



X CONCORSO CASEARIO NAZIONALE "Infiniti blu"

Slow Food Gorgonzola-Martesana e ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi), delegazione di Milano, promuovono, nell'ambito della XIX Sagra del Gorgonzola, il X Concorso Caseario "Infiniti Blu". Il concorso avrà luogo **sabato 9 settembre 2017**, 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 realizzati con latte vaccino, bufalino, ovino, caprino e misto, prodotto in Italia, 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 2017** e deve essere inviata tramite e-mail all'indirizzo: 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, oppure www.slowfoodgorgonzola.it nella sezione Infiniti Blu alla voce:

Concorso Caseario e dal sito 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 5, dalle ore 8:00 alle 12:00 e comunque entro venerdì 8 settembre 2017 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

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 preveda 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 uguale o superiore a **84/100** saranno premiati con una **"Targa di eccellenza"**;
- un punteggio uguale o superiore a **80/100** e inferiore a **84/100** riceveranno un **"Riconoscimento di Qualità Superiore"**;
- un punteggio uguale o superiore a **75/100** e inferiore a **80/100** riceveranno un **"Riconoscimento di Qualità"**.

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

- un punteggio uguale o superiore a **168/200** saranno premiati con una **"Targa di eccellenza"**;
- un punteggio uguale o superiore a **160/200** e inferiore a **168/200** riceveranno un **"Riconoscimento di Qualità Superiore"**;
- un punteggio uguale o superiore a **150/200** e inferiore a **160/200** riceveranno un **"Riconoscimento di Qualità"**.

A tutti i produttori sarà consegnato un attestato di partecipazione.

Articolo 10: Premio speciale formaggi a latte crudo

Con l'edizione 2017 viene introdotto un premio speciale per la valorizzazione dei formaggi realizzati con latte crudo.

I 3 formaggi a latte crudo che avranno ottenuto i punteggi più alti, verranno premiati con una targa di merito.

La premiazione dei prodotti sarà **Sabato 16 Settembre** nell'ambito della manifestazione "Cheese le Forme del Latte", organizzata da Slow Food a Bra (CN).

Articolo 11: 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:

Beppe Casolo

ONAF, delegazione di Milano
Tel.: 333.6614920
Mail: milano@onaf.it

Angelo Balconi

Slow Food Gorgonzola Martesana
Tel: 340.7665929
Mail: concorso@infinitiblu.it