

Regolamento elezione del miglior Bargnolino fatto in casa

Sabato 21
ottobre 2017

Il Rifugio è situato a 1250 m s.l.m., dispone di camere doppie e multiple con bagno in camera o al piano per un totale di circa 45 posti; è comodamente raggiungibile in auto da Parma seguendo le indicazioni per Langhirano, Bosco e quindi Lagdei - Lago Santo; o dall'autostrada A15, casello di Berceto in soli 30 minuti, seguendo per Bosco di Corniglio, Parco dei Cento Laghi / Parco Nazionale dell'Appennino tosco-emiliano, Lagdei - Lago Santo.

Rifugio Lagdei
Parco Nazionale
Appennino tosco-emiliano
Loc. Lagdei,
Bosco di Corniglio (PR)

44.412 N 10.009 E

Tel. 0521 889353
Cel. 333 2443053 -
info@rifugiolaqdei.it
www.rifugiolaqdei.it

Rimani aggiornato sulle attività anche cliccando "mi piace" sulla nostra pagina:

facebook

Rifugio Lagdei

Colore rubino, sapore dolce ma anche rotondo, aroma fruttato, il liquore più popolare nel parmense è sicuramente il Bargnolino. Ricavato dall'infusione delle bacche del *Prunus spinosa* (il prugnolo selvatico), viene prodotto in una quasi infinita serie di varianti a seconda delle ricette tramandate da ciascuna famiglia. Una giuria di sommelier Anag (Associazione nazionale assaggiatori grappe), esaminerà i campioni che dovranno essere consegnati entro le 13. Ai partecipanti verrà rilasciata una pergamena con la riproduzione di una stampa antica del "Prunus spinosa". Per i primi tre classificati in premio cesti di prodotti tipici della zona. Informazioni gara: Rifugio Lagdei Antonio cell. 328.8116651 escursioni@rifugiolaqdei.it



REGOLAMENTO: ISCRIZIONE E CONSEGNA DEI CAMPIONI

La partecipazione è gratuita: per iscriversi è necessario consegnare una bottiglietta da minimo 25 cl di bargnolino (fatto in casa) presso Rifugio Lagdei, Bosco di Corniglio PR aperto il sabato e festivi (fino alle 18.00) tel. 0521.889353. Alla bottiglia dovrà essere attaccata o legata una etichetta identificativa con: nome, cognome, numero di cellulare, comune di residenza, e indirizzo email del partecipante (se disponibile), l'anno di produzione del bargnolino.

Il termine per le consegne dei campioni al Rifugio è fissato per le alle ore 13 di sabato 21 ottobre, giorno della gara. **I campioni giunti oltre tale orario non saranno ammessi alla gara.** Ogni partecipante potrà presentare o rappresentare **un solo campione**, suo o di una persona che lo ha delegato. **Sommelier giurati e dipendenti** del rifugio e loro parenti di primo grado, **non possono** presentare campioni o rappresentare per delega campioni di altri produttori.

SVOLGIMENTO DELLA GARA

I campioni saranno resi anonimi e verrà effettuato il sorteggio dell'ordine di esame. Alle ore 15 di sabato 21 ottobre la giuria si riunirà, verificherà (tramite appello) che **per ciascun campione sia presente il produttore o un suo delegato (ogni persona presente potrà rappresentare un solo campione).** **I campioni che alle ore 15 non saranno rappresentati da alcun produttore/delegato saranno esclusi.** Quindi la giuria procederà ad esaminare i campioni e stilerà la classifica dei migliori bargnolini artigianali (termine attorno alle 17,30).

GIURIA

La giuria sarà composta da esperti dell'ANAG (Associazione Nazionale Assaggiatori Grappe). Il giudizio della giuria è insindacabile.

I PREMI

Per i primi tre classificati ricchi cesti colmi di prodotti tipici offerti da produttori della zona fornitori del rifugio. A tutti i partecipanti verrà rilasciato come attestato di partecipazione, la riproduzione di una stampa antica del Prugnolo (*Prunus spinosa*).

I CAMPIONI VERRANNO RESTITUITI SOLO A CHI LO RICHIEDERÀ AL TERMINE DELLA GARA

Al termine della giornata il Rifugio organizza una cena per festeggiare tutti insieme i vincitori. La cena avverrà alle ore 19,30 con menu alla carta, prenotazione obbligatoria. Rifugio Lagdei 0521.889353 - www.rifugiolaqdei.it