



**BANDO PER CONCORSO GASTRONOMICO NAZIONALE
A TEMA STORICO: “Il pane di Donna Olimpia”
San Martino al Cimino (VT) - settembre 2022**

La **Compagnia Teatrale Sammartinese ‘Danilo Morucci’** con sede in Strada Erodiano 59 a San Martino al Cimino (VT) nell’ambito della programmazione di eventi in attuazione dal 18 giugno al 15 settembre 2022 presso Palazzo Doria Pamphilj di San Martino al Cimino (VT) sotto l’egida di Regione Lazio – LAZIOcrea S.p.A., ha indetto un apposito concorso gastronomico nazionale, a tema storico, denominato: **“Il pane di Donna Olimpia”**.

Il concorso è volto alla creazione di un pane ispirato a Olimpia Maidalchini Pamphilj¹, una delle figure più controverse e potenti del suo tempo, vittima di una storiografia ostile per via del suo particolare temperamento e delle cospicue risorse economiche spese nel costruire l’ascesa e la fortuna della famiglia maritale, culminata con l’elezione a pontefice del cognato Giovanni Battista, futuro Innocenzo X.

La **Compagnia Teatrale Sammartinese ‘Danilo Morucci’** si è avvalsa, per la ideazione e attuazione del concorso, della collaborazione della dottoressa Sandra Ianni, storica della gastronomia e saggista, allo scopo di individuare il miglior pane ispirato a Donna Olimpia, realizzato con i soli ingredienti diffusi nella prima metà del XVI secolo, che possa venir diffuso unitamente al logo e ad un’apposita brochure, come una sorta di *souvenir* del borgo cimino, in grado di diffondere la figura della nobildonna ed il suo impegno sul territorio che fin dal XIII secolo, con l’impianto dell’abbazia cistercense, costituì un polo agricolo di grande importanza.

**REGOLAMENTO
CONCORSO GASTRONOMICO NAZIONALE A TEMA STORICO:
“IL PANE DI DONNA OLIMPIA”**

Art.1 – Concorso nazionale a tema storico

¹ Nata a Viterbo il 26 maggio 1591 da Sforza Maidalchini appaltatore che partecipa dell’amministrazione della Dogana dei pascoli. Olimpia trascorre l’infanzia presso il Convento di San Domenico di Viterbo sposa in prime nozze Paolo Nini per evitare di prendere i voti. Nel 1612 dopo aver perso il marito e i due figli a causa della peste, sposa Pamphilio Pamphilj esponente di una famiglia di decaduta nobiltà a cui darà tre figli. Nel 1644 suo cognato Giovan Battista sale al soglio pontificio con il nome di Innocenzo X e il Camillo, il figlio di Olimpia verrà nominato *Cardinal nepote*. Nel 1645 Olimpia riceve il titolo di Principessa di San Martino ai Monti (odierno San Martino al Cimino) usufruendo delle prebende afferenti alle terre appartenute al complesso monastico dell’Abbazia di San Martino. Complesso a cui dedicherà un grande impegno volto alla riedificazione del borgo ispirata dalla più avanzata innovazione urbanistica. Sullo scorcio del 1649 parteciperà alla cerimonia di apertura dell’Anno Santo del 1650 in cui ebbe grande parte nell’organizzazione dell’evento. Con la morte del cognato e l’ascesa di Alessandro VII venne esiliata da Roma rifugiandosi dapprima nell’orvietano e poi nel viterbese e terminando i suoi giorni proprio nell’odierno San Martino al Cimino dove morì di peste nel 1657. (Cfr. C.Bastianelli-L.Salvatelli, *"Non Urbem sed Orbem"*, Amazon Media Eu Editions, Luxembourg, 2017; E. Gnignera, *Signora Illustrissima. Stile e vesti delle clare donne del Rinascimento e Barocco italiani*, Intermedia Edizioni, Orvieto, 2021



La **Compagnia Teatrale Sammartinese 'Danilo Morucci'** ha indetto il Concorso nazionale a tema storico, denominato: *Il pane di Donna Olimpia*, al fine di individuare il miglior pane ispirato a Donna Olimpia Maidalchini Pamphilj, da diffondersi sul territorio unitamente al logo e ad una brochure,

appositamente creati, volti a ricordare la figura storica e il vincitore del contest, prestandosi così a poter diventare una sorta di ricordo/*souvenir* del borgo di San Martino al Cimino.

