



“Niella Tanaro: tra pittura e pane”

Concorso di progettazione grafica

INDICE

1. Soggetto promotore
2. Oggetto del Concorso
3. Condizioni di partecipazione
4. Modalità di presentazione
5. Giuria e premiazione
6. Premi
7. Informazioni ed iscrizioni (segreteria)

ALLEGATO 1

Scheda di partecipazione

1. SOGGETTO PROMOTORE

L'Associazione turistica “Pro Niella Tanaro” con il patrocinio del Comune di Niella Tanaro.

2. OGGETTO DEL CONCORSO

Il concorso è finalizzato alla progettazione grafica di un marchio e/o logotipo recante la simbologia: il fiore gittaione, le spighe di grano, il pane, i colori violetto e giallo dorato ed il motto “inter segetes nigella”.

Esso dovrà essere chiaro, distintivo, innovativo, versatile, inedito e adattabile alle molteplici situazioni d'uso (identificazione proloco, prodotti, stampati promozionali, realizzazione su esterni, ecc.).

Dovrà essere sintetico e facilmente riconoscibile e realizzato attraverso la massima coesione tra aspetto grafico e parole utilizzate (motto).

Dovrà essere realizzato a colori, ma adattabile al bianco e nero e trasformabile in una possibile versione in negativo su fondo scuro.

L'elaborato vincitore sarà successivamente realizzato da parte degli studenti dell'Accademia delle Belle Arti su parete e/o muro esterno del paese, individuato dal Comune di Niella Tanaro. Le dimensioni minime e massime previste per l'utilizzo del marchio ed alle quali dovrà

corrispondere un'adeguata resa grafica sono previste tra cm 3,5x3,5 (minimo) e cm 18x18 (massimo).

3. CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE

La partecipazione al concorso è aperta a tutti, compresi gli studenti appartenenti alle scuole di ogni ordine e grado.

La partecipazione può avvenire in forma individuale o a gruppo. Ogni gruppo dovrà nominare un suo componente quale delegato a rappresentarlo presso il soggetto promotore.

4. MODALITA' DI PRESENTAZIONE

Tutta la documentazione richiesta dovrà pervenire:

entro le ore 24 del giorno 31 agosto 2020.

Le proposte potranno pervenire a mano negli orari di apertura al pubblico della segreteria presso l'oratorio della Confraternita di Sant'Antonio in Niella Tanaro (piazzale della Parrocchiale) tutte le domeniche di agosto (dalle ore 15 alle ore 18).

Se inviate per posta farà fede il timbro postale di spedizione.

La mancanza e/o l'incompletezza e/o difformità, anche parziale, della documentazione rispetto alle prescrizioni indicate determinano l'esclusione dal concorso.

Le proposte dovranno essere presentate in forma anonima in un unico plico contenente n. due buste separate, con dicitura: busta n° 1 e busta n° 2.

Il plico, chiuso e anonimo, dovrà riportare la dicitura **Concorso per la creazione del marchio-logotipo della "Pro Niella Tanaro"** ed indirizzato a : Pro Niella Tanaro via XX Settembre n° 65 - 12060 Niella Tanaro.

Busta n° 1, opaca, chiusa e anonima, dovrà contenere :
domanda di partecipazione al Concorso (Allegato 1)

Busta n° 2, opaca, chiusa e anonima, dovrà contenere:

- a) Primo elaborato, anonimo, a colori su carta in formato A4 con dimensioni pari a cm 18x18, realizzato manualmente con tecnica libera o con l'ausilio di mezzi informatici
- b) Versione ridotta dello stesso, pari a cm 3,5x3,5

Eventuali ulteriori elaborati dovranno essere contenuti in ulteriori buste denominate 2B e 2C.

Dovrà inoltre essere allegato un cd-rom contenente le tavole digitalizzate e salvate nei formati BMP e jpg con risoluzione 300 DPI

5. GIURIA E PREMIAZIONE

La giuria è composta dal Sindaco del Comune di Niella Tanaro, da docenti universitari ed esperti del settore, scelti dalla "Pro Niella Tanaro" e dalla Accademia delle Belle Arti, e dal Presidente dell'Associazione turistica "Pro Niella Tanaro".

Sarà consentita la sola presenza, senza diritto di voto, della segreteria organizzatrice del concorso con il segretario verbalizzante, nominato dal soggetto promotore.

