

All'Ombra della Madonna CONCORSO CASEARIO - 14^a edizione riservato a formaggi, ricotte e yogurt di latte di capra in purezza

Cascina Cuccagna (via Cuccagna 2/4, angolo via Muratori, Milano)

L'ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio), in collaborazione con la **Regione Lombardia**, **ARAL** (Associazione Regionale Allevatori della Lombardia) e **Capre.it** indice la **quattordicesima edizione della manifestazione "All'ombra della Madonna"**, con il **Concorso caseario** dedicato esclusivamente ai formaggi, alle ricotte e allo yogurt da latte di capra in purezza.

Il Concorso avrà luogo a Milano sabato 4 Maggio 2019 a partire dalle ore 11 presso **Cascina Cuccagna (via Cuccagna 2/4, angolo via Muratori, Milano)**.

DESCRIZIONE

"All'ombra della Madonna" è il più importante "incontro" di produzioni casearie realizzate con latte di capra organizzato in Italia. Duplice l'obiettivo della manifestazione: da un lato il sostegno al continuo miglioramento qualitativo della produzione caprina; dall'altro favorire e diffondere la conoscenza di questo segmento di produzione casearia coinvolgendo il consumatore attraverso eventi e manifestazioni.

L'edizione 2019 della manifestazione coprirà due giornate:

- **sabato 4 Maggio** si terrà il Concorso caseario dedicato ai prodotti di capra (regolamento a seguire).

Il confronto tecnico di produzioni provenienti da luoghi diversi vuole stimolare i produttori al miglioramento qualitativo del settore, e conseguentemente, sostenere il reddito delle piccole aziende artigianali impegnate in questo segmento di mercato.

Le giurie, composte da Maestri Assaggiatori ONAF, giudicheranno i formaggi in concorso esprimendo un commento tecnico e un punteggio. La scheda tecnica, che fornisce indicazioni e osservazioni sul formaggio presentato sarà poi restituita al produttore che potrà trarne spunti per il miglioramento della propria produzione. Attraverso i punteggi assegnati ai diversi formaggi, sarà possibile individuare e, successivamente premiare, le eccellenze.

- **domenica 5 Maggio** la manifestazione, sempre imperniata sulle produzioni caprine, proseguirà con una serie di proposte culturali, didattiche, ludiche e gastronomiche, destinate al pubblico. Queste attività avvicineranno il pubblico dei consumatori a questa tipologia casearia e permetteranno anche di promuovere e valorizzare Cascina Cuccagna, sostenendo il Progetto che **riporta all'uso dei cittadini** i preziosi e grandi spazi della settecentesca della cascina facendone luogo di incontro e aggregazione, un laboratorio attivo di cultura e soprattutto un punto di riferimento per la ricerca comune di benessere sociale e di qualità della vita.

Regolamento del Concorso

Articolo 1: Disposizioni generali e sede del Concorso

Il Concorso "All'ombra della Madonna" è riservato ai formaggi e agli yogurt prodotti con latte esclusivamente 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 Organizzatore presieduto da Beppe Casolo.

Il Concorso avrà luogo il 4 Maggio 2019, a Milano, presso **Cascina Cuccagna**, via Cuccagna 2/4 (angolo via Muratori) Milano.

Articolo 2: Diritto di partecipazione

Per essere ammessi al Concorso i formaggi, le ricotte e gli yogurt devono:

- essere presentati esclusivamente da azienda agricola, caseifici, affinatori (con l'obbligo di indicare i riferimenti del caseificio di produzione) operanti sull'intero territorio italiano, nei confinanti Canton Ticino e Canton Grigioni (Svizzera) e quali invitati speciali, da produttori operanti fuori dal territorio italiano;
- 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/affinatore in possesso dei requisiti di partecipazione di cui all' Art 2, può iscrivere al Concorso, per ogni categoria, un numero massimo di 3 campioni di formaggio/yogurt/ricotta. Il campione o i campioni di formaggio/yogurt/ricotta partecipanti al Concorso devono rientrare nelle seguenti categorie:

- R00 - RICOTTA FRESCA;
RX00 - RICOTTA STAGIONATA E/O AFFINATA;
CL00 - FORMAGGI FRESCI A COAGULAZIONE LATTICA NON AROMATIZZATI –
tipologia "caprino fresco" (prodotti massimo 6 giorni prima della data del Concorso);
CLF00 - FORMAGGI A COAGULAZIONE LATTICA CON CROSTA FIORITA;
PMF00 - FORMAGGI A PASTA MOLLE CON CROSTA FIORITA;
L00 - FORMAGGI A CROSTA LAVATA;
CP00 - CACIOTTE E FORMAGGELLE del peso sino a 0,5 kg;
CG00 - CACIOTTE E FORMAGGELLE del peso superiore a 0,5 kg;
PD00 - FORMAGGI A PASTA DURA del peso superiore a 1,5 kg;
E00 - FORMAGGI ERBORINATI;
FL00 - FORMAGGELLA DEL LUINESE Dop;
Fa00 - FATULI';
CR00 - CACIORICOTTA E PRIMOSALE;
X00 - FORMAGGI AFFINATI SEMPLICI, CON STAGIONATURA INFERIORE A 45 GG E/O
CON CENERE DI CARBONE, FOGLIE, SEMI, ERBE...;
Z00 - FORMAGGI AFFINATI ELABORATI E/O CON STAGIONATURA SUPERIORE A 45GG (UBRIACHI,
CON FRUTTA, CON PRODOTTI INSERITI NELLA PASTA, TRATTATI CON BAGNE...);
- YB00 - YOGURT BIANCHI, NON AROMATIZZATI;
YC00 - YOGURT AROMATIZZATI e/o ZUCCHERATI.

