



CONCORSO CASEARIO riservato ai formaggi e agli yogurt di latte di capra in purezza

La Cordata (via San Vittore 49, Milano)

L'ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio), in collaborazione con ARAL e La Cordata coop sociale, indice la **decima edizione della manifestazione "All'ombra della Madonnina"**, con il **Concorso caseario** dedicato esclusivamente ai formaggi di capra in purezza e allo yogurt da latte di capra. Il concorso avrà luogo a Milano il giorno 9 maggio 2015 presso La Cordata (via San Vittore 49, Milano).

Si tratta del più importante "incontro" di formaggi di capra d'Italia. Il confronto tecnico di produzioni provenienti da luoghi diversi vuole stimolare i produttori al miglioramento qualitativo del settore, che è direttamente finalizzato all'incremento del reddito delle piccole aziende artigianali impegnate in questo spicchio di mercato.

Le giurie, composte da Maestri Assaggiatori ONAF, giudicheranno i formaggi in concorso esprimendo un commento tecnico ed un punteggio. La scheda tecnica sarà restituita 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.

Regolamento

Articolo 1: Disposizioni generali e sede del concorso

Il concorso "All'ombra della Madonnina" è riservato ai formaggi e agli yogurt 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 Cordata in via San Vittore 49.

Articolo 2: Diritto di partecipazione

Per essere ammessi al concorso i formaggi e gli yogurt devono:

- essere presentati esclusivamente da produttori singoli, o caseifici (ritiro di latte da più produttori) operanti sull'intero territorio italiano, nei confinanti Canton Ticino e Canton Grigioni (Svizzera) e quale inviati speciali, da produttori operanti in Giappone;
- essere prodotti con latte di capra in purezza (no formaggi a latte misto);
- rispettare la normativa igienico sanitaria vigente in Italia;

- 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 prodotti, che consenta la conservazione ottimale dei prodotti.

Articolo 3: Numero di campioni e categorie di formaggi e yogurt

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

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

- 100 - FORMAGGI FRESCHI A COAGULAZIONE LATTICA NON AROMATIZZATI –
tipologia "caprino fresco" (prodotti massimo 6 giorni prima della data del concorso)
- 200 - FORMAGGI A COAGULAZIONE LATTICA CON CROSTA FIORITA
- 300 - FORMAGGI A PASTA MOLLE CON CROSTA FORITA
- 400 - CACIOTTE E FORMAGGELLE del peso sino a 0,5 kg
- 410 - CACIOTTE E FORMAGGELLE del peso superiore a 0,5 kg
- 500 - FORMAGGI A PASTA DURA del peso superiore a 2 kg
- 600 - FORMAGGI ERBORINATI
- 700 - FORMAGGELLA DEL LUINESE dop
- 800 - FATULI'
- 900 - CACIORICOTTA
- X00 - FORMAGGI CON AFFINAMENTI PARTICOLARI O AROMATIZZATI

YB0 - YOGURT BIANCHI, NON AROMATIZZATI

YC0 - YOGURT AROMATIZZATI e/o ZUCCHERATI

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 3 maggio 2015 e deve essere inviata tramite e-mail all'indirizzo: ombradellamadonnina@onaf.it oppure tramite fax al n° **+39 0287183163** 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 e gli yogurt partecipanti (vedi punto 5).

Per l'iscrizione è necessaria la compilazione di 1 (una) scheda di iscrizione per ogni formaggio o yogurt 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 CONCORSI, alla voce: Concorso Formaggi di capra "All'ombra della Madonna 2015".

Articolo 5: Invio dei campioni di formaggio

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

I campioni di formaggio e yogurt devono essere consegnati non prima delle ore 9.00 di martedì 2 maggio, ed **entro le ore 16.00 di venerdì 8 maggio 2014**, indirizzati a:
ONAF – Concorso “All’ombra della Madonnina”
c/o Laboratorio ARAL – 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 in busta di plastica.**
- 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 1,5 kg di prodotto in totale
 - per i formaggi di pezzatura inferiore a 500 grammi, pezzi integri per almeno di 1 kg di prodotto in totale, o comunque un numero di forme non inferiore a 3.
 - Per gli yogurt si chiede di inviare almeno 1 litro di prodotto per tipologia.

