

All'ombra della Madonnina

Milano, 8-9 maggio 2010

Manifestazione di cibo, cultura, salute e tradizione
interamente dedicata al mondo delle capre

con il patrocinio di:



con il contributo di:



con la collaborazione di:



Delegazione di Milano
02 33144100
www.onaf.it

onaf
ORGANIZZAZIONE
NAZIONALE
ASSAGGIATORI
FORMAGGI

ONAF DELEGAZIONE DI MILANO

“All'ombra della Madonnina 2010”

**Concorso caseario riservato ai formaggi di latte di capra in purezza
5^a edizione**

www.ombradellamadonnina.com
ombradellamadonnina@onaf.it

L'ONAF Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio indice la **quinta edizione del concorso caseario nazionale “All'ombra della Madonnina”** Il concorso avrà sede a Milano il giorno **8 maggio 2010** presso la Cascina Corte San Giacomo di Milano punto parco del Parco Agricolo sud Milano inserita in uno dei tre punti di valorizzazione dell'EXPO 2015 scelti dal Comune di Milano.

Si tratta del più importante “incontro” di formaggi di capra d'Italia. Lo scopo del concorso è quello di presentare questo straordinario prodotto al pubblico e di realizzare un confronto tecnico di produzioni provenienti da luoghi diversi con l'obiettivo di stimolare i produttori al miglioramento qualitativo del settore.

Le giurie, composte da Maestri Assaggiatori ONAF, giudicheranno i formaggi in concorso esprimendo un commento tecnico ed un punteggio. Il commento tecnico sarà restituito al produttore con l'obiettivo di fornire indicazioni e osservazioni sul formaggio presentato. Il punteggio assegnato permetterà di individuare i prodotti di eccellenza che verranno premiati.

**Eccezionalmente
per l'edizione 2010 viene istituito
un montepremi di euro 2000
in palio per le targhe di eccellenza secondo quanto definito dal
regolamento**

Regolamento

Articolo 1: Disposizioni generali e sede del concorso

Il concorso “All’ombra della Madonnina” è riservato ai formaggi prodotti con latte puro di capra, appartenenti alle categorie indicate all’art. 3.

Eventuali controversie relative all’applicazione del presente regolamento, nonché allo svolgimento dello stesso, sono giudicate dall’inappellabile giudizio del Comitato di Presidenza del concorso, designato dall’ONAF.

Il concorso avrà luogo a Milano, presso la Cascina Corte San Giacomo in via Via San Dionigi, 77 presso gli spazi dell’associazione Nocetum

Articolo 2: Diritto di partecipazione

Per essere ammessi al concorso i formaggi devono:

- essere presentati esclusivamente da produttori singoli, o caseifici (ritiro di latte da più produttori) operanti sull’intero territorio italiano e nei confinanti Canton Ticino e Canton Grigioni (Svizzera);
- **essere prodotti con latte di sola capra;**
- rispettare la normativa igienico sanitaria vigente in Italia e rispettare la durata minima di stagionatura definita da eventuali disciplinari di produzione;
- rispettare le modalità di iscrizione e partecipazione di seguito specificate;
- attuare l’opportuno confezionamento dei formaggi, che consenta la conservazione ottimale dei prodotti.

Articolo 3: Numero di campioni e categorie di formaggi

Ogni produttore può iscrivere al concorso, per ogni categoria, un numero massimo di 3 campioni di formaggio.

Il campione o i campioni di formaggio partecipanti al concorso devono rientrare nelle seguenti categorie:

100 - YOGOURT BIANCHI, NON AROMATIZZATI

200 - FORMAGGI FRESCHI A COAGULAZIONE LATTICA NON AROMATIZZATI - tipologia “caprino fresco”

(prodotti al max 6 giorni prima della data del concorso)

300 - FORMAGGI A COAGULAZIONE LATTICA CON CROSTA FIORITA

310 - FORMAGGI A PASTA MOLLE CON CROSTA FORITA

320 - CACIOTTE E FORMAGGELLE del peso sino a 0,5 kg

330 - CACIOTTE E FORMAGGELLE del peso superiore a 0,5 kg

340 - FORMAGGI A PASTA DURA del peso superiore a 2 kg

350 - FORMAGGI ERBORINATI

360 - FORMAGGELLA DEL LUINESE

370 - FATULI’

380 - CACIORICOTTA

Gli organizzatori si riservano il diritto di completare le categorie e di costituire eventuali sottocategorie in base al grado di evoluzione dei formaggi, o per tipologie di formaggi molto rappresentate dal punto di vista numerico, o per altri motivi, al fine di poter valutare gruppi di campioni sufficientemente omogenei.