Art. 2 - Procedura concorsuale

Il concorso prevede **due fasi**:

a) l'invio, per posta elettronica all'indirizzo *compagniamorucci@gmail.com* **entro e non oltre il 25 agosto 2022** della richiesta di partecipazione (completa di notizie relative alla descrizione del pane, degli ingredienti e delle modalità di preparazione) redatta secondo il modello di domanda allegato al presente bando.

b) Qualora ammessi al concorso tramite apposita comunicazione, per posta elettronica, da parte dell'ente organizzatore i candidati dovranno far pervenire, a proprie spese, a mezzo corriere o con consegna di persona, **tra il 21 e il 23 settembre entro e non oltre le ore 15.00 del 23 settembre**, una **campionatura del pane**, del peso minimo di un chilogrammo, all'indirizzo che verrà comunicato dall'organizzazione **ai soli candidati ammessi alla seconda fase**. Tali campionature verranno sottoposte alla *Commissione di degustazione* che, ad insindacabile giudizio, eleggerà il miglior pane ed attribuirà il riconoscimento **"Il pane di Donna Olimpia"** in data 25 settembre 2022 presso il Palazzo Doria Pamphilj di San Martino al Cimino.

Art. 3 - Caratteristiche del Pane di donna Olimpia

Il *Pane di donna Olimpia* dovrà essere necessariamente un **prodotto artigianale** da forno o di pasticceria con i seguenti requisiti:

a) possedere una *shelf-life* (vita commerciale del prodotto) di almeno cinque giorni;

b) non prevedere per la realizzazione del prodotto, l'impiego di ingredienti che non erano diffusi in Italia centrale nella prima metà del XVII secolo (come ad esempio: *cacao, fecola di patate, farina Manitoba, zucchero di barbabietola, lievito chimico, lievito di birra, aromi sintetici, aromi artificiali, coloranti alimentari non naturali², ecc. ecc.*);

c) il pane può essere lievitato o azzimo, è contemplata anche una possibile versione di pane dolce (con aggiunta di miele e/o zucchero di canna); la preparazione può prevedere la presenza di frutta secca (del tipo: uva, prugne, nocciole, mandorle, pinoli, noci, ecc. ecc.) o spezie (anice, coriandolo, finocchio, zafferano, cannella, ecc. ecc.), l'utilizzo di farine di cereali (raffinate e/o grezze), farina di ghiande o di legumi, nonché di farina di fave come ricordato dal *Pasquino*³ a proposito di Donna Olimpia.

Il pane potrà altresì avere forme di fantasia purché coerenti con l'epoca storica di riferimento includendo, a titolo esemplificativo, forme ispirate alla araldica delle famiglie Maidalchini-Pamphilj.

² Ad eccezione dei coloranti alimentari oro e argento.

³ Un curioso costume attribuito a donna Olimpia era quello di vendere farina di fava al posto di quella, molto più preziosa, di grano. Così recita la pasquinata: "Nocque Innocenzo al popolo romano e la gloria sua fu assai scemata per aver posto il bel dominio in mano della vedova Olimpia sua cognata, che spesse volte diede la tratta al grano e la fava per gran fu macinata, e chi chiedeva la grazia aveva l'intento porgendo alla signora oro e argento".



Art. 4 - Soggetti ammessi al concorso

Per essere ammessi al Concorso occorre essere professionisti del settore enogastronomico e rientrare in una delle seguenti categorie: *pasticcieri, cuochi, fornai*, o dimostrare di essere collaboratori a livello professionale delle suddette figure.

Art. 5 – Clausole di esclusione dal concorso

Saranno esclusi dal concorso i candidati che:

- non rientrino nelle categorie previste dall'art. 4 del presente regolamento;
- presentino domande incomplete e/o prive di accettazione delle condizioni previste nel modello di domanda allegato al regolamento;
- presentino pani, o relative descrizioni, che prevedano ingredienti non presenti nel periodo storico di riferimento (prima metà del secolo XVII);
- faranno pervenire la domanda di partecipazione, o la campionatura del pane, oltre i tempi stabiliti dal presente regolamento, o da successive comunicazioni da parte dell'Ente organizzatore;
- presenteranno dichiarazioni mendaci.

Art. 6 - Modalità di espletamento del concorso

L'organizzazione dopo aver verificato le domande di partecipazione pervenute comunicherà ai concorrenti per posta elettronica, e con la massima sollecitudine, l'ammissione, o meno, al concorso e le indicazioni utili al successivo inoltro della campionatura del pane da sottoporre alla Commissione di degustazione. Il pane dovrà essere inviato a mezzo corriere o consegnato di persona, a proprie spese, **a partire dal 21 settembre e entro e non oltre le ore 15.00 del 23 settembre 2022**, all'indirizzo che verrà comunicato dall'organizzazione direttamente ai candidati ammessi alla seconda fase.

