



## CaseoArt, il premio all'eccellenza dell'arte lattiero-casearia

### Attribuisce il Trofeo San Lucio 2023

La **10° edizione** del prestigioso concorso caseario più importante del settore, testimoniato dalla presenza degli Sponsor tecnici e dalla partecipazione di numerosi Produttori, si svolgerà il **Sabato 18 Marzo 2023** con le valutazioni delle giurie ONAF e dei Tecnici caseari, presso i locali della Scuola Casearia di Pandino, voglio evidenziare che i giudizi espressi dalle giurie tecniche verranno comunicati in modo riservato ai caseifici al termine dell'evento.

La **Domenica 19 Marzo** nella meravigliosa cornice del castello, una Super giuria selezionata, composta da Giornalisti di settore, Buyer della GDO e Tecnici, dovrà rivalutare tutti i formaggi arrivati primi di ogni categoria per eleggere il "Primo dei Primi", il "Migliore tra i migliori", il quale si aggiudicherà la grande coppa: il Trofeo Sa Lucio che custodirà per il prossimo biennio;

inoltre sarà la giuria popolare dei consumatori e dei ragazzi di alcune scuole, a valutare il gradimento dei formaggi che prevediamo arriveranno da oltre 100 caseifici dislocati su tutto il territorio Nazionale e non solo.

La prerogativa di questo concorso è la valorizzazione delle risorse umane, infatti nella scheda Iscrizione del Formaggio deve essere inserito anche il nome del casaro che lo ha prodotto, ed il **1° Maggio** nel loggiato del Castello Visconteo di Pandino, premieremo i tecnici - casari vincitori di ogni categoria, in una cerimonia ufficiale alla presenza degli Sponsor e del pubblico, come sempre il Tecnico/casaro è al centro dell'attenzione, per valorizzare il suo impegno costante, nel trasformare la materia prima latte in eccellenze dell'arte lattiero-casearia.

Un aiuto importante sarà dato anche dal pubblico presente alla tradizionale fiera di San Giuseppe, che dovrà assaggiare e valutare i formaggi in concorso, ed il risultato verrà comunicato ai Caseifici Produttori confrontato con la media di categoria.

Ci tengo a sottolineare che nel rispetto dell'ambiente, tutti i materiali utilizzati per le degustazioni saranno in materiale biocompostabile, ed i rifiuti verranno smaltiti seguendo le regole della raccolta differenziata comunale, inoltre raccomandiamo a tutti i presenti alla manifestazione di avere rispetto e cura degli ambienti del Castello Visconteo, antico maniero ricco di storia ed opere d'arte.

Con molto piacere ed a nome del gruppo organizzativo che vogliamo ringraziare tutti gli Sponsor, l'Amministrazione Comunale, la Regione Lombardia, la Scuola Casearia, i Giudici ONAF, i Caseifici ed i tecnici/casari, che con il loro supporto ci hanno dato la possibilità di realizzare ancora una volta questo magnifico evento.

Nel nostro sito: [www.assocaseariapandino.com](http://www.assocaseariapandino.com) potete vedere tutti i dettagli dell'evento, inoltre nella pagina della "Biblioteca web" potete trovare diversi lavori tecnici, convegni, webinar, che ci hanno inviato le aziende del settore che potete consultare liberamente.