Il comitato di presidenza valuterà il grado di conservazione dei campioni: saranno esclusi d’ufficio dal concorso tutti i campioni considerati non idonei, senza alcuna possibilità di ricorso.

L’iscrizione dei formaggi al concorso è gratuita.

Articolo 4: Iscrizione

L'iscrizione deve pervenire **entro e non oltre il 30 aprile 2010** e deve essere inviata tramite e-mail all'indirizzo: ombradellamadonnina@onaf.it oppure tramite fax al n° 02 93665043 con oggetto: **CONCORSO FORMAGGI "All'ombra della Madonna"**. dovrà essere utilizzato il modulo apposito, sul quale essere indicato il luogo presso il quale saranno consegnati o inviati i formaggi partecipanti (vedi punto 5).

Per l'iscrizione è necessaria la compilazione di 1 (una) scheda di iscrizione per ogni formaggio che si intenda presentare.

La scheda è riportata di seguito, e in ogni caso è scaricabile dal sito www.ombradellamadonnina.com e www.onaf.it nella sezione **CONCORSO**, alla voce: Concorso Formaggi di capra "All'ombra della Madonna 2010".

Articolo 5: Invio dei campioni di formaggio

Per l'invio dei campioni di formaggio devono essere osservate le seguenti indicazioni:

I campioni di formaggio devono essere consegnati non prima delle ore 9.00 di mercoledì 5 maggio, ed entro le ore 17.00 di venerdì 7 maggio 2010.

Indirizzati a: ONAF - Concorso "All'ombra della Madonna"

c/o Laboratorio ARAL - Via Kennedy 30 - 26013 Crema (CR)

Ogni altra modalità potrà essere accettata solo se concordata direttamente e anticipatamente autorizzata dal comitato organizzatore.

- I campioni, le cui schede di iscrizione non pervenissero preventivamente, o fossero consegnate successivamente a detta scadenza, sia da corrieri, che personalmente dai produttori, non verranno accettati.
- **Ogni singola partita di formaggi in concorso deve essere accompagnata da una copia della scheda già inviata per l'iscrizione.**
- I formaggi di capra presentati al concorso devono essere maturi e pronti per la consumazione, senza foratura di controllo, e confezionati adeguatamente. A contatto con il formaggio non dovrà essere presente alcuna etichetta o qualsivoglia identificativo che consenta di individuarne il produttore.
- I partecipanti devono quindi inviare, le seguenti quantità di formaggio, che resteranno a disposizione degli organizzatori per le iniziative di promozione:
 - per i formaggi di pezzature superiore ai 2 Kg, un pezzo unico di almeno 2 kg
 - per i formaggi di pezzatura da 500 grammi a 2 Kg, pezzi integri e almeno 2 kg di prodotto in totale
 - per i formaggi di pezzatura inferiore a 500 grammi, pezzi integri per almeno di 1,5 kg di prodotto in totale, o comunque un numero di forme non inferiore a 3.

I campioni di formaggio devono essere inviati, nel limite del possibile, sotto refrigerazione.

I costi di trasporto sono a carico dei partecipanti.

I formaggi che giungessero presso i recapiti stabiliti oltre le 17 di venerdì 7 maggio 2010 non saranno ammessi al concorso (salvo situazioni particolari concordate preventivamente con il comitato di presidenza).

I campioni ritenuti NON IDONEI saranno esclusi ad insindacabile giudizio del comitato di presidenza.

I campioni di formaggio inviati, diventano proprietà dell'organizzazione.
Tutti i formaggi saranno contrassegnati con un codice numerico e saranno resi anonimi ai giurati durante lo svolgimento del concorso.

Articolo 6: Giuria, procedimento di valutazione dei formaggi

La Giuria, composta da assaggiatori qualificati nominati dall'ONAF, si dividerà in più gruppi a seconda delle categorie di formaggio.

Sono esclusi dalla Giuria: i produttori partecipanti, persone che abbiano un qualunque rapporto di parentela con il partecipante o che lavorino nell'azienda del partecipante.

Tutti i giurati si impegnano a mantenere il massimo riserbo sui risultati d'esame.

Per le valutazioni sarà utilizzata la scheda ONAF a punti (in 100/100), integrata dai commenti relativi ai principali pregi e difetti di ogni singolo formaggio; dopo la conclusione delle valutazioni, le schede saranno a disposizione dei produttori.