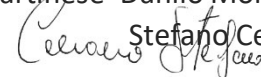
La Commissione di Degustazione, composta da professionisti e comunicatori del mondo della gastronomia, esprimerà il proprio insindacabile giudizio avvalendosi di una scheda a punteggio messa a punto dall'*Accademia Enogastronomica Internazionale EPULAE* (www.epulaenews.it). Scheda che terrà in considerazione i seguenti parametri: *emozioni olfattive* (max 20/100), *aspetto visivo* (max 20/100), *sensazioni gustative* (max 40/100) ed *espressione creativa* (max 20/100). La sopracitata Commissione terminate le operazioni concorsuali, verificherà l'identità del partecipante e fornirà all'organizzazione il solo nominativo del vincitore del Concorso e la relativa motivazione.

Art. 7 – Premio

Al vincitore del Concorso verrà consegnata una targa ed il prototipo del logo e della brochure da allegare al prodotto, nonché verrà attribuita la massima pubblicità della paternità della ricetta, attraverso organi di stampa e comunicati.

IL LEGALE RAPPRESENTANTE

della Compagnia Teatrale Sammartinese 'Danilo Morucci'


Stefano Cenani

San Martino al Cimino, 14 giugno 2022

Allegato – Modello di domanda di partecipazione al Concorso gastronomico nazionale a tema storico: "Il pane di Donna Olimpia"

DOMANDA DI ISCRIZIONE

CONCORSO NAZIONALE A TEMA STORICO: "IL PANE DI DONNA OLIMPIA"

San Martino al Cimino (VT) agosto-settembre 2022

Il/la sottoscritto/a.....nato/a a()

residente in() Via.....

telefonoe-mail

in qualità di (*barrare la categoria di appartenenza*):

Pasticciere Fornaio Cuoco specificare altro ruolo, o mansione, rivestita a titolo
professionale nel settore ⁴

nel dichiarare di aver letto integralmente il regolamento relativo al concorso e di accettarne tutte le condizioni

CHIEDE

di poter partecipare al Concorso di cui in argomento ed al riguardo si impegna a:

1) realizzare un pane che contenga i soli ingredienti che erano, sicuramente, diffusi in Italia centrale nella prima metà del XVII secolo come da indicazioni del Regolamento di cui il presente modulo costituisce allegato fondante;

2) inviare entro e non oltre il **25 agosto 2022** la presente domanda di partecipazione correttamente compilata e firmata al seguente indirizzo di posta elettronica: compagniamorucci@gmail.com

3) specificare che la propria ricetta prevede l'impiego dei seguenti ingredienti:

- tipologia di farina =
- frutta secca (specificare tipologia)=
- zucchero di canna =
- miele (tipologia) =
- spezie (tipologia) =
- lievito naturale o pasta madre specificare =
- acqua = si /no o altro liquido g
- uova = si / no
- altri ingredienti (specificare tipologia) =
- eventuali ingredienti diversi per la copertura e/o decorazione, specificare tipologia=

4) descrivere in maniera sintetica le modalità di preparazione, decorazione e cottura del pane, nonché forma/aspetto, dimensioni, caratteristiche organolettiche, abbinamenti consigliati ed ogni altra utile informazione utile.

.....

⁴ Per i collaboratori è necessario allegare alla domanda una dichiarazione del titolare attestante che il concorrente presta la propria attività lavorativa in azienda.



5) far pervenire nei tempi descritti nel Regolamento (a partire dal 21 settembre e entro e non oltre le ore 15.00 del 23 settembre p.v.) tramite corriere, o di persona, all'indirizzo comunicato da referenti della Compagnia Teatrale Sannartinese 'Danilo Morucci', ai soli candidati ammessi alla seconda fase del concorso, una campionatura del pane del peso complessivo minimo di circa un chilogrammo per sottoporlo all'esame della *Commissione di degustazione*.

Il/la sottoscritto/a **dichiara**, infine, di essere consapevole che la responsabilità della ricetta e del pane è a proprio carico e di **manlevare** conseguentemente l'Ente organizzatore da qualsiasi conseguenza dannosa e da qualunque richiesta risarcitoria, incluse le spese legali, e che la violazione di quanto sopra dichiarato causerà, appena rilevata, l'immediata esclusione dal concorso.

Luogo e data

firma

PRIVACY

D. L.g.s. n. 196 del 30/06/2003 e succ. mod. ed int. "Codice in materia di protezione dei dati personali": Tutela della privacy.

Informativa: In riferimento all'art. 13 del Decreto legislativo 196 del 30/06/2003, il trattamento dei dati che la riguardano sarà effettuato direttamente per le finalità strettamente connesse al Concorso di cui sopra. I dati saranno trattati in modo lecito e secondo correttezza, saranno registrati e conservati in archivi informatici per le finalità strettamente necessarie alle procedure concorsuali.

Consenso: Dichiaro di aver ricevuto l'informativa di cui all'art. 13 del D. Lgs. 196/03 e succ. mod. ed integraz., del cui contenuto sono a conoscenza, ed esprimo, dopo attenta valutazione e libera determinazione, il consenso al trattamento dei miei dati personali come descritto

ACCETTO

NON ACCETTO

Firma