



Sabato 20  
ottobre 2018

**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@rifugiolagdei.it](mailto:info@rifugiolagdei.it)  
[www.rifugiolagdei.it](http://www.rifugiolagdei.it)

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

facebook

Calendario iniziative Rifugio Lagdei estate 2018

## Regolamento elezione del miglior Bargnolino fatto in casa

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 esser 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@rifugiolagdei.it](mailto:escursioni@rifugiolagdei.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.

**Il termine** per le consegne dei campioni al Rifugio è fissato per le alle ore 13 di sabato 20 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 20 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**