I campioni di formaggio devono essere inviati, nel limite del possibile, senza interruzione della catena del freddo.

I costi di trasporto sono a carico dei partecipanti.

I formaggi che giungessero presso i recapiti stabiliti oltre le 16 di venerdì 8 maggio 2015 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, si chiede quindi particolare cura nel confezionamento e nell'imballo.

I campioni di formaggio e gli yogurt inviati diventano proprietà dell'organizzazione.

Tutti i formaggi saranno contrassegnati con un codice numerico e saranno resi anonimi ai giurati prima dell'inizio delle valutazioni.

Articolo 6: Giuria, procedimento di valutazione dei formaggi e degli yogurt

La Giuria del concorso caseario, 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.

Per quanto riguarda gli yogurt: il giudizio tecnico verrà espresso attraverso la compilazione di una scheda di valutazione specifica.

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”**. Il premio sarà corrisposto solo se l'azienda vincitrice sarà presente nell'occasione della premiazione del presente concorso.

I prodotti che avranno raggiunto un punteggio compreso fra 73 e 82 riceveranno un **“Riconoscimento di qualità”**.

La premiazione avrà luogo a Milano nel mese di giugno 2015 in data da definire.

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.



Delegazione onaf di Milano
milano@onaf.it
www.onaf.it
cell. 3336614920

Comitato coordinatore
ombradellamadonnina@onaf.it
www.ombradellamadonnina.it
cell.3336614920 – fax 02 87183163

CONCORSO "ALL'OMBRA DELLA MADONNINA" MILANO 9 MAGGIO 2015

formaggi

SCHEDA DI ISCRIZIONE (compilare una scheda per ogni formaggio presentato)

Produttore (az. agr.) Caseificio
Rag. Sociale: _____
Località (comune, frazione,...): _____ CAP _____
Indirizzo (via, piazza,...): _____
Casaro: _____
Tel: _____ cell: _____ fax: _____
Indirizzo e-mail: _____
Sito: _____
Nome Formaggio: _____

Dati tecnologici e di classificazione

Trattamenti al latte:
 Latte crudo Latte pastorizzato Altro (specificare) _____
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 Lavata Altro (specificare) _____
Classe in base all'aspetto interno:
 Pasta compatta Occhiatura
 Erborinata

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

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

Giorni di stagionatura al 9 maggio 2015: _____

Modalità prevista per la consegna dei formaggi:

Corriere/posta Consegna a Crema
 Furgone ARAL 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 2015".

Firma _____

Inviare via mail entro il 3 maggio a: ombradellamadonnina@onaf.it - oppure via fax al n° **+39 0287183163** 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 _____

CONCORSO "ALL'OMBRA DELLA MADONNINA" MILANO 9 MAGGIO 2015

yogurt

SCHEDA DI ISCRIZIONE -YOGURT (compilare una scheda per ogni formaggio presentato)

Produttore (az. agr.) Caseificio
Rag. Sociale: _____
Località (comune, frazione,..): _____ CAP _____
Indirizzo (via, paizza): _____
Casaro: _____
Tel: _____ cell: _____ fax : _____
Indirizzo e-mail: _____
Sito: _____
Nome del prodotto: _____

Dati tecnologici e di classificazione

Trattamenti al latte:

Latte pastorizzato Altro (specificare) _____

Prodotti aggiunti

Zucchero Marmellata di _____
 Frutta: _____ Aromi (specificare) _____
 Altro (specificare) _____

Tipo di coagulo

Compatto Media densità
 Da bere

Altre note relative al prodotto: _____

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

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

Modalità prevista per la consegna dello yogurt:

Corriere/posta Consegna a Crema
 Furgone ARAL Altro (specificare) _____

Con la presente confermo che lo yogurt 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 2015".

Firma _____

Inviare via mail entro il 3 maggio a: ombradellamadonnina@onaf.it - oppure via fax al n° **+39 0287183163** 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 _____