando non meno di 1,5 kg di riso in un'unica pentola. Dopo la consegna della porzione necessaria alla Giuria, un numero adeguato di assaggi di panissa saranno messe a disposizione del pubblico e l'incasso sarà devoluto all'**Associazione nazionale 'Città del Riso'**, per le azioni di promozione del Campionato. Una quota pari al 20% dell'incasso sarà assegnata agli ORGANIZZATORI LOCALI, a titolo di contributo per le spese organizzative e di sicurezza.
 - m. Tutti gli orari di cui ai precedenti punti sono adeguatamente modificati nel caso di

manifestazioni che si tengano in orario serale.

(7) FASE DI VALUTAZIONE

I membri della GIURIA si presentano sul luogo della gara tassativamente non oltre le ore 11,30 della giornata di svolgimento.

Essi devono essere accolti dall'ARBITRO e dagli Organizzatori locali, e sistemati in tavolata in un locale o spazio riservato, non disturbato e ben discosto dalla frequentazione del pubblico, non lontano ma ben distinto dalle cucine.

La tavolata deve essere apparecchiata con semplicità ma decoro, e con un numero appropriato di bottiglie di acqua e di vino rosso (preferibilmente vino Barbera).

I membri della Giuria come primo atto nominano il proprio PRESIDENTE, destinato a coordinare le discussioni e le votazioni.

I membri della Giuria effettueranno le loro valutazioni (SI VEDA LA SCHEDE VALUTATIVA ALLEGATA) secondo i criteri previsti dal 'Disciplinare' dell'Associazione Panissa Piatto Tipico Italiano (ALLEGATO), assegnando per ogni voce un voto da 1 a 10 (livello di sufficienza = 6), con la possibilità di indicare una cifra decimale (esempio: 6,5 ; 7,3 ecc.) per ogni propria valutazione.

La media dei loro voti per ogni singolo assaggio costituirà il loro voto personale complessivo al singolo assaggio.

I membri della GIURIA ricevono dall'ARBITRO le confezioni di porzioni di panissa da lui numerate, e secondo le scadenze temporali previste; a nessun titolo i giurati possono conoscere o chiedere informazioni all'ARBITRO sugli assaggi loro consegnati, ma nell'ambito riservato dei lavori di GIURIA valutano liberamente anche con liberi e aperti scambi di opinioni, osservazioni e considerazioni reciproche, prima di assegnare i propri voti individuali.

Sulle schede di voto potranno apparire solo i numeri che caratterizzano le porzioni.

NORMA TASSATIVA: fino alla proclamazione finale in nessun caso i membri della Giuria possono informarsi sugli autori delle porzioni di panissa assegnate loro per l'assaggio. Se ciò avviene, l'ARBITRO provvede seduta stante ad allontanare il membro della GIURIA che abbia contravenuto.

NORMA TASSATIVA: In nessun caso i partecipanti possono e dare informazioni su di sé ai membri della GIURIA, o qualunque altra informazione che possa collegare a sé l'assaggio numerato che –attraverso l'ARBITRO- verrà consegnato alla Giuria; in caso di questa violazione il PRESIDENTE e l'ARBITRO deliberano senza appello l'esclusione immediata dalla competizione.

NORMA TASSATIVA: I singoli membri della Giuria sono tenuti a riferire immediatamente al PRESIDENTE e all'ARBITRO su eventuali tentativi del genere.

(8) FASE DI ASSEGNAZIONE DEI VOTI

- a. Dopo l'ultima consegna la Giuria procede a valutazioni finali e conteggi, sotto il coordinamento del suo PRESIDENTE, o del Segretario.
- b. Dopo la fase degli assaggi –e sempre in assenza dell'ARBITRO- i singoli giurati annunceranno

a turno il proprio voto complessivo assegnato ad ogni assaggio: il voto complessivo deriva dalla media matematica dei voti assegnati ad ogni voce della scheda valutativa (consistenza, mantecatura, ecc.: si veda LA SCHEDE VALUTATIVA ALLEGATA).

- c. In questa fase il PRESIDENTE raccoglierà i voti complessivi dei giurati e di volta in volta conteggerà il voto medio finale assegnato all'assaggio numerato, indicando per ogni porzione di panissa assaggiata un solo voto da 1 a 10, con 2 decimali.
- d. Il PRESIDENTE redigerà quindi un verbale sintetico conclusivo, indicando il voto finale conseguito da ogni partecipante, ed ordinando la classifica, sempre conoscendo e indicando solo i NUMERI dell'assaggio effettuato.
- e. All'atto della comunicazione dei risultati al pubblico il PRESIDENTE e l'ARBITRO saranno collocati ai lati dell'annunciatore: il PRESIDENTE sarà in possesso del verbale contenente i voti assegnati alle porzioni numerate; l'ARBITRO sarà in possesso del documento contenente gli abbinamenti dei numeri di porzione al Comune i cui rappresentanti l'hanno confezionata.
- f. PRESIDENTE, ARBITRO o COMITATO potranno in ogni caso assumere ogni altro accorgimento utile a fare in modo che solo nella fase di annuncio pubblico, e con tutte le garanzie necessarie, si possano conoscere i voti assegnati e la graduatoria conclusiva.

