

VI CONCORSO CASEARIO NAZIONALE "Infiniti blu"

Slow Food Gorgonzola - Martesana e ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi), delegazione di Milano, promuovono, nell'ambito della XV Sagra del Gorgonzola, il VI Concorso Caseario "Infiniti Blu". Il concorso avrà luogo sabato 14 settembre 2013, presso il Centro Intergenerazionale, in 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 prodotti con latte vaccino, bufalino, ovino, caprino e misto, 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 definita 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 non dop
- 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.)

Gli organizzatori si riservano il diritto di completare le categorie e 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 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, 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 2013** e deve essere inviata tramite e-mail all'indirizzo: concorso@slowfoodgorgonzola.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.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 **entro le ore 15:00 di venerdì 13 settembre 2013** a:

SLOW FOOD GORGONZOLA E MRTESANA
Concorso Caseario Nazionale "Infiniti Blu"
Viale J. F. Kennedy, 4
20064 Gorgonzola (Mi)

A contatto con il formaggio non dovrà essere presente alcuna etichetta o qualsivoglia identificativo che consenta di individuarne il produttore.

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: Giuria

La Giuria sarà composta da 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 sono gratuite.

Articolo 8: Procedimento di valutazione dei formaggi

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; le schede saranno rese disponibili per i produttori.

I tecnici dell'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

I prodotti che, a insindacabile giudizio della giuria, avranno totalizzato un **punteggio superiore a 83/100** saranno premiati con una **"Targa di eccellenza"** nell'ambito della manifestazione **Slow Cheese**, organizzata da Slow Food, che avrà luogo a Bra (CN) dal 20 al 23 settembre.

I prodotti che avranno raggiunto un **punteggio compreso fra 73 e 82 punti** riceveranno un **"Riconoscimento di qualità"**.

A tutti i produttori sarà consegnato un attestato di partecipazione.

Articolo 10:Variazioni al Regolamento

L'organizzazione 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

Massimo Casirati

Slow Food Gorgonzola e Martesana

Tel: 349.1624478

Mail: concorso@slowfoodgorgonzola.it