



CONCORSO CASEARIO FORMAGGI DI CAPRA EDOLO - 7 APRILE 2019 riservato a formaggi di latte di capra in purezza

ARAL (Associazione Regionale Allevatori della Lombardia), **Comune di Edolo**, **Comunità Montana di Valle Camonica**, nell'ambito della manifestazione "Giornate Zootecniche di Edolo 2019" dedicata al settore caprino, indicano il

**Concorso Caseario dei Formaggi di capra,
che avrà luogo a
Edolo (BS) domenica 7 aprile 2019**

affidandone l'organizzazione tecnica a **ONAF** (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio).

Regolamento del Concorso

Articolo 1: Disposizioni generali e sede del Concorso

Il Concorso Caseario dei formaggi di capra di Edolo è riservato ai formaggi 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 domenica 7 Aprile 2019, presso il Centro Fiere di Edolo.

Articolo 2: Diritto di partecipazione

Per essere ammessi al Concorso i formaggi devono:

- essere presentati esclusivamente da azienda agricola, o caseifici operanti nel territorio delle province di Brescia e di Bergamo
- essere prodotti con latte di capra in purezza (no formaggi a latte misto), munto localmente;
- 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

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 2 campioni di formaggio

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

FA00 - FATULI';

ME00 - FORMAGGELLA DI CAPRA DI MEDIA STAGIONATURA (FINO A 20 gg);

ST00 - FORMAGGELLA DI CAPRA STAGIONATA (OLTRE 20 gg).

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 può avvenire **solo on-line** digitando concorsi.onaf.it/edolo2019 (senza www.) oppure collegandosi al sito www.onaf.it e cliccando su **attività** quindi **concorsi** e **edolo2019**.

Dovrà essere compilato un unico modulo relativo alla azienda e tanti moduli quanti sono i prodotti che si intendano iscrivere.

Nel modulo di iscrizione dei formaggi verranno chieste le seguenti informazioni:

- trattamenti termici del latte
- coagulanti utilizzati
- fermenti utilizzati
- tipo di coagulazione
- trattamenti termici della cagliata
- aspetto esterno
- aspetto interno
- data di produzione
- modalità di consegna

Le iscrizioni devono essere compilate e trasmesse **entro e non oltre il 30 MARZO 2019**. Per ogni iscrizione, il produttore riceverà una mail all'indirizzo da lui indicato.

Articolo 5: Consegna dei campioni di formaggio

Possono essere consegnati solo formaggi dei quali sia stata effettuata l'iscrizione on-line, osservando le seguenti indicazioni

- I campioni di formaggio, devono essere consegnati a Edolo **entro le ore 8:30 di Domenica 7 Aprile 2019**.

In alternativa, i campioni possono essere ritirati da un incaricato della Comunità Montana di Valle Camonica o da un incaricato dell'ARAL **entro le 18 di sabato 6 aprile previo accordo** e segnalazione nel modulo di iscrizione.

- **Ogni singola partita di formaggi in concorso deve essere accompagnata da una copia della scheda, già inviata per l'iscrizione, inserita in una busta di plastica.** I campioni, le cui schede di iscrizione non pervenissero preventivamente, o fossero consegnate successivamente a detta scadenza 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 a 1 Kg: un pezzo unico di almeno 1 Kg;
 - formaggi di pezzatura da 500 grammi a 1 Kg: pezzi integri e per almeno 0,750 kg di prodotto in totale;
 - formaggi di pezzatura inferiore a 500 grammi: pezzi integri per almeno di 0,750 kg di prodotto in totale, o comunque un numero di forme non inferiore a 2;



- I campioni di formaggio devono essere inviati, senza interruzione della catena del freddo.
- I campioni ritenuti NON IDONEI saranno esclusi a insindacabile giudizio del Comitato di presidenza, **si chiede quindi particolare cura nel confezionamento e nell'imballaggio.**
- I costi di trasporto sono a carico dei partecipanti.
- I campioni di formaggio inviati diventano proprietà dell'organizzazione.
- Tutti i formaggi saranno contrassegnati con un codice e saranno resi anonimi ai giurati prima dell'inizio delle valutazioni.

Articolo 6: Giuria, procedimento di valutazione dei formaggi

La Giuria del Concorso caseario, composta da Maestri Assaggiatori, o esperti 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), compilata con modalità elettronica, integrata dai commenti relativi ai principali pregi e difetti di ogni singolo formaggio. Dopo la conclusione delle valutazioni, i report tecnici riassuntivi saranno a consegnati ai produttori.

Articolo 7: Premi ed attestati

A insindacabile giudizio della giuria, **saranno premiati i primi due formaggi classificati per ogni categoria e assegnati i seguenti riconoscimenti:**

- **“Diploma di eccellenza”** a tutti quei prodotti che totalizzeranno un punteggio superiore all'85% del massimo punteggio ottenibile;
- **“Riconoscimento di Qualità Superiore”** a tutti quei prodotti che totalizzeranno un punteggio compreso tra l'80% e l'84.9% del massimo punteggio ottenibile
- **“Riconoscimento di Qualità”** a tutti quei prodotti che totalizzeranno un punteggio compreso tra il 75% e il 79.9% del massimo punteggio ottenibile.
- **“Attestato di partecipazione”** a tutti gli altri prodotti valutati

Articolo 8: Premiazione

La premiazione si terrà domenica 7 aprile 2019, in concomitanza con le premiazioni della mostra caprina Bionda dell'Adamello intorno alle ore 16.00.

Articolo 9: Nota conclusiva

L'organizzazione si riserva di apportare al programma ed al regolamento tutte quelle modifiche o aggiunte, che riterrà opportune per la migliore riuscita della manifestazione. Su proposta della giuria, l'organizzazione potrà modificare il numero e l'entità dei premi.

Per chiarimenti relativi alla registrazione on-line: Beppe Casolo ONAF beppecasolo@yahoo.it cell. 3336614920.

Per altre informazioni contattare il tecnico A.R.A. Mario Lussignoli al tel. 03072273043 - 320/1844079 e-mail brescia@aral.lom.it; oppure la Comunità Montana di Valle Camonica al tel. 0364/324019; e-mail: uff.agricoltura@cmvallecamonica.bs.it