

CONCORSO CASEARIO "Casearia Award 2026"

La Fiera Casearia di Agnone e ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi), promuovono, nell'ambito della manifestazione del 28,29,30 Agosto 2026, il Concorso di prodotti lattiero-caseari "Casearia Award 2026". Il concorso si svolgerà nell'ambito della Fiera Casearia di Agnone (Is) e avrà luogo **sabato 29 agosto 2026**, presso il Palazzo della Città in via Alfieri 1 ad Agnone.

REGOLAMENTO DEL CONCORSO

Articolo 1: Disposizioni generali

Il concorso "Casearia Award 2026" è rivolto ai produttori di formaggi a pasta filata realizzati con latte vaccino, bufalino, ovino, caprino e misto, prodotti in Italia, che operano nel rispetto di quanto indicato nell'Articolo 2.

Eventuali controversie relative all'applicazione del presente regolamento, nonché allo svolgimento dello stesso, saranno giudicate ad inappellabile giudizio del Comitato Organizzatore del concorso, designato dall'ONAF.

Articolo 2: Diritto di partecipazione

Per essere ammessi al concorso, i formaggi devono:

- rispettare la normativa igienico-sanitaria vigente in Italia;
- rispettare la durata minima di stagionatura e ogni altro obbligo definiti da eventuali disciplinari di produzione;
- rispettare le modalità di iscrizione e partecipazione di seguito specificate;
- attuare l'opportuno confezionamento dei prodotti, che ne consenta la conservazione ottimale.

Articolo 3: Numero di campioni e categorie di formaggi

Ogni produttore può iscrivere al concorso, un numero massimo di 5 campioni di formaggio appartenenti alla **categoria "pasta filata"**.

In base alle caratteristiche tecnologiche e a tutte le specifiche richieste attraverso la scheda di iscrizione, al grado di evoluzione, alla stagionatura e all'affinamento, gli organizzatori raggrupperanno i formaggi per sottocategorie omogenee che competeranno in maniera diretta all'interno del concorso.

Per i soli produttori partecipanti alla Fiera sarà possibile iscrivere anche formaggi delle categorie **formaggi stagionati e formaggi elaborati**, per un numero massimo di 5 campioni (prodotti) per categoria.

Il Comitato di presidenza valuterà il grado di conservazione dei campioni: saranno esclusi d'ufficio dal Concorso tutti i campioni considerati non idonei alla partecipazione, senza alcuna possibilità di ricorso.

Articolo 4: Iscrizione

L'iscrizione al Concorso deve avvenire tramite la procedura on-line digitando: www.onaf.it/concorsi/casearia2026

Va compilato un unico modulo relativo all'azienda e tanti moduli quanti sono i prodotti che si intendano iscrivere, la documentazione richiesta deve essere integralmente compilata (si veda **Allegato 1** per le informazioni richieste in fase di iscrizione).

Al momento dell'iscrizione viene generato un codice di accettazione per ogni prodotto, **che dovrà essere applicato su ogni campione iscritto. A quest'ultimo dovrà essere**

allegata la copia del modulo d'iscrizione ricevuto via email, su cui è indicata anche la modalità di consegna dei prodotti iscritti (vedi art. 5).

Le iscrizioni devono essere compilate **entro le ore 24 del 16 agosto 2026**.

Per le aziende presenti alla Fiera Casearia di Agnone l'iscrizione al concorso è gratuita. Per le altre aziende a copertura delle spese di questa iniziativa si chiede un contributo complessivo di 25,00 + IVA euro da versare entro **venerdì 28 agosto** secondo questa modalità:

Bonifico su Conto corrente IBANIT86K0200878071000106781814 – intestato a EM Live di Di Pietro Erasmo | Banca UniCredit - con causale: "partecipazione azienda XXXXX al concorso Casearia Award 2026".

- La segreteria emetterà regolare ricevuta relativa al pagamento effettuato.

Sarà possibile inserire nella scheda di iscrizione, all'interno di un campo note, tutte le segnalazioni che si considerano importanti per la commissione d'assaggio.

