



All'Ombra della Madonnina

CONCORSO CASEARIO - 15^a edizione **riservato a formaggi, ricotte e yogurt di latte di capra**

Milano

Officine Storiche - via De Rolandi, 14

L'**ONAF** (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio), in collaborazione con la **Regione Lombardia**, e **ARAL** (Associazione Regionale Allevatori della Lombardia) indice la **quindicesima edizione della manifestazione "All'ombra della Madonnina"**, con il **Concorso caseario** dedicato esclusivamente ai formaggi, alle ricotte e allo yogurt da latte di capra.

Regolamento del Concorso

Articolo 1: Disposizioni generali e sede del Concorso

Il Concorso "All'ombra della Madonnina" è riservato ai formaggi, alle ricotte e agli yogurt prodotti con latte esclusivamente di capra, appartenenti alle categorie indicate all'art. 4.

Eventuali controversie relative all'applicazione del presente regolamento, nonché allo svolgimento dello stesso, saranno valutate dall'inappellabile giudizio del Comitato Organizzatore presieduto da Beppe Casolo.

Il Concorso avrà luogo il 1 ottobre 2022, a Milano, presso *le Officine Storiche di via De Rolandi 14*.

Articolo 2: Diritto di partecipazione

Per essere ammessi al Concorso i formaggi, le ricotte e gli yogurt devono:

- essere presentati esclusivamente da azienda agricola, caseifici, affinatori (con l'obbligo di indicare i riferimenti del caseificio di produzione dei formaggi) operanti sull'intero territorio italiano, nei confinanti Canton Ticino e Canton Grigioni (Svizzera) e quali 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: Iscrizione

L'iscrizione al Concorso può avvenire **solo on-line** digitando <https://www.onaf.it/concorsi/madonnina2022/>

Va compilato un unico modulo relativo alla azienda e tanti moduli quanti sono i prodotti che si intendano iscrivere, la documentazione richiesta deve essere integralmente compilata.

Al momento dell'iscrizione viene generato un codice di accettazione per ogni prodotto, **che dovrà essere applicato su ogni campione iscritto** (i formaggi e gli yogurt seguiranno una numerazione separata) **A quest'ultimo dovrà essere allegata una copia del modulo d'iscrizione ricevuto via email, su cui** è indicata anche la modalità di consegna dei prodotti iscritti (vedi punto 5).

Le iscrizioni vanno effettuate **entro le ore 24 del 23 settembre 2022.**

La quota di partecipazione al concorso è fissata in 15,00 euro per azienda partecipante da versare entro lunedì 26 settembre attraverso una delle seguenti modalità

- 1) Bonifico su Conto corrente IBAN IT09X085302250500000253620 c/o Banca d'Alba intestato a O.N.A.F - Via Castello, 5 - 12060 Grinzane Cavour (CN) - con causale: "partecipazione azienda XXXXX al concorso All'ombra della Madonnina 2022"
- 2) Transazione con carta di credito collegandosi a: www.onaf.it/index.php?c=index&a=pagamento_generico_POS_VIRTUALE (presente anche in fondo alla pagina www.onaf.it) - con causale: "partecipazione azienda XXXXX al concorso All'ombra della Madonnina 2022"



All'Ombra della Madonnina

Il mancato pagamento comporta l'esclusione dal concorso.

Articolo 4: 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 un numero massimo 5 prodotti, dei quali al massimo 3 yogurt.**

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

- R00 - RICOTTA FRESCA;
- RX00 - RICOTTA STAGIONATA E/O AFFINATA;
- PF00 - PASTA FILATA
- CL00 - FORMAGGI FRESCHI A COAGULAZIONE LATTICA NON AROMATIZZATI –
tipologia "caprino fresco" (prodotti massimo 6 giorni prima della data del Concorso);
- CLF00 - FORMAGGI A COAGULAZIONE LATTICA CON CROSTA FIORITA;
- PMF00 - FORMAGGI A PASTA MOLLE CON CROSTA FIORITA;
- L00 - FORMAGGI A CROSTA LAVATA;
- CP00 - CACIOTTE E FORMAGGELLE del peso sino a 0,5 kg;
- CG00 - CACIOTTE E FORMAGGELLE del peso superiore a 0,5 kg;
- PD00 - FORMAGGI A PASTA DURA;
- E00 - FORMAGGI ERBORINATI;
- FL00 - FORMAGGELLA DEL LUINESE DOP;
- BF00 - ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP - *fresco (da 4 a 10 gg)*
- BS00 - ROBIOLA DI ROCCAVERANO DOP - *stagionato (da 11gg in poi)*
- Fa00 - FATULI';
- CR00 - CACIORICOTTA E PRIMOSALE;

