

Concorso caseario : Stupore ed emozione 1^a edizione 2016

Rocca Viscontea, Piazza della Rocca, Romano di Lombardia (BG)

Domenica 23 ottobre 2016 - Ore 10

Concorso caseario riservato ai formaggi affinati, a pasta molle, semidura e dura

Obiettivo degli organizzatori è quello di valorizzare la figura dell'affinatore.

Per lo svolgimento del concorso è definito il seguente **regolamento**:

Articolo 1: Disposizioni generali

Il concorso "Stupore ed emozione 2016" è riservato ai formaggi *affinati, a pasta molle, semidura e dura*.

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.

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;
- inviare un'adeguata quantità di formaggio

Articolo 3: Numero di campioni e categorie di formaggi

Ogni produttore può iscrivere al concorso un numero massimo di 3 campioni di formaggio per categoria. Il campione o i campioni di formaggio partecipanti al concorso devono rientrare nelle seguenti categorie:

100 – formaggio affinato molle

200 – formaggio affinato semiduro

300- formaggio affinato duro

Ogni categoria per essere costituita dovrà comprendere almeno 6 campioni di formaggi.

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.

Articolo 4: Iscrizione

La scheda di iscrizione deve pervenire via email a bergamo @onaf.it entro le ore 20.00 di lunedì 17 ottobre

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

Per l'iscrizione è necessaria la compilazione di una scheda di iscrizione per ogni formaggio che si intenda presentare.

La scheda è riportata di seguito

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 consegnati sabato 22 ottobre dalle ore 9.30 alle 14.00 c/o la Rocca Viscontea di Romano di Lombardia o recapitati presso Golosa Alchimia, via G.B. Rubini, 41 Romano di Lombardia dalle ore 6.00 alle ore 11.00 (martedì 18 , mercoledì 19 e venerdì 21 ottobre) e dalle 16.00 alle 19.00 (martedì 18 , mercoledì 19, giovedì 20 e venerdì 21 ottobre).

Ogni altra modalità potrà essere accettata solo se concordata direttamente e anticipatamente autorizzata dal comitato organizzatore.

- I campioni, le cui schede di iscrizione non pervenissero preventivamente o fossero consegnate successivamente a detta scadenza non saranno accettati.
- **Ogni singolo campione di formaggio in concorso deve essere accompagnato da una copia della scheda già inviata per l'iscrizione.**
- Le forme di formaggio presentate al concorso devono essere intere, **senza la foratura/tassello di controllo** e confezionate adeguatamente. **A contatto con il formaggio non dovrà essere presente alcuna etichetta o qualsivoglia identificativo che consenta di individuarne la provenienza.**
- I partecipanti devono mettere gratuitamente a disposizione il formaggio
- I partecipanti sollevano l'organizzazione da qualsiasi responsabilità civile e penale causata da eventuali danni derivanti dai formaggi.

I costi di trasporto sono a carico dei partecipanti.

I campioni di formaggio inviati diventano di proprietà dell'organizzazione.

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

Articolo 6: Giuria, procedimento di valutazione dei formaggi

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

La Giuria si dividerà in gruppi a seconda delle categorie di formaggio.

Tutti i giurati si impegnano a mantenere il massimo riserbo sui risultati del concorso.

Per le valutazioni tecnica sarà utilizzata una scheda Onaf a punti (in 100/100), integrata dai commenti relativi ai principali pregi e difetti di ogni singolo formaggio.

Articolo 7: Attestato di partecipazione e premi

A tutti i partecipanti saranno consegnati gli attestati di partecipazione.

Verrà premiato il primo formaggio classificato per ogni categoria.

Data e luogo della premiazione sarà comunicata successivamente

Gli organizzatori si impegnano a informare la stampa e a trasmettere alle redazioni dei giornali le foto e i nomi dei formaggi premiati e i riferimenti degli affinatori, ivi incluse le motivazioni dei riconoscimenti assegnati.

Concorso caseario "Stupore ed emozione"

Scheda di iscrizione (compilare una scheda per ogni formaggio che verrà presentato)

Rag. Sociale _____

Località _____ CAP _____

Indirizzo _____

Affinatore: _____

Tel: _____ Fax: _____

Indirizzo e-mail: _____

Sito: _____

Nome Formaggio: _____

Dati tecnologici e di classificazione:

Origine del formaggio prima dell'affinamento (nome):

<input type="checkbox"/> Latte crudo	<input type="checkbox"/> Dop	<input type="checkbox"/> Pat	<input type="checkbox"/> altro
<input type="checkbox"/> Latte pastorizzato	<input type="checkbox"/> Altro (latte intero, scremato)		

Tipologia di latte (specificare se vaccino, ovino, caprino, bufalino.....)

Breve descrizione del metodo d'affinamento:

Si chiede l'iscrizione del formaggio al concorso per la categoria (indicare il cod. indicato art. 3 del regolamento) _____

Modalità prevista per la consegna dei formaggi :

<input type="checkbox"/> Consegna diretta alla Rocca Viscontea sabato 22/ottobre	<input type="checkbox"/> Consegna tramite corriere c/o Golosa Alchimia entro venerdì 21 ottobre
<input type="checkbox"/> Altro (specificare): _____	

Con la presente confermo la veridicità delle soprastanti informazioni.

Per lettura, approvazione e accettazione del Regolamento del Concorso "Stupore ed emozione".

Ai sensi dell'art.13 del D. Lgs. 196/2003 (Codice in materia di protezione dei dati personali), informiamo i partecipanti al concorso che i dati forniti nel modulo di iscrizione verranno utilizzati unicamente ai fini del concorso. In nessun caso i dati saranno ceduti a terzi.

Firma _____

Inviare a : bergamo@onaf.it

Per eventuali dettagli contattare cell. 339 23 34 0 29

Sponsor :