(9) FASE DI PROCLAMAZIONE DEI RISULTATI

La proclamazione avviene in forma pubblica, di fronte a tutti i partecipanti e al pubblico presente, nel corso di una cerimonia conclusiva allestita a cura degli Organizzatori Locali entro le ore 15 della giornata di gara (o in altra ora da definire sul posto se la gara si è tenuta in serata).

La proclamazione avviene in questo modo:

1. Saluto dei partecipanti e dei Giurati a cura delle autorità locali e dei rappresentanti dell'**Associazione nazionale Città del Riso**.
2. Un annunciatore presenta il PRESIDENTE e l'ARBITRO, disposti ai lati come sopra indicato.
3. Il PRESIDENTE della Giuria illustra alcune delle considerazioni fatte dai giurati e ricorda le modalità di svolgimento della gara, avvertendo circa le garanzie di anonimato, e del fatto che a nessun giurato è noto il nome del cuoco o il Comune di appartenenza delle porzioni assaggiate.
4. Il PRESIDENTE della Giuria annuncia l'esito delle votazioni iniziando dall'ultimo voto conseguito, e citando **il numero della porzione** così valutata.
5. L'ARBITRO quindi svela pubblicamente il nome del Comune e dei Partecipanti che hanno confezionato la porzione così valutata: cioè annuncia **la corrispondenza tra il numero della porzione appena citata dal PRESIDENTE e il nome del Comune cui appartengono i cuochi che l'hanno confezionata.**
6. Gli annunci si ripetono in coppia (PRESIDENTE/voto; ARBITRO/nome del partecipante), fino alla proclamazione del vincitore finale. Giunti al secondo classificato, si dà la precedenza all'annuncio del vincitore primo classificato.
7. Se già disponibile, e se effettuato, l'annunciatore comunicherà infine anche l'esito delle votazioni della "GIURIA POPOLARE" (v. NORME TRANSITORIE DI SEGUITO)

Ogni controversia o interpretazione del regolamento, o decisione attuativa non prevista dallo

stesso regolamento, è decisa dal COMITATO.

(10) NORME TRANSITORIE PER L'ANNO 2010

1. Quota di partecipazione: per l'anno 2011 la partecipazione di ogni Comune è **gratuita**.
2. Per l'anno 2011 il Campionato si organizza con Gironi ai quali indicativamente sono ammessi a partecipare al massimo 10 Comuni; partecipano di diritto in ogni caso i Comuni fondatori dell'Associazione delle Città del Riso.
3. La sede di svolgimento dei Gironi e della Finale è scelta dando la priorità ai Comuni soci della Associazione nazionale Città del riso. In caso di concomitanza di richieste per ospitare una gara si procede per estrazione a sorte tra i Comuni interessati.
4. I Comuni partecipanti sono comunque tenuti a garantire, **una adeguata produzione di panissa da distribuire al pubblico**, che dovrà essere messo in condizione di assaggiare e confrontare liberamente le diverse panisse.
5. Il pubblico sarà ammesso a votare ("Giuria popolare") la panissa migliore di ogni singola gara, compresa la FINALE. Alla panissa migliore di ogni giornata verrà assegnato un riconoscimento a parte, distinto dalle classifiche e dal Trofeo ufficiale del Campionato, ma egualmente annunciato pubblicamente e con comunicati stampa.

(11) RACCOMANDAZIONE AI COMUNI E ALLE ASSOCIAZIONI

Il **Campionato mondiale di panissa** è una iniziativa finalizzata a promuovere il territorio, valorizzando la tradizione della panissa, i risi tipici e tutta la cucina tipica vercellese, le peculiarità di tutte le realtà delle terre di risaia. Tutta l'azione di organizzazione e promozione sviluppata dall'Associazione delle Città del riso è mirata a questo scopo, ma si chiede anche la collaborazione dei Comuni o gruppi regionali per illustrare al pubblico le proprie specifiche realtà durante le gare.

Insieme alla distribuzione gratuita di assaggi di panissa al pubblico che assiste alle competizioni (GIRONI o FINALE), i Comuni e le Associazioni (Pro Loco o altre) sono caldamente invitate a **proporre al pubblico qualche aspetto peculiare della propria realtà**, attraverso depliant, presenze di produttori o ristoratori locali, ecc. Si raccomanda di caratterizzare il proprio spazio-cucina con depliant, immagini, informazioni su eventi o sagre, o qualunque altro materiale illustrativo e pubblicitario (anche di singoli produttori locali) che possa far conoscere il proprio Comune o rione.

Previa accordo con gli ORGANIZZATORI LOCALI **è particolarmente suggerito di allestire uno spazio o gazebo o stand sul proprio Comune o rione, aggiuntivo** rispetto al proprio spazio-cucina. Tale allestimento sarà destinato esclusivamente alla promozione del proprio territorio e produzioni e, insieme agli altri, configurerà una sorta di esposizione itinerante delle peculiarità reali del Vercellese, spesso sconosciute anche al pubblico locale.