I partecipanti al concorso sono responsabili delle dichiarazioni sottoscritte sul modulo di adesione, tra le quali il rispetto della normativa igienico sanitaria prevista in Italia. Qualora non venga rispettato il presente regolamento in tutti i suoi articoli il Comitato Organizzatore può decidere l'esclusione del formaggio o del produttore. Chiunque rilasciasse dichiarazioni false viene escluso dal Concorso e deve restituire l'eventuale premio vinto.

Articolo 5: Invio dei campioni di formaggio

La procedura di invio dei campioni di formaggio prevede le seguenti indicazioni:

I campioni iscritti al concorso **potranno essere consegnati a mano o pervenire tramite spedizione a partire dalle ore 14.00 di martedì 25 Agosto, sino alle ore 12 di venerdì 28 agosto 2025** riportando sulla confezione:

"Concorso Casearia Award 2026" - Fiera Casearia, palazzetto dello Sport, Viale Europa - Agnone (Is)."

- I formaggi consegnati in ritardo non saranno ammessi al Concorso (salvo situazioni particolari concordate preventivamente con il Comitato Organizzatore).
- Ogni singola partita di formaggi in concorso deve essere accompagnata da una copia cartacea della scheda di iscrizione, inserita in una busta di plastica.
- I formaggi presentati al Concorso devono essere maturi e pronti per il consumo, senza foratura di controllo e confezionati adeguatamente.
- A contatto con il formaggio non dovrà essere presente alcuna etichetta o qualsivoglia elemento che consenta di individuarne il produttore, mentre dovrà essere riportato il codice di accettazione generato al momento dell'iscrizione (vedi articolo 4).
- I campioni devono essere inviati all'organizzazione del concorso senza interruzione della catena del freddo. All'esterno delle confezioni va applicata un'etichetta con la dicitura CONSERVARE IN FRIGORIFERO a 0°C / + 4 °C.
- Si richiede particolare cura nel confezionamento e nell'imballaggio. I campioni ricevuti in condizioni ritenute non idonee saranno esclusi dalle valutazioni ad insindacabile giudizio del Comitato Organizzatore del concorso.
- I costi di trasporto dei campioni sono a carico dei partecipanti al concorso.
- I campioni di formaggio inviati per la partecipazione al concorso sono trattenuti dall'Organizzazione per attività connesse alla manifestazione.
- Tutti i formaggi saranno contrassegnati e identificati a cura del Comitato organizzatore con un nuovo codice alfanumerico e saranno in ogni caso resi anonimi ai giudici prima dell'inizio delle valutazioni.

- Ogni produttore in possesso dei requisiti di partecipazione di cui all' Art 2, può iscrivere al concorso, un numero massimo di 5 **campioni** di formaggio per ogni singola categoria prevista all'art. 3. I campioni ritenuti NON IDONEI saranno esclusi a insindacabile giudizio del Comitato Organizzatore; si chiede quindi particolare cura nel confezionamento e nell'imballaggio.

Articolo 6: Quantità dei campioni di formaggio

Per permetterne una corretta valutazione in tutte le fasi del concorso, i partecipanti devono inviare, almeno 1 kg di prodotto.

Nel caso di forme di peso inferiore al kg, il campione potrà essere composto da più formaggi del medesimo lotto. Il prodotto non utilizzato per le valutazioni resterà a disposizione degli organizzatori per le iniziative di promozione.

Articolo 7: Comitato Organizzatore e Giuria

Il Comitato Organizzatore, composto da membri indicati da ONAF, è responsabile dell'organizzazione e dello svolgimento del Concorso nei limiti previsti dal presente Regolamento e ne cura la piena applicazione.

La Giuria sarà composta da maestri assaggiatori e assaggiatori qualificati, nominati da ONAF. Sono esclusi dalla Giuria i produttori partecipanti e le persone che abbiano un qualunque rapporto di parentela con i partecipanti, o che lavorino in un'azienda partecipante.

Tutti i giurati si impegnano a mantenere il massimo riserbo sui risultati d'esame.

