



Concorso
STUPORE ED EMOZIONE

3^a edizione - 2021

Preselezione Sabato 23 ottobre 2021 ore 9,00

Istituto Superiore Professionale Alberghiero, viale della Vittoria, 6
24016 San Pellegrino Terme (BG)

Finale Domenica 24 ottobre ore 9,30

Palazzo Terzi, Piazza Terzi, 2, 24129 Bergamo

**Concorso caseario riservato ai formaggi
e alle specialità lattiche
(prodotti caseari elaborati/arricchiti/
trasformati/composti/conciati/abbelliti/speziati),
a pasta molle, semidura, dura,
a pasta filata ed erborinata, di latte vaccino,
caprino, ovino, bufalino e misto.**

Obiettivo degli organizzatori è quello di valorizzare le figure professionali del settore lattiero caseario, fornire un giudizio qualitativo dei prodotti sul mercato, divulgativo/culturale.

Per lo svolgimento del concorso è definito il seguente regolamento:

Articolo 1: Disposizioni generali

Il concorso "Stupore ed Emozione 2021" è riservato ai formaggi delle **categorie**:



Premio **IL CASARO D'ORO**

IL CASARO D'ORO: formaggi affinati/stagionati* e freschi di latte vaccino, caprino, ovino, bufalino e misto

- Ingredienti: latte intero, parzialmente, totalmente scremato o crema di latte, caglio, con aggiunta eventuale di fermenti e sale da cucina - suddivisi nelle sottocategorie:
 - a pasta molle
 - a pasta semidura
 - a pasta dura
 - a pasta filata (molli, semiduri e duri)
 - a pasta erborinata

**Rientrano in questa categoria sia i formaggi a media sia a lunga stagionatura*



Premio **OLTRE IL FORMAGGIO**

OLTRE IL FORMAGGIO: specialità lattiche di latte vaccino, caprino, ovino, bufalino e misto (prodotti caseari 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:
 - a pasta molle
 - a pasta semidura
 - a pasta dura
 - a pasta filata (molli, semiduri e duri)
 - 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 e dovrà essere fatta alla pagina <http://www.onaf.it/concorsi/stuporeemozione2021> oppure sul sito internet www.progettoforme.eu tramite la compilazione on-line dei moduli disponibili. Dovrà essere compilato un solo modello relativo all'Azienda e tanti moduli quanti saranno i formaggi che verranno iscritti. I moduli dovranno poi essere stampati ed infilati in una busta di plastica per essere allegati all'invio dei campioni del concorso.

Le attività dei membri della Giuria saranno rese a titolo gratuito.

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, senza interruzione della catena del freddo;
- inviare un'adeguata quantità di formaggio (indicativamente 4Kg forme intere)

Articolo 3: Numero di campioni e categorie di formaggi

Ogni produttore può iscrivere al concorso un numero massimo di 5 campioni di formaggio e specialità lattiche per categoria

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



Premio **IL CASARO D'ORO**

IL CASARO D'ORO: formaggi affinati/stagionati* e freschi di latte vaccino, caprino, ovino, bufalino e misto

- Ingredienti: latte intero, parzialmente, totalmente scremato o crema di latte, caglio, con aggiunta eventuale di fermenti e sale da cucina- suddivisi nelle sottocategorie:
 - a pasta molle
 - a pasta semidura
 - a pasta dura
 - a pasta filata (molli, semiduri e duri)
 - a pasta erborinata

**Rientrano in questa categoria sia i formaggi a media sia a lunga stagionatura*



Premio **OLTRE IL FORMAGGIO**

OLTRE IL FORMAGGIO: specialità lattiche di latte vaccino, caprino, ovino, bufalino e misto (prodotti caseari 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:
 - a pasta molle
 - a pasta semidura
 - a pasta dura
 - a pasta filata (molli, semiduri e duri)
 - a pasta erborinata

Ogni sottocategoria per essere costituita dovrà comprendere almeno 3 campioni.

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

Le schede di iscrizione dovranno pervenire entro le ore 24.00 di venerdì 15 ottobre.

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

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 da lunedì 18 ottobre a mercoledì 20 ottobre 2021, presso Frescoelle Srl, via Europa, 36, 24055 Cologno al Serio (BG), dalle 8,00 alle 13,00 e dalle 14,00 alle 19,00 dal lunedì al venerdì. Ogni altra modalità potrà essere accettata solo se concordata direttamente e anticipatamente autorizzata dal comitato organizzatore.