Gli organizzatori si riservano il diritto di completare le categorie e di costituire eventuali sottocategorie in base a:

- grado di evoluzione dei formaggi;
- tipologie di formaggi molto rappresentate dal punto di vista numerico;
- 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 alla partecipazione, senza alcuna possibilità di ricorso.

L'iscrizione dei formaggi al Concorso è gratuita.

Articolo 4: Iscrizione

L'iscrizione al Concorso può avvenire **solo on-line** digitando **concorsi.onaf.it/madonnina2019** (senza www.) oppure collegandosi alla pagina www.ombradellamadonnina.it/regolamento/ o ancora www.onaf.it e cliccando su "attività" quindi "concorsi" e "madonnina2019".

Dovrà essere compilato un unico modulo relativo alla azienda e tanti moduli quanti sono i prodotti che si intendano iscrivere.

Nel modulo di iscrizione dei formaggi verranno chieste le seguenti informazioni:

- trattamenti termici del latte

- coagulanti utilizzati
- fermenti utilizzati
- tipo di coagulazione
- trattamenti termici della cagliata
- aspetto esterno
- aspetto interno
- data di produzione
- modalità di consegna

Le iscrizioni devono essere compilate **entro e non oltre il 27 aprile 2019** Per ogni iscrizione, il produttore riceverà una mail all'indirizzo da lui indicato. Il modulo di iscrizione deve riportare data e modalità di consegna dei prodotti iscritti (vedi punto 5).

Articolo 5: Invio dei campioni di formaggio

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

- I campioni di formaggio, ricotte e yogurt devono essere consegnati a:

**ONAF – Concorso “All’ombra della Madonna”
c/o Laboratorio ARAL – Kennedy 30 – 26013 Crema (CR)**

- I campioni devono essere consegnati nel periodo di tempo compreso **entro le ore 9:00 di Martedì 30 Aprile 2019 e le ore 18:00 di giovedì 2 Maggio 2019**.
- **I formaggi che giungessero presso i recapiti stabiliti oltre le 18 di Giovedì 2 Maggio 2019 non saranno ammessi al Concorso**
- **Ogni singola partita di formaggi in concorso deve essere accompagnata da una copia della scheda, già inviata per l'iscrizione, inserita in una busta di plastica.** 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.
- 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 elemento che consenta di individuarne il produttore.
- I partecipanti devono inviare i campioni di formaggio secondo le **quantità sotto individuate**, che resteranno a disposizione degli organizzatori per le iniziative di promozione:
 - formaggi di pezzature superiore ai 1,5 Kg: un pezzo unico di almeno 1,5 kg;
 - formaggi di pezzatura da 500 grammi a 1,5 Kg: pezzi integri e per almeno 1,5 kg di prodotto in totale;
 - 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;
 - yogurt si chiede di inviare almeno 750 ml di prodotto per tipologia.
- I campioni di formaggio devono essere inviati, senza interruzione della catena del freddo e riportare all'esterno delle confezioni la scritta evidente CONSERVARE IN FRIGORIFERO a 0°C-4 °C.
- I campioni ritenuti NON IDONEI saranno esclusi a insindacabile giudizio del Comitato di presidenza, **si chiede quindi particolare cura nel confezionamento e nell'imballaggio.**
- I costi di trasporto sono a carico dei partecipanti.
- 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 delle ricotte e degli yogurt

La Giuria del Concorso caseario, composta da Maestri Assaggiatori, o esperti 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 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.

Per quanto riguarda i formaggi iscritti nelle categorie X00 e Z00 il giudizio tecnico verrà espresso attraverso la compilazione di una scheda a punti specifica (in 200/200).

Per quanto riguarda gli yogurt: il giudizio tecnico verrà espresso attraverso la compilazione di una scheda di valutazione specifica espressa in 100/100.

Articolo 7: Attestato di partecipazione e premi

A insindacabile giudizio della giuria, saranno assegnati i seguenti premi:

- **"Targa di eccellenza"** a tutti quei prodotti che totalizzeranno un punteggio superiore all'85% del massimo punteggio ottenibile (90% per le cat. R00 e RX00);
- **"Riconoscimento di Qualità Superiore"** a tutti quei prodotti che totalizzeranno un punteggio compreso tra l'80% e l'84,9% del massimo punteggio ottenibile (tra 85% e l'89,9% per le cat. R00 e RX00);
- **"Riconoscimento di Qualità"** a tutti quei prodotti che totalizzeranno un punteggio compreso tra il 75% e il 79,9% del massimo punteggio ottenibile (tra l'80% e l'84,9% per le cat. R00 e RX00).

La premiazione avrà luogo DOMENICA 9 GIUGNO 2019 presso il Castello di Grinzane Cavour (CN) nell'ambito dei festeggiamenti dei 30 anni dell'Onaf.

Alla premiazione sono invitati tutti i produttori partecipanti

I Formaggi che avranno ottenuto i riconoscimenti di **Eccellenza, Qualità superiore e Qualità**, potranno riportare sulle confezioni dei rispettivi prodotti il logo della manifestazione, comprensivo dell'anno e dello specifico riconoscimento ottenuto.

Il marchio sarà rilasciato dalla segreteria Onaf su specifica circostanziata richiesta dei produttori interessati.

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.

NB. Si informano i partecipanti che **l'utilizzo del logo ONAF non è in alcun modo consentito**, salvo autorizzazione scritta da parte della Segreteria nazionale, che ne specifica che l'eventuale modalità di utilizzo.