Articolo 8: Procedimento di valutazione dei formaggi

Per le valutazioni sarà utilizzata la scheda ONAF a punti, integrata dai commenti relativi ai principali pregi e difetti di ogni singolo formaggio; le schede di sintesi dei formaggi valutati, saranno messe a disposizione dei rispettivi produttori.

I Membri del Comitato Organizzatore designati dall'ONAF catalogheranno i campioni di formaggio in concorso al momento della consegna, garantendone l'anonimato, e controlleranno il corretto svolgimento del concorso in tutte le sue fasi.

Articolo 9: Attestato di partecipazione e Premi

Articolo 9a. I prodotti di tutte le categorie tranne l'eventuale categoria dei "*Prodotti elaborati*", 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"**.

Articolo 9b. I prodotti della categoria "Elaborati", che a insindacabile giudizio della giuria, avranno totalizzato:

- un punteggio uguale o superiore a **101/120** saranno premiati con una **"Targa di eccellenza"**;
- un punteggio uguale o superiore a **96/120** e inferiore a **101/120** riceveranno un **"Riconoscimento di Qualità Superiore"**;
- un punteggio uguale o superiore a **90/120** e inferiore a **96/120** riceveranno un **"Riconoscimento di Qualità"**.

Per ogni prodotto iscritto sarà redatta dalla giuria di concorso una scheda che ne delinea le caratteristiche principali e i pregi e difetti riscontrati. Tale scheda, insieme alla valutazione

quantitativa ottenuta dal formaggio, verrà consegnata al produttore quale Attestato di Partecipazione.

Inoltre, i prodotti di ogni sottocategoria individuata dal Comitato organizzatore che, a insindacabile giudizio della giuria, avranno totalizzato il punteggio maggiore saranno premiati con un trofeo realizzato dalla millenaria fonderia Marinelli.

Articolo 10: Variazioni al Regolamento

Il Comitato Organizzatore si riserva di apportare al programma ed al regolamento tutte quelle modifiche o aggiunte, che riterrà opportune per la migliore riuscita del concorso.

La premiazione dei prodotti avrà luogo ad Agnone, **domenica 30 agosto 2026** alle ore 12:00, nell'ambito della Fiera Casearia.

L'organizzazione si impegna a informare la stampa e a trasmettere alle redazioni dei giornali il comunicato stampa con la citazione dei formaggi premiati ed i riferimenti dei produttori.

Il Comitato Organizzatore:

Beppe Casolo ONAF - Tel.: 333.6614920

FIERA CASEARIA: www.fieracasearia.it

info@fieracasearia.it – tel 377 0829148

Allegato 1: dati richiesti in fase di iscrizione del prodotto

I dati richiesti in fase di iscrizione del prodotto sono:

- Nome del formaggio
- Origine del latte (Bovina/Bovina podolica, Bufala, Capra, Pecora, ... se a latte misto, indicare le percentuali)
- Affimucatura, se presente (a caldo, a freddo, con fumo liquido o simili)
- Trattamenti del latte (crudo, termizzato, pastorizzato, ... °C)
- Enzimi (caglio animale, vegetale, microbico, lattasi)
- Tipo di coagulante (liquido, in pasta, polvere)
- Aggiunte in lavorazione, se presenti (fermenti, lattoinnesto/sieroinnesto, acidi organici (citrico, lattico, acetico, ...))
- Tipo di coagulazione (prevalentemente acida (lattica) o presamica)
- Classe di umidità (freschissimo, molle, semiduro, duro)
- Peso indicativo della forma (fino a 40g, da 40g a 150g, da 150g a 0.5 kg, da 0.5 kg a 1kg o oltre 1kg)
- Data indicativa di produzione
- Modalità prevista di consegna del prodotto

Per la sola categoria **paste filate**

- Tipologia del formaggio (mozzarella/fiordilatte, stracciata, burrata, altra fresca, caciocavallo, scamorza, altra stagionata)

Per le categorie **formaggi stagionati e formaggi elaborati**

- Elenco dei principali prodotti di affinamento, se presenti
- Aspetto esterno (crosta fiorita, lavata/con morchia, trattata, pelle, buccia, nessuno)
- Aspetto interno (compatto, occhiatura, erborinatura, sfoglie)