- X00 - FORMAGGI AFFINATI SEMPLICI,
CON CENERE DI CARBONE, FOGLIE, SEMI, ERBE...;
- Z00 - FORMAGGI AFFINATI ELABORATI (UBRIACHI, CON FRUTTA, CON PRODOTTI INSERITI NELLA PASTA,
TRATTATI CON BAGNE...);

- YB00 - YOGURT BIANCHI, NON ZUCCHERATI E NON AROMATIZZATI;
- YC00 - YOGURT AROMATIZZATI e/o ZUCCHERATI.

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

- grado di evoluzione dei formaggi;
- tipologie di formaggi molto rappresentate dal punto di vista numerico;
- 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.

Articolo 5: Invio dei campioni

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

- I campioni di formaggio, ricotte e yogurt devono essere consegnati a:

**ONAF – Concorso "All'ombra della Madonnina"
c/o Laboratorio ARAL – via Kennedy 30 – 26013 Crema (CR)**

- I campioni devono essere consegnati nel periodo di tempo compreso **tra le ore 9:00 di Martedì 27 settembre 2022 e le ore 18:00 di giovedì 29 settembre 2022.**



All'Ombra della Madonnina

- I formaggi consegnati in ritardo presso i recapiti stabiliti non saranno ammessi al Concorso (salvo deroghe eccezionali concordate preventivamente con gli organizzatori)
- **Ogni prodotto in concorso deve essere identificato con il codice generato all'atto della iscrizione on-line ed essere accompagnato da una copia del modulo d'iscrizione, inserito in una busta di plastica.** I campioni senza codice, o senza 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 di capra 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:
 - 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;
 - yogurt: si chiede di inviare almeno 750 ml di prodotto per tipologia.
- I campioni di formaggio devono essere inviati senza interruzione della catena del freddo e riportare all'esterno delle confezioni la scritta evidente CONSERVARE IN FRIGORIFERO a 0°C-4 °C.
- 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.
- Il mancato versamento della quota di partecipazione nelle modalità sopraindicate, comporta l'esclusione dal concorso.
- 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 Comitato di presidenza

Articolo 6: Giuria, procedimento di valutazione dei formaggi delle ricotte e degli yogurt

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 rapporto di parentela con il partecipante o lavoratori dipendenti e soggetti che hanno 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, le schede saranno a disposizione dei produttori.

Per quanto riguarda i formaggi iscritti nelle categorie X00 e Z00 il giudizio tecnico verrà espresso attraverso la compilazione di una scheda a punti specifica (espressa in 200/200).

Per quanto riguarda gli yogurt: il giudizio tecnico verrà espresso attraverso la compilazione di una scheda di valutazione specifica espressa in 100/100.



All'Ombra della Madonnina

Articolo 7: Attestato di partecipazione e premi

A insindacabile giudizio della giuria, saranno assegnati i seguenti premi:

- “**Targa di eccellenza**” a tutti quei prodotti che totalizzeranno un punteggio superiore all'85% del massimo punteggio ottenibile (90% per le cat. R00 e RX00);
- “**Riconoscimento di Qualità Superiore**” a tutti quei prodotti che totalizzeranno un punteggio compreso tra l'80% e l'84.9% del massimo punteggio ottenibile (tra 85% e l'89,9% per le cat. R00 e RX00);
- “**Riconoscimento di Qualità**” a tutti quei prodotti che totalizzeranno un punteggio compreso tra il 75% e il 79.9% del massimo punteggio ottenibile (tra l'80% e l'84,9% per le cat. R00 e RX00).

La cerimonia di premiazione con la consegna dei premi sarà fissata successivamente

formaggi che avranno ottenuto i riconoscimenti di **Eccellenza, Qualità superiore e Qualità**, potranno riportare sulle confezioni dei rispettivi prodotti il logo della manifestazione, comprensivo dell'anno e dello specifico riconoscimento ottenuto. **Sarà necessario inoltrare una circostanziata richiesta alla segreteria Onaf, che rilascerà il marchio e le modalità di utilizzo.**

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.