



Concorso Formaggi d'Appennino Castelnuovo di Garfagnana Sabato 2 Settembre 2023

Nell'ambito della manifestazione "Il Cacio...Tutti pazzi per il formaggio - Mostra Mercato dei Formaggi d'Appennino" il Comune di Castelnuovo di Garfagnana, in collaborazione con Unione Comuni Garfagnana, Parco Nazionale dell'Appennino Tosco Emiliano e Parco Regionale delle Alpi Apuane, ONAF, organizza il Primo Concorso Formaggi d'Appennino, con lo scopo di valorizzare le produzioni casearie di un territorio tradizionalmente vocato all'allevamento e alla trasformazione.

----- o -----

Regolamento del Concorso

Articolo 1: Disposizioni generali e sede del Concorso

Il Concorso "Formaggi d'Appennino" è riservato ai formaggi realizzati e/o affinati e/o elaborati da produttori con sede legale all'interno dell'area MAB dell'Appennino Tosco Emiliano, del Parco Regionale delle Alpi Apuane e dei comuni limitrofi. Eventuali controversie relative all'applicazione del presente regolamento, nonché allo svolgimento dello stesso, saranno valutate dall'inappellabile giudizio del Comitato Organizzatore. Il Concorso avrà luogo il 2 settembre 2023, con premiazione il 3 settembre 2023, a Castelnuovo di Garfagnana (LU).

Articolo 2: Diritto di partecipazione

Per essere ammessi al Concorso i formaggi devono:

- essere presentati esclusivamente da aziende agricole, caseifici, affinatori (con l'obbligo di indicare i riferimenti del caseificio di produzione dei formaggi) operanti sull'intero territorio come definito all'Articolo 1;
- essere prodotti con latte di vacca, capra, pecora in purezza;
- 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 un opportuno confezionamento, che consenta la conservazione ottimale dei prodotti.

Articolo 3: Iscrizione

L'iscrizione al Concorso è gratuita e prevede la compilazione della scheda dell'azienda e tanti moduli quanti sono i prodotti che si intendano iscrivere, utilizzando i moduli allegati. La trasmissione della scheda-azienda e dei moduli, tassativamente entro il 20/08/2023 potrà avvenire:





- on-line, all'indirizzo info@turismo.garfagnana.eu;
- consegnando i moduli direttamente a: I.A.T. Garfagnana - Ufficio Informazioni Turistiche Unione Comuni Garfagnana - Piazza delle Erbe 1 - Castelnuovo di Garfagnana (Lu).

Articolo 4: 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 un numero massimo 5 prodotti. Il campione o i campioni di formaggio partecipanti al Concorso devono rientrare nelle seguenti categorie:

- formaggi realizzati con latte di VACCA,
- formaggi realizzati con latte di PECORA,
- formaggi realizzati con latte di CAPRA.

Il Comitato Organizzatore 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.

Articolo 5: Invio dei campioni

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

- I campioni di formaggio devono essere consegnati a: I.A.T. Garfagnana - Ufficio Informazioni Turistiche Unione Comuni Garfagnana - Piazza delle Erbe 1 - Castelnuovo di Garfagnana (Lu);
- I campioni devono essere consegnati nel periodo di tempo compreso tra le **ore 9:00 di martedì 29 agosto 2023 e le ore 8:30 di sabato 2 settembre 2023.**

Lo IAT Garfagnana è aperto tutti i giorni 9:00-15:30. Sabato 2 Settembre le forme possono essere consegnate direttamente in Piazzetta Ariosto dalle ore 8.00 alle ore 8.30

- I formaggi consegnati in ritardo presso il recapito stabilito non saranno ammessi al Concorso;
- Ogni prodotto in concorso deve essere identificato con una copia del modulo d'iscrizione, inserito in una busta di plastica. I campioni privi del modulo di iscrizione, o che pervenissero preventivamente, o fossero consegnati successivamente a detta scadenza (sia da corrieri, che personalmente dai produttori) non verranno accettati;
- I formaggi presentati al Concorso devono essere maturi, pronti per la consumazione 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 e/o beneficenza:
 - formaggi di pezzature superiore a 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;
- 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 Organizzatore. Si chiede quindi particolare cura nel confezionamento e nell'imballaggio;
- I costi di trasporto sono a carico dei partecipanti;
- Tutti i formaggi saranno resi anonimi ai giurati prima dell'inizio delle valutazioni e contrassegnati con un codice alfanumerico, la cui corrispondenza è conosciuta solo dal Presidente di Giuria.

Articolo 6: Giuria, procedimento di valutazione dei formaggi

La Giuria del Concorso caseario, composta da Maestri Assaggiatori ONAF, o esperti nominati dal Presidente di Giuria, si dividerà in più gruppi a seconda delle categorie di formaggio. Sono esclusi dalla Giuria: i produttori partecipanti, persone che abbiano rapporto di parentela con il partecipante o lavoratori dipendenti e soggetti che abbiano rapporti economico/commerciali con le 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 con la valutazione di parametri qualitativi quantificabili. Dopo la conclusione delle valutazioni e la proclamazione dei vincitori, le schede saranno a disposizione dei produttori.

Articolo 7: Attestato di partecipazione e premi

Per ciascun formaggio verrà consegnato al produttore un attestato di partecipazione. A insindacabile giudizio della giuria, verrà stilata una classifica per ciascuna categoria che riporterà i migliori 3 formaggi, che verranno premiati durante la Cerimonia di cui all'Art. 9. Dal 4° in poi saranno considerati ex-equo. Ai migliori 3 formaggi sarà concessa la possibilità di utilizzare il logo 'Concorso Formaggi d'Appennino' e relativa simbologia per la valorizzazione dei propri prodotti.

Articolo 8: Premio speciale di gradimento

I primi 3 classificati per ciascuna categoria verranno ulteriormente valutati in una apposita manifestazione che si svolgerà sabato pomeriggio a partire dalle ore 16:00 presso la Sala L. Suffredini in Piazzetta Ariosto, dove il pubblico presente, previa iscrizione, potrà esprimere la propria preferenza per uno dei formaggi. Il formaggio che avrà totalizzato il maggior numero di preferenze verrà dichiarato 'Il migliore dei migliori' e riceverà un riconoscimento.

Articolo 9: Cerimonia di premiazione

La Cerimonia di premiazione si terrà domenica alle ore 18:00 nella rocca Ariostesca in occasione della tombola di beneficenza per la Fiera delle Donne.

