

Concorso caseario : Stupore ed emozione 2^a edizione 2018

**Monastero di Astino, via Astino Bergamo
Sabato 29 settembre 2018 ore 9.00**

Concorso caseario riservato ai formaggi affinati/stagionati e specialità lattiche (formaggi elaborati/arricchiti/trasformati/composti/conciati/abbelliti/speziati), a pasta molle, semidura, dura, a pasta filata ed erborinata

Obiettivo degli organizzatori è quello di valorizzare le figure professionali del settore lattiero caseario

Per lo svolgimento del concorso è definito il seguente **regolamento**:

Articolo 1: Disposizioni generali

Il concorso “Stupore ed emozione 2018” è riservato ai formaggi delle **categorie**:

A)affinati/stagionati

-ingredienti: latte intero, parzialmente, totalmente scremato o crema di latte, caglio, con aggiunta eventuale di fermenti e sale da cucina- suddivisi nelle sottocategorie:

100 a pasta molle

200 a pasta semidura

300 a pasta dura

400 a pasta filata

500 a pasta erborinata

B)specialità lattiche(formaggi elaborati/arricchiti/trasformati/composti/conciati/abbelliti/speziati)

-ingredienti: latte intero, parzialmente, totalmente scremato o crema di latte, caglio, con aggiunta di ulteriori ingredienti ed eventualmente di fermenti e sale da cucina- suddivisi nelle sottocategorie:

100 a pasta molle

200 a pasta semidura

300 a pasta dura

400 a pasta filata

500 a pasta erborinata

Eventuali controversie relative all'applicazione del presente regolamento sono giudicate dall'inappellabile giudizio del Comitato Organizzatore del concorso.

L'iscrizione dei formaggi al concorso è gratuita.

Articolo 2: Diritto di partecipazione

Per essere ammessi al concorso i formaggi devono:

- rispettare la normativa igienico sanitaria vigente in Italia;
- le modalità di iscrizione e partecipazione di seguito specificate;
- attuare l'opportuno confezionamento e trasporto dei formaggi che consenta la conservazione ottimale dei prodotti;
- inviare un'adeguata quantità di formaggio (indicativamente 4Kg e per le tipologie di formaggio di pezzatura superiore ai 4 Kg può essere accettato una porzione di peso equivalente)

Articolo 3: Numero di campioni e categorie di formaggi

Ogni produttore può iscrivere al concorso un numero massimo di 5 campioni di formaggio per categoria.

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

A- formaggio affinato/stagionato, suddivisi nelle seguenti sottocategorie:

100 a pasta molle

200 a pasta semidura

300 a pasta dura

400 a pasta filata

500 a pasta erborinata

B- specialità lattiche

(formaggielaborati/arricchiti/trasformati/composti/conciati/abbelliti/speziati), suddivisi nelle seguenti sottocategorie:

100 a pasta molle

200 a pasta semidura

300 a pasta dura

400 a pasta filata

500 a pasta erborinata

Ogni sottocategoria per essere costituita dovrà comprendere almeno 3 campioni di formaggi.

Il Comitato Organizzatore valuterà il grado di conservazione dei campioni: saranno esclusi d'ufficio dal concorso, e ad insindacabile giudizio del comitato organizzatore, tutti i campioni considerati non idonei, senza alcuna possibilità di ricorso.

Il Comitato Organizzatore si riserva di creare ulteriori sottocategorie.

Articolo 4: Iscrizione

La scheda di iscrizione deve pervenire via email a bergamo @onaf.it entro le ore 24.00 di mercoledì 12 settembre

Ogni scheda deve contenere l'indicazione della modalità di recapito dei formaggi.

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

La scheda è riportata di seguito.

Articolo 5: Invio dei campioni di formaggio

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

I campioni di formaggio dovranno essere recapitati entro martedì 25 settembre presso la Latteria Sociale Casearia di Branzi, via S. Rocco, 41/B 24010 Branzi (Bg) dalle ore 9.00 alle ore 12.30 e dalle ore 15.00 alle ore 19.00 dal lunedì al venerdì. 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 non saranno accettati.
- **Ogni singolo campione di formaggio in concorso deve essere accompagnato da una copia della scheda già inviata per l'iscrizione.**
- Le forme di formaggio o le porzioni di formaggio per le forme superiori ai 4Kg devono essere confezionate adeguatamente. Si deve inviare ca. 4kg di prodotto.
- **A contatto con il formaggio non dovrà essere presente alcuna etichetta o qualsivoglia identificativo che consenta di individuarne la provenienza.**
- I partecipanti devono mettere gratuitamente a disposizione il formaggio
- I partecipanti sollevano l'organizzazione da qualsiasi responsabilità civile e penale causata da eventuali danni derivanti dai formaggi.

I costi di trasporto sono a carico dei partecipanti.

I campioni di formaggio inviati diventano di proprietà dell'organizzazione e potranno essere utilizzati per iniziative di promozione.

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 è composta da esperti in valutazione sensoriale di formaggi (membri dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi - ONAF) che emetteranno un giudizio tecnico.