ALLEGATI AL REGOLAMENTO 2011 DEL 'CAMPIONATO MONDIALE DI PANISSA'

1) DISCIPLINARE DI PREPARAZIONE DELLA PANISSA VERCELLESE 2) SCHEDA DI VALUTAZIONE PER LE GARE

L'Associazione nazionale delle Città del Riso adotta, per l'organizzazione del CAMPIONATO MONDIALE DI PANISSA le seguenti "Regole di base per la preparazione della panissa vercellese", nonché la successiva "Scheda di valutazione della panissa" come approvate dalla Associazione "Panissa piatto tipico italiano".

ALL. 1- REGOLE PER LA PREPARAZIONE DELLA PANISSA

Le varianti nel confezionamento della Panissa Vercellese –sia in ordine ad alcune materie prime, e sia in ordine alle caratteristiche della ricetta e del suo confezionamento- rappresentano una ricchezza di questo eccezionale piatto della tradizione, e un ulteriore motivo del suo carattere di bandiera della tradizione gastronomica delle terre di risaia. **In nessun caso è possibile stabilire un disciplinare rigido** di confezionamento del piatto, ma la Commissione all'unanimità ha definito i seguenti **7 capisaldi irrinunciabili** per poter attribuire a un piatto la definizione di PANISSA VERCELLESE, affiancati da **3 varianti principali**.

I 7 CAPISALDI PER LA PREPARAZIONE DELLA PANISSA VERCELLESE

- 1. PADELLA** – La Panissa Vercellese va preparata con una pentola di rame stagnata e bassa (questa norma è derogata nel caso delle gare di Campionato: la pentola è di libera scelta)
- 2. RISO** – La Panissa Vercellese si prepara con risi esclusivamente vercellesi e limitatamente alle varietà tipiche più idonee per i risotti, quali (ma non esclusivamente): Carnaroli, Baldo, Arborio, Rosa Marchetti.
- 3. FAGIOLI** – La Panissa Vercellese si prepara esclusivamente con Fagioli di Saluggia o Fagioli di Villata coltivati nei territori dei due comuni. I fagioli da impiegare sono secchi e da mettere in acqua la sera precedente a quella di preparazione della Panissa.
- 4. SALAME** – La Panissa Vercellese va rigorosamente confezionata con 'salam 'dla dujia', cioè salame sotto grasso. Il salame deve essere prodotto esclusivamente nel Vercellese ed avere un invecchiamento di almeno 3 mesi.
- 5. SOFFRITTO** – Per la preparazione della Panissa Vercellese il soffritto deve essere a base di salame, lardo e cipolla.
- 6. BRODO** – La Panissa Vercellese si prepara con brodo di fagioli arricchito con cotenna e/o osso di maiale.
- 7. VINO** – Per la preparazione della Panissa Vercellese si usa esclusivamente un Vino rosso piemontese strutturato, con preferenza per il Gattinara o un Barbera superiore.

3 VARIANTI PRINCIPALI AMMESSE PER LA PREPARAZIONE DELLA PANISSA

1. Il brodo di carne (di maiale) può essere cucinato a parte, rispetto al brodo di fagioli, e così pure aggiunto al riso a parte rispetto a quello di fagioli.
2. E' accettata la consolidata abitudine in molte tradizioni locali l'aggiunta di una modesta quantità di concentrato di pomodoro nel confezionamento del soffritto.
3. Durante il periodo della raccolta i fagioli verdi possono sostituire i fagioli secchi.

ALL. 2- SCHEDA PER LA VALUTAZIONE DELLA PANISSA

SCHEDA VALUTATIVA UFFICIALE DI UN ASSAGGIO DI PANISSA		
SCHEDA DI VALUTAZIONE DA PARTE DEI MEMBRI DELLE GIURIE DEL 'CAMPIONATO MONDIALE'		Assaggio numero: _____
CARATTERISTICA	DESCRIZIONE	VOTO DA 1 A 10 (CON DECIMALI)
a- ASPETTO	Giudicare intensità e vigore del colore, qualità e quantità di fagioli e salame, correttezza della consistenza, ecc.	
b- PROFUMO	Valutare intensità e tratti olfattivi. ATTENZIONE: poiché la caratteristica cui si riferisce questa valutazione non è di primaria importanza, ed è influenzata da fattori estranei alla preparazione (come il normale raffreddamento nel corso del servizio a tavola) questo voto va inserito e conteggiato nella media <u>solo se si riscontrano particolari caratteristiche (negative o positive)</u> . Se si inserisce questa valutazione, cioè, vanno evitati voti intermedi tra 5 e 7.	
c- COTTURA	Valutare la corretta cottura del riso, il grado della eventuale mantecatura, la compattezza dei fagioli, ecc.	
d- SAPORE	Impressione generale, corposità e intensità del sapore, sapidità, percezione specifica degli ingredienti base (salame, fagioli), ecc	
VOTO COMPLESSIVO (decimali ammessi) (a+b+c+d):4 oppure (a+c+d):3		