Articolo 7: Attestato di partecipazione e premi

A tutti i produttori saranno consegnati gli attestati di partecipazione.

I prodotti che avranno totalizzato un **punteggio superiore a 83/100** saranno premiati con le **"Targhe di eccellenza"**, per le quali è prevista la suddivisione del montepremi per un ammontare complessivo di 2000 euro. Tale montepremi, che potrà essere incrementato grazie ad eventuali sponsorizzazioni, verrà corrisposto o in denaro o in buoni acquisto di prodotti presso un rivenditore di materiale per la caseificazione. Il premio sarà corrisposto solo se l'azienda vincitrice (il titolare o una persona delegata o il delegato ONAF del suo territorio) sarà presente nell'occasione della premiazione. I prodotti che avranno raggiunto un **punteggio compreso fra 73 e 82** riceveranno un **"Riconoscimento di qualità"**.

La premiazione avrà luogo a Milano presso la Cascina Corte San Giacomo alle ore 18.00 di domenica 9 maggio 2010 nel corso di una cerimonia pubblica.

L'organizzazione si impegna a informare la stampa e a trasmettere alle redazioni dei giornali le foto dei formaggi premiati e i riferimenti dei produttori, ivi incluse le motivazioni dei riconoscimenti assegnati.



Beppe Casolo

Delegato per Milano e
Vicepresidente ONAF

e-mail: milano@onaf.it
sito: www.onaf.it

Francesco Sdraiati

Coordinatore della Manifestazione

e-mail:
ombradellamadonnina@onaf.it
sito: www.ombradellamadonnina.com

Scheda di iscrizione (compilare una scheda per ogni formaggio che verrà presentato)

Concorso "All'ombra della Madonna" Milano 8 maggio 2010

Produttore (az agr.) Caseificio
Rag. Sociale _____
Località _____ CAP _____
Indirizzo _____
Casaro: _____
Tel: _____ Fax: _____

Indirizzo e-mail: _____
Sito: _____

Nome Formaggio: _____

Dati tecnologici e di classificazione

Trattamenti al latte:

Latte crudo Latte pastorizzato Altro (specificare) _____

Enzimi:

<input type="checkbox"/> Caglio animale	specificare	<input type="checkbox"/> Caglio in pasta
<input type="checkbox"/> Caglio vegetale	specificare	<input type="checkbox"/> Caglio in polvere
<input type="checkbox"/> Caglio microbico	specificare	<input type="checkbox"/> Caglio liquido

Coagulazione:

Prevalentemente acida (lattica)
 Prevalentemente presamica

Classe in base al trattamento termico della cagliata

<input type="checkbox"/> non cotta	<input type="checkbox"/> tra 40°C e 45°C
<input type="checkbox"/> inf. 40°C	<input type="checkbox"/> oltre 45°C

Classe in base all'aspetto esterno:

<input type="checkbox"/> Crosta fiorita	<input type="checkbox"/> Crosta pulita
<input type="checkbox"/> Crosta assente	<input type="checkbox"/> Altro (specificare) _____

Classe in base all'aspetto interno:

<input type="checkbox"/> Pasta compatta	<input type="checkbox"/> Occhiatura
<input type="checkbox"/> Erborinata	

Si chiede l'iscrizione del formaggio al concorso per la categoria (indicare il cod. indicato art. 3 del regolamento) _____

Data di produzione: (gg/mese/anno) _____

Giorni di stagionatura al 8 maggio 2010: _____

Modalità prevista per la consegna dei formaggi :

<input type="checkbox"/> Corriere/posta	<input type="checkbox"/> Consegna a Crema
<input type="checkbox"/> Furgone ARAL	<input type="checkbox"/> Altro (specificare) _____

Con la presente confermo che il formaggio presentato è stato prodotto con latte di sola capra. Confermo inoltre la veridicità delle soprastanti informazioni.

Per lettura, approvazione e accettazione del Regolamento del Concorso "All'ombra della Madonna 2010".

Firma _____

Inviare via mail entro il 30 aprile a: ombradellamadonnina@onaf.it - oppure via fax al n° 02 93665043 indirizzando a: ONAF - Concorso "All'ombra della Madonna" C.A. dott. Casolo

Autorizzo all'utilizzo ai soli fini del suddetto concorso tra cui anche la pubblicazione sul sito www.ombradellamadonnina.com dei dati da me forniti secondo il dlgs 196/2003.

data _____ Firma _____