La Giuria si dividerà in gruppi in base alle sottocategorie di formaggio e decreterà il vincitore per ogni sottocategoria; mentre una super giuria valuterà poi il formaggio migliore per le due categorie.

Tutti i giurati si impegnano a mantenere il massimo riserbo sui risultati del concorso.

Per la valutazione sarà utilizzata la scheda Onaf a punti (punteggio massimo 100, punteggio minimo 40), integrata dai commenti relativi ai principali pregi e difetti di ogni singolo formaggio e a parte verrà valutato il parametro stupore ed emozione (punteggio massimo che si può assegnare 20 che corrisponde ad eccezionale ed a decrescere 18 che corrisponde ad ottimo, 16 a buono, 14 a discreto, 12 a sufficiente, 10 a insufficiente e 8 a pessimo). I formaggi vincitori saranno quelli che avranno ricevuto il maggior punteggio su 120 punti assegnabili.

Articolo 7: Attestato di partecipazione e premi

A tutti i partecipanti saranno consegnati gli attestati di partecipazione.

Verrà premiato il primo formaggio classificato per ogni categoria e il primo per ogni sottocategoria.

La premiazione avrà luogo lunedì 1 ottobre c/o la CCIAA di Bergamo alle ore 17.00, al termine del convegno/tavola rotonda "Arte d'affinare e nuove tendenze".

Gli organizzatori si impegnano a informare la stampa e a trasmettere alle redazioni dei giornali i nomi dei formaggi premiati e i riferimenti dei professionisti intervenuti , ivi incluse le motivazioni dei riconoscimenti assegnati.

Concorso caseario “Stupore ed emozione” edizione 2018

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

Rag. Sociale

Località

CAP

Indirizzo

Affinatore/elaboratore:

Tel:

Fax:

Indirizzo e-mail:

Sito:

Nome Formaggio:

DATI TECNOLOGICI E DI CLASSIFICAZIONE	
Origine del formaggio prima dell'affinamento /elaborazione (nome) :	Dop <input type="checkbox"/> Pat <input type="checkbox"/> Altro <input type="checkbox"/>
Giorni di stagionatura al 29/09/18:	
Trattamento latte:	<input type="checkbox"/> Latte crudo <input type="checkbox"/> Latte termizzato <input type="checkbox"/> Latte pastorizzato <input type="checkbox"/> Latte intero <input type="checkbox"/> Latte parzialmente scremato <input type="checkbox"/> Latte totalmente scremato <input type="checkbox"/> Latte addizionato di panna

Tipologia di latte:	<input type="checkbox"/> Latte vaccino <input type="checkbox"/> Latte ovino <input type="checkbox"/> Latte caprino <input type="checkbox"/> latte bufalino <input type="checkbox"/> latte misto di	
Aggiunta di Starter:	<input type="checkbox"/> Si <input type="checkbox"/> No	
Tipo di caglio:	<input type="checkbox"/> Animale	<input type="checkbox"/> di vitello <input type="checkbox"/> di agnello <input type="checkbox"/> di capretto <input type="checkbox"/> altro specificare
	<input type="checkbox"/> Vegetale <input type="checkbox"/> Microbico	
Cottura della pasta:	<input type="checkbox"/> cruda <input type="checkbox"/> semicotta <input type="checkbox"/> cotta	
Crosta/ superficie esterna:	<input type="checkbox"/> edibile <input type="checkbox"/> non edibile <input type="checkbox"/> trattata con <input type="checkbox"/> lavata <input type="checkbox"/> fiorita	
Breve descrizione del metodo d'affinamento e/o preparazione:		

Ingredienti aggiunti:	
Si chiede l'iscrizione del formaggio al concorso per la categoria (indicare il cod. indicato art. 3 del regolamento es. categoria A sottocategoria 400). Gli organizzatori hanno la facoltà di assegnare altra categoria o sottocategoria rispetto a quella richiesta, in base alle caratteristiche dichiarate	CATEGORIA: SOTTOCATEGORIA:
Modalità prevista per la consegna dei formaggi :	
<input type="checkbox"/> consegna diretta entro martedì 25 settembre c/o la Latteria Sociale Casearia di Branzi, via S. Rocco, 41B Branzi (Bg) Cap. 24010	
<input type="checkbox"/> consegna tramite corriere entro martedì 25 settembre c/o la Latteria Sociale Casearia di Branzi, via S. Rocco, 41B Branzi (Bg) Cap. 24010	
<input type="checkbox"/> altro (specificare):	

Con la presente confermo la veridicità delle soprastanti informazioni.

Per lettura, approvazione e accettazione del Regolamento del Concorso "Stupore ed emozione".

Ai sensi del GDPR regolamento (UE) n.2016/679 , informiamo i partecipanti al concorso che i dati forniti nel modulo di iscrizione verranno utilizzati unicamente ai fini del concorso. In nessun caso i dati saranno ceduti a terzi.

Firma _____

Inviare a : **bergamo@onaf.it**

Per eventuali dettagli contattare il Presidente della commissione del panel dott.ssa Grazia Maria Mercalli cell. 339 23 34 029

--