Le spedizioni dovranno essere fatte "in porto franco"

- I campioni, le cui schede di iscrizione non pervenissero preventivamente o fossero consegnate successivamente a detta scadenza non saranno accettati.
- Le iscrizioni potranno avvenire anche per le produzioni successive alla data d'iscrizione (per prodotti freschi)
- **Ogni singolo campione in concorso si ribadisce dovrà essere accompagnato da una copia della scheda già inviata per l'iscrizione.**
- **A contatto con il formaggio/specialità lattica non dovrà essere presente** alcuna etichetta o qualsivoglia identificativo che consenta di individuarne la provenienza ad eccezione dei formaggi DOP con presenza di eventuale logo del Consorzio non asportabile.
- I partecipanti devono mettere gratuitamente a disposizione il formaggio o la specialità lattica
- I partecipanti sollevano l'organizzazione da qualsiasi responsabilità civile e penale causata da eventuali danni derivanti dai formaggi e dalle specialità lattiche.

I campioni di formaggio e le specialità lattiche inviati diventano di proprietà dell'organizzazione e potranno essere utilizzati per iniziative di promozione e/o di beneficenza a sostegno del progetto "Il formaggio alimenta la ricerca" a favore della Fondazione internazionale Onlus ARMAR (aiuti per la Ricerca sulle Malattie Rare) e dell'Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri.

Articolo 6: Giuria, procedimento di valutazione sensoriale dei formaggi

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

Tutti i formaggi e le specialità lattiche saranno contrassegnati con un codice alfa numerico e quindi saranno resi anonimi ai giurati durante lo svolgimento del concorso.

Ogni formaggio ed ogni specialità lattica verranno giudicati da uno stesso numero di giudici tramite una scheda on-line in modo individuale e senza interferenze.

Un capo panel sarà a disposizione per eventuali delucidazioni.

Formaggi e specialità lattiche con medesima tipologia di latte di ogni sottocategoria verranno valutati in sequenza dallo stesso panel di giudici.

La Giuria si dividerà in gruppi in base alle sottocategorie e decreterà il vincitore per ogni sottocategoria; mentre una super giuria, che verrà convocata domenica 24 ottobre alle ore 9.30 c/o Palazzo Terzi, Piazza Terzi, 2 24129 Bergamo Alta, valuterà poi il formaggio e la specialità lattica migliore.

Tutti i giurati si impegnano a mantenere il massimo riserbo sui risultati da loro espressi durante il concorso.

Per la valutazione sarà utilizzata la scheda ONAF a punti in formato elettronico (punteggio massimo 100 che corrisponde ad eccezionale, punteggio minimo 40 che corrisponde a pessimo) 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). Il formaggio e la specialità lattica 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 la categoria “Il Casaro d’Oro” e la prima specialità lattica per la categoria “Oltre il Formaggio” e il primo per ogni sottocategoria; i restanti verranno considerati a pari merito.

In modo riservato verrà comunicato ai partecipanti il punteggio ricevuto dai loro formaggi e specialità lattiche ed i punteggi massimo e minimo riscontati nelle varie categorie.

La premiazione avrà luogo domenica 24 ottobre alle ore 17,00 presso Sala dei Giuristi, all’interno del palazzo del Podestà: edificio storico della città di Bergamo alta posto su piazza Vecchia.

Al termine seguirà la cerimonia di conferimento alla città di Bergamo di “Bergamo Città del Formaggio 2021” da parte di ONAF.

Gli organizzatori si impegnano ad informare la stampa ed a trasmettere alle redazioni dei giornali i vincitori delle categorie e sottocategorie del concorso e le motivazioni dei riconoscimenti assegnati, nonché i nomi dei casari, stagionatori (affinatori) e degli elaboratori, che si sono distinti.

I partecipanti non potranno utilizzare i loghi Stupore ed Emozione, Oltre il Formaggio,

Il Casaro d’Oro, FORME e ONAF, salvo autorizzazione scritta da parte del Comitato Organizzatore, di FORME e di ONAF.

Per tutto quello non regolamentato varrà l’inappellabile decisione del panel leader del concorso.

Panel leader del concorso

Grazia Maria Mercalli