La giuria esprimerà le proprie valutazioni insindacabili in base ai seguenti criteri:

- 1) Coerenza con l'Oggetto del Concorso;
- 2) Efficacia e flessibilità di applicazione;
- 3) Qualità delle proposte.
- 4) Aspetto innovativo ed originalità

La giuria sarà presieduta dal Presidente, eletto tra i membri stessi. Le decisioni saranno prese a maggioranza semplice. In caso di parità il voto dello stesso sarà determinante.

Dopo aver formulato la graduatoria finale, la giuria procederà all'apertura delle buste chiuse n° 1 di tutti i concorrenti ed alla verifica delle domande di partecipazione, conclusa la quale assegnerà i premi. La premiazione avverrà domenica 13 settembre 2020 presso l'Oratorio della Confraternita di Sant'Antonio in Niella Tanaro dove saranno esposti tutti gli elaborati partecipanti al concorso in occasione della Fiera "DAL GRANO AL PANE – la nièla fa la mica bèla".

6. PREMI

I vincitori del concorso saranno dichiarati secondo l'ordine della graduatoria compilata in base ai criteri del precedente articolo.

I premi sono previsti in buoni acquisto corrispondenti alle cifre sotto elencate:

1° classificato	Euro 200,00
2° classificato	Euro 100,00
3° classificato	Euro 50,00

7. INFORMAZIONI ED ISCRIZIONI (SEGRETERIA)

Per informazioni ed iscrizioni contattare la segreteria della "Pro Niella Tanaro" (contatto telefonico **3473810902**). All'atto della iscrizione verrà consegnato materiale propedeutico utile allo svolgimento del concorso.

Referenti : dott. Rovella Emanuele 3473810902 - E-mail: emanuele.rovella@gmail.com
prof.ssa Ferrero Antonella 3406117942 - E-mail: lalla.ferrero59@gmail.com

Il bando si trova su Instagram ([pro.loco_niella.tanaro](https://www.instagram.com/pro.loco_niella.tanaro)), su Facebook ([Pro Niella Tanaro](https://www.facebook.com/Pro-Niella-Tanaro)) e sul sito del Comune di Niella Tanaro (www.comune.niellatanaro.cn.it).

PROGETTO “DAL GRANO AL PANE”

“LA NIELA FA LA MICA BELA”

L’Associazione turistica “Pro Niella Tanaro” propone con il patrocinio del Comune un articolato percorso che conduce alla identificazione e produzione di prodotti da forno ed in particolare alla “mica bèla”, una varietà di pane del passato, apprezzato nel nostro territorio e rinomato nei paesi limitrofi.

Tale progetto “La nièla fa la mica bèla” nasce da un detto della tradizione popolare che indicava un pane particolare che si distingueva per l’aroma, il profumo, la soddisfazione degli organi sensoriali e la genuinità dei suoi componenti, derivati da farine di grani del passato che erano cresciuti in simbiosi con la “nièla” ovvero il gittaione, messicola oggi in estinzione che allignava in mezzo al frumento.

Il percorso della “Pro Niella Tanaro”, iniziato la scorsa estate con l’interessante mostra – esposizione “Il pane racconta”, allestita nell’oratorio della Confraternita di Sant’Antonio abate, che ha coinvolto gli insegnanti e gli alunni della Scuola Primaria di Niella Tanaro, è seguito con l’organizzazione, in collaborazione e con la moderazione del Comizio Agrario di Mondovì ed il patrocinio del Comune di Niella Tanaro, del convegno “Dal grano al pane” (28 settembre 2019) in cui sono intervenuti esperti del settore.

In tali occasioni la comunità di Niella Tanaro ha preso coscienza di questo lungimirante progetto che ha l’obiettivo di riscoprire e valorizzare una tipicità del paese. Unendo “le forze” (Comune, Associazioni di volontariato, Protezione Civile, panificatori locali, ecc.) e le varie proposte ed espressioni sul tema “dal grano al pane”, il paese ha poi organizzato altri eventi (alcuni già svolti come un concorso fotografico, il secondo convegno “Dal campo fiorito di grano al pane” del 22 febbraio 2020) e sta prevedendo altre attività (concorsi, mostre di pittura ed etnografiche, fiera, servizi televisivi e multimediali, ecc.), inerenti tale comune argomento. Questo progetto nasce dalla presenza di elementi storico – sociali e tradizionali insiti nel nostro paese che riconducono ai prodotti della filiera dal grano al pane ed in particolare alla panificazione.

