

## **IX CONCORSO CASEARIO NAZIONALE "Infiniti blu"**

Slow Food Gorgonzola-Martesana e ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi), delegazione di Milano, promuovono, nell'ambito della XVIII Sagra del Gorgonzola, il IX Concorso Caseario "Infiniti Blu". Il concorso avrà luogo **sabato 17 settembre 2016**, presso il Centro Intergenerazionale, Via Italia 84 a Gorgonzola (MI).

Per lo svolgimento del concorso è valido il seguente regolamento:

### **REGOLAMENTO DEL CONCORSO**

#### **Articolo 1: Disposizioni generali**

Il concorso "Infiniti Blu" è rivolto ai produttori e/o affinatori di formaggi erborinati prodotti con latte vaccino, bufalino, ovino, caprino e misto, 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 di Presidenza 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 e rispettare la durata minima di stagionatura e ogni altro obbligo definiti da eventuali disciplinari di produzione.

#### **Articolo 3: Numero di campioni e categorie di formaggi**

Ogni produttore può iscrivere al concorso, per ogni categoria, un numero massimo di 3 campioni di formaggio.

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

100 - Gorgonzola dop "piccante"

200 - Gorgonzola dop "dolce"

300 - Erborinato di latte vaccino

400 - Erborinato di latte misto

500 - Erborinato di latte caprino

600 - Erborinato di latte ovino

700 - Erborinato di latte bufalino

800 - Erborinato con aggiunte o affinamenti particolari (spezie, erbe, fiori, frutta, ecc.)

Il Comitato di Presidenza si riserva il diritto di integrare il precedente elenco con categorie aggiuntive e/o di costituire eventuali sottocategorie in base al grado di evoluzione dei formaggi, o per tipologie di formaggi molto rappresentate dal punto di vista numerico, o per altri giustificati motivi, al fine di poter valutare gruppi di campioni sufficientemente omogenei.

**Il Comitato di Presidenza valuterà il corretto grado di conservazione dei campioni, ai fini dell'esclusione d'ufficio dal Concorso di tutti i campioni considerati non idonei, senza alcuna possibilità di ricorso.**

**La partecipazione al concorso è gratuita.**

#### **Articolo 4: iscrizione**

L'iscrizione deve pervenire **entro e non oltre il 31 agosto 2016** e deve essere inviata tramite e-mail all'indirizzo: [concorso@infinitiblu.it](mailto:concorso@infinitiblu.it), ovvero tramite fax al nr.

02 42108004 con oggetto: CONCORSO FORMAGGI "Infiniti Blu".

Per l'iscrizione è necessaria la compilazione di 1 (una) scheda per ogni campione che si intenda presentare. La scheda è riportata di seguito, e in ogni caso è scaricabile dal sito [www.infinitiblu.it](http://www.infinitiblu.it), oppure [www.slowfoodgorgonzola.it](http://www.slowfoodgorgonzola.it) nella sezione Infiniti Blu alla voce:

**Concorso Caseario** e dal sito [www.onaf.it](http://www.onaf.it) nella sezione **Concorsi**.

#### **Articolo 5: Invio dei campioni di formaggio**

Per l'invio dei campioni di formaggio devono essere osservate le seguenti indicazioni: i campioni dovranno pervenire a partire **dal giorno 12, dalle ore 8:00 alle 12:00 e comunque entro venerdì 16 settembre 2016 a:**

#### **SLOW FOOD GORGONZOLA E MARTESANA**

#### **Concorso Caseario Nazionale "Infiniti Blu"**

**Presso: La Cantinetta di Giuseppe Ferraro**

**Via Serbelloni 34**

**20064 Gorgonzola (MI)**

Orario ricevimento: 8 - 12

Tel. 02 95305958

[info@la-cantinetta.net](mailto:info@la-cantinetta.net)

A contatto con il formaggio non dovrà essere presente alcuna etichetta o qualsivoglia identificativo che consenta di individuarne il produttore; è ammessa l'eccezione il cui disciplinare prevede l'obbligo di identificazione: sarà cura del Comitato di Presidenza rendere anonimi i campioni prima di sottoporli alla giuria.

Ogni singolo campione di formaggio dovrà essere accompagnato da una copia della scheda inviata per l'iscrizione.

I costi di trasporto sono a carico dei partecipanti.

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

#### **Articolo 6: Quantità dei campioni di formaggio**

I partecipanti devono mettere gratuitamente a disposizione, e quindi inviare, le seguenti quantità di formaggi:

- per i formaggi con pesi tra 250 gr. ed 1 kg. - nr. 2 pezzi;
- per i formaggi con peso superiore ad 1 kg. - nr. 1 pezzo;
- per i formaggi di pezzature superiore ai 2 kg. - un pezzo unico di almeno 1 kg

Non sono ammesse al concorso forme con parti asportate o su cui siano stati effettuati tasselli e per i campioni con dimensioni inferiori a 2 kg, non saranno ammesse forme non intere.

#### **Articolo 7: Comitato di Presidenza e Giuria**

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

La Giuria sarà composta da maestri assaggiatori e assaggiatori qualificati, nominati dall'ONAF.

Sono esclusi dalla Giuria: i produttori partecipanti, 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. Le funzioni dei membri della Giuria e del Comitato di Presidenza sono gratuite.

### **Articolo 8: Procedimento di valutazione dei formaggi**

Per le valutazioni (ad eccezione della cat.800) sarà utilizzata la scheda ONAF a punti (in 100/100), integrata dai commenti relativi ai principali pregi e difetti di ogni singolo formaggio; le schede saranno rese disponibili per i produttori.

Per le valutazioni della cat. 800 verrà utilizzata una specifica scheda (in 200/200).

I Membri del Comitato di Presidenza 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 delle categorie da 100 a 700 che, a insindacabile giudizio della giuria, avranno totalizzato:

- un punteggio superiore a **84/100** saranno premiati con una "**Targa di eccellenza**";
- un punteggio compreso tra **80/100 e 84/100** riceveranno un "**Riconoscimento di Qualità Superiore**";
- un punteggio compreso tra **75/100 e 79/100** riceveranno un "**Riconoscimento di Qualità**".

**Articolo 9b.** I prodotti della categoria 800, che a insindacabile giudizio della giuria, avranno totalizzato:

- un punteggio superiore a **168/200** saranno premiati con una "**Targa di eccellenza**";
- un punteggio compreso tra **160/200 e 168/200** riceveranno un "**Riconoscimento di Qualità Superiore**";
- un punteggio compreso tra **150/200 e 159/100** riceveranno un "**Riconoscimento di Qualità**".

A tutti i produttori sarà consegnato un attestato di partecipazione.

**La premiazione** dei prodotti con **Targa di Eccellenza** o **Riconoscimento di Qualità Superiore** o **Riconoscimento di Qualità** sarà **Domenica 25 Settembre** nell'ambito della manifestazione "Terra Madre Salone del Gusto", organizzata da Slow Food a Torino.

### **Articolo 10: Variazioni al Regolamento**

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

Per ogni ulteriore delucidazione, rivolgersi a:

#### **Paolo C. Motta**

ONAF, delegazione di Milano  
Tel: 338.2874871  
Mail: [milano@onaf.it](mailto:milano@onaf.it)

#### **Beppe Casolo**

ONAF, delegazione di Milano  
Tel.: 333.6614920  
Mail: [milano@onaf.it](mailto:milano@onaf.it)

#### **Angelo Balconi**

Slow Food Gorgonzola Martesana  
Tel: 340.7665929  
Mail: [concorso@infinitiblu.it](mailto:concorso@infinitiblu.it)