

## Regolamento

- **Art. 1)** I formaggi devono essere accompagnati da una scheda anagrafica dell'azienda (vedi modulo allegato) per ogni tipo di formaggio, da documentazione fotografica del formaggio (minimo tre foto) ed una panoramica dell'azienda (minimo tre foto), utili per la pubblicazione e divulgazione degli atti finali. In caso di formaggio DOP, alla domanda di adesione deve essere allegata la certificazione di prodotto.

- **Art. 2)** I partecipanti al concorso dovranno presentare a seconda della tipologia da 4 a 8 chilogrammi di formaggio. é obbligatorio presentare forme intere per pezzature inferiori a 8 chilogrammi, e comunque i quantitativi non devono essere inferiori a 4 chilogrammi. Il produttore potrà indicare la forma (o le forme) da porzionare, l'altra (le altre) servirà per l'esame visivo.

- **Art. 3)** Il Comitato Organizzatore del Concorso, nominerà una giuria internazionale composta da Maestri assaggiatori professionisti ONAF, Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi, qualificati rappresentanti del mondo caseario internazionale e da prestigiosi assaggiatori mondiali. La giuria,

presieduta da un Presidente e da un Segretario valuterà tutti i campioni in concorso e designerà il "Miglior formaggio". I formaggi saranno degustati in due sedute parziali ed una finale durante la quale verranno esaminati collegialmente i formaggi che avranno ottenuto il miglior punteggio. I vincitori dei Concorsi svolti sul territorio nazionale nel concorso del 2008 saranno ammessi di diritto alla seconda seduta.

- **Art. 4)** Coloro che supereranno la prima selezione, saranno contattati telefonicamente dalla segreteria del Concorso e comunque in tempo utile affinché possano partecipare alla fase finale che si terrà il giorno 29 Novembre. La conferma della partecipazione è obbligatoria. In caso di mancato riscontro telefonico, il Comitato Organizzatore declina ogni responsabilità. Premiazione, cena di gala e pernottamento, per il produttore o una persona da lui delegata (in caso di impossibilità da parte del produttore ad essere presente), saranno offerti dal comitato Organizzatore. La presenza alla premiazione è obbligatoria, pena la non assegnazione del premio.

- **Art. 5)** I criteri di valutazione saranno

stabiliti e concordati dalla giuria che procederà in maniera assolutamente autonoma. Il giudizio della giuria è inappellabile. Come strumento valutativo verrà usata la scheda ONAF a punti. I campioni saranno resi anonimi attraverso l'assegnazione di un numero e i componenti della giuria potranno conoscere il nome del produttore solamente a votazione avvenuta.

- **Art. 6)** L'adesione al Concorso è gratuita e sarà ufficializzata con la compilazione dell'allegato modulo di adesione. La consegna di campioni è a carico dell'interessato.

- **Art. 7)** Gli interessati dovranno presentare domanda di partecipazione, entro il termine del 15 novembre 2008 presso la sede della Coopagrival, Loc. Grande Charrière, 66 - 11020 Saint Christophe (Ao) tel. 0165/42398 - 0165/235154 fax 0165/44174. Inviando la scheda di adesione a mezzo fax.

- **Art. 8)** I campioni dovranno pervenire entro il 26/11/2008 ore 12,00 presso la Cooperativa Produttori Latte e Fontina loc. Croix Noire 11020 Saint Christophe (Ao). Telefono: 0165/40551

- **Art. 9)** Ai vincitori del VII Concorso Nazionale Formaggi d'Autore, verrà attribuita la Grolla d'Oro "Il

Miglior Formaggio d'Italia 2008". Inoltre il nome del vincitore verrà inciso nella pietra in un'area adiacente al Casinò de La Vallée - Saint Vincent, a Ginzane Cavour presso la sede ONAF.

**- Art. 10)** I partecipanti sono responsabili delle dichiarazioni che sottoscriveranno. Coloro che non rispetteranno il presente regolamento in tutti i suoi articoli (ad esempio: quantitativo di formaggio, documentazione tecnica e fotografica incompleta), non saranno ammessi al Concorso. Chiunque avrà fatto dichiarazioni false sarà escluso dal Concorso e dovrà restituire l'eventuale premio.

**- Art. 11)**  
L'Organizzazione si riserva di apportare al programma ed al regolamento tutte quelle modifiche o aggiunte, che riterrà opportune per la migliore riuscita della manifestazione.

**- Art. 12)**  
L'Organizzazione si riserva di eseguire eventuali analisi chimiche e microbiologiche sui campioni presentati.

[:: vai alla scheda di adesione ::](#)