Infatti il fiore detto “la niela”, una delle messicole, ovvero il gittaione (*Agrostemma Githago*) anche chiamato volgarmente in passato la “nigella del frumento”, che cresceva tra le messi di grano, compare sul primo stemma (1784) della Comunità di Niella, custodito presso l’Archivio di Stato di Torino.

Altro importante elemento è la massiccia migrazione di niellesi, a partire dalla fine del secolo XIX ai primi decenni del secolo scorso, sulla Costa Azzurra (ed in particolare a Nizza), che comportò la riduzione di oltre un quarto della popolazione di Niella Tanaro (si può affermare che oltre il 60% delle boulangeries nizzarde negli anni ’30 del secolo scorso fossero gestite o di proprietà di niellesi con manovalanza di giovani compaesani).

Inoltre Niella Tanaro era stata inserita nel Guinness dei primati in seguito alla preparazione e cottura del panino farcito più lungo del mondo (metri 304,12), confezionato il 3 agosto 1980. Tutti questi tasselli rafforzano tale progetto e conducono allo sviluppo di un percorso multidisciplinare che propone ed identifica, quale tipicità del paese, un pane caratteristico identificato come la “mica bèla”.

Pertanto la “Pro Niella Tanaro” con il coinvolgimento ed il supporto dell’Università delle Scienze Gastronomiche, del Comune di Niella Tanaro, del Comizio Agrario di Mondovì, dell’Associazione Fondiaria Monregalese e di altri Enti ed Associazioni della nostra provincia ha proposto un progetto, da sviluppare in almeno tre anni, che dovrebbe concretizzarsi con lo studio, la ricerca e

la produzione di una farina ricavata da grani del passato con i quali è cresciuto il gittaione, utili alla preparazione de “la mica bèla”.

L’iter seguito prevede, sotto la consulenza di esperti dei vari settori, la stesura di un disciplinare da proporre alle componenti artigianali aderenti al progetto e da seguire nelle varie fasi di ricerca e di realizzazione del prodotto finale.

Tale importante collaborazione diventerà una preziosa garanzia e potrà permettere di ottenere un prodotto appetibile che soddisfa le esigenze nutrizionali di oggi, di facile consumo e con caratteristiche di biosostenibilità e con tutte le credenziali per vedere riconosciuta la certificazione di tipicità e di qualità del territorio (DOP).

Questo obiettivo produrrebbe anche vantaggi ambientali ed economici e stimoli all’intero territorio ed alle attività imprenditoriali e turistiche locali.

Evidente sarà la ricaduta sulle aree circostanti interessate (preservazione e riutilizzo dei terreni incolti, salvaguardia dell’ambiente, tutela delle biodiversità, sviluppo della biosostenibilità con la creazione di una filiera corta, possibilità di prospettive nuove alle attività agricole, artigianali e commerciali, attrazione turistica, interessi naturalistici e salutistici, stimoli alla ricerca ed allo studio dell’ambiente, ecc.).

Nell’ambito di questo percorso si inserisce il Concorso “**NIELLA TANARO: TRA PITTURA E PANE**”. L’iniziativa, promossa in collaborazione con il Comune di Niella Tanaro, prevede la proposta annuale di tale Concorso con lo svolgimento in ogni edizione di un elaborato che sviluppi un tema tratto dalla filiera “**dal grano al pane**”.

L’elaborato selezionato verrà successivamente realizzato su esterni del paese scelti dal Comune (muri, pareti di abitazioni, luoghi pubblici, ecc.), al fine di identificare con immagini artistiche le attività contadine ed artigianali legate alla aratura, semina, mietitura, trebbiatura, macinatura e panificazione.

La prima tappa di questo viaggio avrà come tema lo studio di un logo che, rifacendosi allo stemma originale ed alle sue interpretazioni nella storia del paese, contenga quali elementi imprescindibili il fiore gittaione, le spighe di grano, il pane, i colori violetto e giallo dorato ed il motto “inter segetes nigella”.

A cura della Associazione Turistica “Pro Niella Tanaro” (Emanuele Rovella)