



all'Ombra della Madonnina 2017



CONCORSO CASEARIO - 12^a edizione riservato a formaggi e a 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 ARAL (Associazione Regionale Allevatori della Lombardia), indice **la dodicesima edizione della manifestazione "All'ombra della Madonnina"**, con il **Concorso caseario** dedicato esclusivamente ai formaggi di solo latte di capra e allo yogurt da latte di capra.

Il concorso avrà luogo a Milano sabato 6 maggio 2017 a partire dalle ore 10.30 presso **Cascina Cuccagna (via Cuccagna 2/4, angolo via Muratori, Milano)**

DESCRIZIONE

"All'ombra della Madonnina" 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 2017 della manifestazione coprirà due giornate:

- **sabato 6 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 ed un punteggio. La scheda tecnica, che fornisce indicazioni e osservazioni sul formaggio presentato verrà 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 7 maggio** la manifestazione, sempre imperniata sulle produzioni caprine, proseguirà con una serie di proposte culturali, didattiche, ludiche e gastronomiche, destinate al pubblico. Queste attività, che saranno imperniate sulle produzioni caprine, avvicineranno il grande 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.





all'Ombra della Madonnina 2017



Regolamento del concorso

Articolo 1: Disposizioni generali e sede del concorso

Il concorso "All'ombra della Madonnina" 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 6 Maggio 2017, 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 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 quale 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

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

A00 - RICOTTA

100 - FORMAGGI FRESCHI A COAGULAZIONE LATTICA NON AROMATIZZATI –
tipologia "caprino fresco" (prodotti massimo 6 giorni prima della data del concorso)

200 - FORMAGGI A COAGULAZIONE LATTICA CON CROSTA FIORITA

300 - FORMAGGI A PASTA MOLLE CON CROSTA FIORITA

350 - FORMAGGI A CROSTA LAVATA

400 - CACIOTTE E FORMAGGELLE del peso sino a 0,5 kg

450 - CACIOTTE E FORMAGGELLE del peso superiore a 0,5 kg

500 - FORMAGGI A PASTA DURA del peso superiore a 1,5 kg

600 - FORMAGGI ERBORINATI

700 - FORMAGGELLA DEL LUINESE dop





all'Ombra della Madonnina 2017

800 - FATULI'

900 – CACIORICOTTA E PRIMOSALE

X00 – FORMAGGI AFFINATI SEMPLICI, CON STAGIONATURA INFERIORE A 45GG 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...)

YB0 - YOGURT BIANCHI, NON AROMATIZZATI

YC0 - YOGURT AROMATIZZATI e/o ZUCCHERATI

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

- al grado di evoluzione dei formaggi;
- per tipologie di formaggi molto rappresentate dal punto di vista numerico,
- per 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 deve avvenire attraverso la compilazione dell'apposito modulo che deve pervenire **entro e non oltre il 26 aprile 2017** e deve essere inviato tramite e-mail all'indirizzo: ombradellamadonnina@onaf.it oppure tramite fax al n° **+39 02 62027772** con oggetto: CONCORSO FORMAGGI: "All'ombra della Madonnina".

Il modulo di iscrizione deve riportare la data e il luogo presso il quale saranno consegnati o inviati i formaggi e/o gli yogurt partecipanti (vedi punto 5).

Si rammenta che per l'iscrizione è necessaria la compilazione di 1 (un) modulo per ogni formaggio o yogurt che si intende presentare.

La scheda è riportata di seguito, e in ogni caso è scaricabile dal sito www.ombradellamadonnina.com e www.onaf.it nella sezione CONCORSI, alla voce: Concorso Formaggi di capra "All'ombra della Madonnina 2017".

Articolo 5: Invio dei campioni di formaggio

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

I campioni di formaggio e yogurt devono essere consegnati a:



all'Ombra della Madonnina 2017



ONAF – Concorso “All’ombra della Madonnina”
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 2 Maggio 2017 e le ore 16:00 di **di venerdì 5 maggio 2017**.

I formaggi che giungessero presso i recapiti stabiliti oltre le 16 di venerdì 6 maggio 2017 non saranno ammessi al concorso (salvo situazioni particolari concordate preventivamente con il comitato di presidenza).

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

- **Ogni singola partita di formaggi in concorso deve essere accompagnata da una copia della scheda già inviata per l'iscrizione in 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, nel limite del possibile, senza interruzione della catena del freddo.

I campioni ritenuti NON IDONEI saranno esclusi ad insindacabile giudizio del comitato di presidenza, **si chiede quindi particolare cura nel confezionamento e nell'imballo**.

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 e degli yogurt





all'Ombra della Madonnina 2017



La Giuria del concorso caseario, composta da assaggiatori qualificati 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 gli yogurt: il giudizio tecnico verrà espresso attraverso la compilazione di una scheda di valutazione specifica.

Articolo 7: Attestato di partecipazione e premi

I prodotti 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 (Compreso) riceveranno un "Riconoscimento di Qualità Superiore";
- un punteggio compreso tra 75/100 e 80/100 (compreso) riceveranno un "Riconoscimento di Qualità".

A tutti i produttori saranno consegnati gli attestati di partecipazione.

La premiazione avrà luogo a Milano nel mese di giugno 2017 in data da definire, alla premiazione saranno invitati a partecipare tutti i produttori

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 specifica autorizzazione scritta da parte della segreteria nazionale, che ne specifica che l'eventuale modalità di utilizzo.



Delegazione onaf di Milano
milano@onaf.it
www.onaf.it

Comitato coordinatore
ombradellamadonnina@onaf.it
www.ombradellamadonnina.it
cell.3336614920 – fax +39 02 62027772

