

All'ombra della Madonnina
Milano, 4-5-6- aprile 2008

Formaggi e altri prodotti di capra

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



“All’ombra della Madonnina 2008” Concorso caseario riservato ai formaggi di latte di capra in purezza 3^a edizione

L'ONAF in collaborazione con l'ARAL, Agrimercati - Agricoltura Territorio Ambiente e Mercati SCpA e Ager, indice la terza edizione del concorso caseario “All'ombra della Madonnina 2008”. Il concorso avrà sede a Milano il giorno 4 aprile 2008.

Obiettivo degli organizzatori è quello di favorire il confronto tra i produttori e di promuovere le produzioni casearie caprine.

Contestualmente al concorso, nei giorni 4-5 e 6 aprile sarà organizzata una serie di eventi proposti agli addetti al settore e al pubblico in genere, allo scopo di favorire l'informazione sulle caratteristiche e sui pregi dei formaggi presentati in concorso. Oltre ad una sezione dedicata agli aspetti dietetici e nutrizionali dei formaggi caprini, saranno allestite degustazioni guidate tenute da maestri assaggiatori ONAF ed esperti del settore, attività di educazione ed esperienza sensoriale indirizzate ai bambini.

Per lo svolgimento del concorso è definito il seguente 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 Sala Terrazzo del Palazzo Affari ai Giureconsulti in via Mercanti, 2.

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 unicamente 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 un numero massimo di 3 campioni di formaggio per categoria. 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 4 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 25 marzo 2008** e deve essere inviata tramite e-mail all'indirizzo: milano@onaf.it, ovvero tramite fax al n° 02 58327279 con oggetto: CONCORSO FORMAGGI “All'ombra della Madonnina”. con l'indicazione del luogo di recapito dei formaggi (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.onaf.it nella sezione **CONCORSI**, alla voce: Concorso Formaggi di capra “All'ombra della Madonnina”.

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/inviati dalle ore 9.00 di lunedì 30 marzo, entro le ore 17.00 di mercoledì 2 aprile 2008.

**a: ONAF – Concorso “All'ombra della Madonnina”
c/o ARAL – Associazione Regionale Allevatori della Lombardia
Viale Isonzo 27 - 20135 Milano**

oppure

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

- 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 la 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 mettere gratuitamente a disposizione, e quindi inviare, le seguenti quantità di formaggi:
 - 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 al pezzo, pezzi integri e almeno 2 kg di prodotto in totale
 - per i formaggi di pezzatura inferiore a 500 grammi al pezzo, 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 mercoledì 2 aprile 2008 non saranno ammessi al concorso.

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 quindi 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 lavorano 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 (in100/100), integrata dai commenti relativi ai principali pregi e difetti di ogni singolo formaggio; le schede saranno rese disponibili per i produttori.

Articolo 7: Attestato di partecipazione e premi

A tutti i produttori saranno consegnati gli attestati di partecipazione.

I formaggi che avranno totalizzato un punteggio superiore a 83/100 saranno premiati con le **“Targhe di eccellenza”**, quelli che avranno raggiunto un punteggio compreso fra 73 e 82 riceveranno un **“Riconoscimento di qualità”**. Oltre a questi potranno aggiungersi premi offerti dagli sponsor.

La premiazione avrà luogo a Milano alle ore 12.00 di domenica 6 aprile 2008 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.

Scheda di iscrizione (una per ogni formaggio presentato)
Concorso "All'ombra della Madonna" Milano 4 aprile 2008

Produttore 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

Enzimi:
 Caglio animale Caglio in pasta
 Caglio microbico Caglio vegetale
Coagulazione:
 Prevalentemente acida (lattica)
 Prevalentemente presamica
Classe in base al trattamento termico della cagliata
 non cotta tra 40°C e 45°C
 inf. 40°C oltre 45°C
Classe in base all'aspetto esterno:
 Crosta fiorita Crosta pulita
 Crosta assente (altro specificare) _____
Classe in base all'aspetto interno:
 Pasta compatta Occhiatura
 Erborinatura

Data di produzione _____ (gg/mese/anno)

Giorni di stagionatura al 4 aprile 2008 _____

Con la presente confermo che il formaggio presentato è stato
prodotto con latte di sola capra, nonché la veridicità delle
soprastanti informazioni; per lettura, approvazione e accettazione
del Regolamento del Concorso "All'ombra della Madonna 2008".

Firma _____

Inviare entro il 25 marzo a: milano@onaf.it

oppure a:

ONAF Concorso "All'ombra della Madonna"

C.A. dott. Casolo fax 02 58327279