

CONCORSO CASEARIO **FormaggItalia** Riservato ai Formaggi di Montagna a Latte Crudo

Sabato 27 ottobre 2017 a Milano
Fondazione Stelline - Corso Magenta 61 – Chiostro della Magnolia

L'Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio), in collaborazione con IS.LA. srl, indice la **Prima Edizione del Concorso Caseario Nazionale "FormaggItalia - Formaggi di Montagna a Latte Crudo"**.

Il Concorso avrà luogo a **Milano**, venerdì 27 ottobre 2017 a partire dalle ore 11.00, presso la **Fondazione Stelline - Corso Magenta 61**.

DESCRIZIONE

Il "**Concorso FormaggItalia - Formaggi di Montagna a Latte Crudo**", si inserisce nell'ambito della manifestazione FormaggItalia, in programma dal 27 al 29 ottobre 2017, interamente dedicata ai formaggi italiani d'eccellenza, che – attraverso degustazioni guidate ed altre proposte di approfondimento tecnico e culturale - intende presentare al grande pubblico, così come ai diversi operatori della filiera, ai distributori e ai ristoratori, i migliori marchi DOP-IGP-STG-PAT italiani.

Il Concorso intende promuovere l'incontro dei formaggi di montagna realizzati in Italia a partire dal latte crudo di ogni di specie e razza.

Regolamento del concorso

Articolo 1: Disposizioni generali e sede del concorso

Il "**Concorso FormaggItalia - Formaggi di Montagna a Latte Crudo**" è riservato ai formaggi prodotti in zona montana con latte crudo (ovvero non sottoposto ad alcun tipo di trattamento termico), secondo le specifiche espresse agli artt. 2 e 3.

Eventuali controversie relative all'applicazione del presente regolamento, nonché allo svolgimento dello stesso, saranno sottoposte all'inappellabile giudizio del Comitato Organizzatore presieduto da Beppe Casolo.

Il concorso avrà luogo a Milano il 27 ottobre 2017, presso la Fondazione Stelline in corso Magenta 61.

Articolo 2: Diritto di partecipazione

Per essere ammessi al concorso i formaggi devono:

- essere presentati esclusivamente da azienda agricola, o caseificio, operante in Italia,
- essere prodotti in caseificio situato in zona altimetrica **superiore ai 600m slm**
- essere prodotti con latte **crudo** (ovvero non sottoposto ad alcun tipo di trattamento termico), di capra, pecora, vacca, bufala o misto, munto in zona superiore ai 600m slm,
- 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, tale da consentire la conservazione ottimale dei prodotti.

Articolo 3: Iscrizione dei formaggi

Ogni produttore/affinatore in possesso dei requisiti di partecipazione di cui all' Art. 2, può iscrivere al concorso un numero massimo di 5 campioni di formaggio.

Il Comitato Organizzatore suddividerà i formaggi in più categorie definite in base alle caratteristiche di provenienza del latte (specie, alpeggio, ecc), alla tecnologia produttiva, alla stagionatura ecc. Al raggiungimento di almeno cinque campioni afferenti ad una tipologia omogenea (DOP, PAT, altro), potranno essere previste categorie specifiche di formaggi. I formaggi ammessi dovranno essere privi di qualsivoglia aggiunta di prodotti di affinamento.

Il Comitato Organizzatore valuterà il grado di conservazione dei campioni e tutti i campioni considerati non idonei saranno esclusi d'ufficio dal concorso, senza alcuna possibilità di ricorso

L'iscrizione dei formaggi al Concorso è gratuita.

L'iscrizione deve avvenire attraverso la compilazione di 1 (un) modulo per ogni formaggio che si intende presentare, che deve pervenire entro e non oltre il 17 ottobre 2017.

Il modulo di iscrizione deve essere inviato tramite e-mail all'indirizzo:

concorso@formaggitalia.it con oggetto: CONCORSO FORMAGGI DI MONTAGNA A LATTE CRUDO

Il modulo di iscrizione, parte integrante del presente regolamento, è scaricabile dal sito www.formaggitalia.it e www.onaf.it nella sezione CONCORSI, alla voce: *Concorso FormaggItalia-Formaggi di Montagna a Latte Crudo*.

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 fatti pervenire a :

**Concorso FormaggItalia
c/o Fondazione delle Stelline,
C.so Magenta, 61 – 20123 Milano**

I campioni devono essere consegnati **tra le ore 9:00 di martedì 24 ottobre 2017 e le ore 16:00 di giovedì 26 ottobre 2017.**

I formaggi che giungessero oltre le ore 16.00 di giovedì 26 ottobre 2017, non saranno ammessi al concorso (salvo situazioni particolari concordate preventivamente con il Comitato di Organizzatore).

Ogni altra modalità potrà essere accettata solo se concordata direttamente e anticipatamente autorizzata dal Comitato Organizzatore via mail o telefono.

Ogni formaggio destinato al concorso deve essere accompagnato da una copia del modulo già inviato per l'iscrizione, inserito in busta di plastica. I campioni i cui moduli di iscrizione non pervenissero preventivamente, o fossero consegnati successivamente a detta scadenza (sia da corrieri, che personalmente dai produttori) non verranno accettati.

I prodotti dovranno essere **forme intere ed integre**, non ispezionate (ad esempio non dovranno aver subito carotaggi); il quantitativo non dovrà essere inferiore a 2 kg per ogni tipologia. Nel caso di tipologie di pezzatura superiore ai 2 kg, è possibile consegnare un tale quantitativo di prodotto se proveniente da una forma. E' preferibile che le forme siano consegnate senza etichettatura o segno di riconoscimento. Qualora ciò non fosse possibile, le forme da valutare saranno rese anonime a cura della Comitato Organizzatore.

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

I campioni ritenuti NON IDONEI saranno esclusi ad insindacabile giudizio del Comitato Organizzatore e **si richiede, quindi, particolare cura nel confezionamento e nell'imballo.**

I costi di trasporto sono a carico dei partecipanti.

I campioni di formaggio 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

La Giuria del concorso caseario, composta da Maestri Assaggiatori qualificati nominati da Onaf, si dividerà in più gruppi a seconda delle diverse tipologie e caratteristiche dei formaggi.

Sono esclusi dalla Giuria: i produttori partecipanti, le persone che abbiano un qualunque rapporto di parentela con il partecipante o i lavoratori impiegati nelle aziende partecipanti.

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

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

I prodotti che, a insindacabile giudizio della giuria, avranno totalizzato:

- un punteggio uguale o superiore a 84/100 saranno premiati con una "Targa di Eccellenza";
- un punteggio uguale o superiore a 80/100 e inferiore a 84/100 riceveranno un "Riconoscimento di Qualità Superiore";
- un punteggio uguale o superiore a 75/100 e inferiore a 80/100 riceveranno un "Riconoscimento di Qualità".

La premiazione avrà luogo a Milano sabato 28 ottobre 2017 nell'ambito della manifestazione FormaggItalia e tutti i produttori saranno invitati a parteciparvi.

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.

N.B.: Si informano i partecipanti che **l'utilizzo del logo Onaf non è in alcun modo consentito**, salvo specifica autorizzazione scritta da parte della Segreteria Nazionale, che ne indicherà l'eventuale modalità di utilizzo.

Comitato Organizzatore
www.formaggitalia.it
concorso@formaggitalia.it
cell.3336614920



Delegazione Onaf di Milano
milano@onaf.it
www.onaf.it