



Concorso
STUPORE ED EMOZIONE

5ª edizione - 2023

Preselezione Sabato 14 ottobre 2023

Finale Domenica 15 ottobre 2023

Premiazione Domenica 22 ottobre 2023

**Concorso caseario internazionale riservato
ai formaggi e alle specialità lattiche
(prodotti caseari elaborati/arricchiti/trasformati/
composti/conciati/ abbelliti/speziati),
a pasta molle, semidura, dura, a pasta filata
ed erborinata, di latte vaccino, caprino, ovino,
bufalino, misto ed allo yogurt.**

Obiettivo degli organizzatori è quello di valorizzare le figure professionali del settore lattierocaseario,
fornire un giudizio qualitativo dei prodotti sul mercato, divulgativo/culturale.

Per lo svolgimento del concorso è definito il seguente **regolamento**:

Articolo 1: Disposizioni generali

Il concorso “Stupore ed emozione 2023” è riservato ai formaggi delle **categorie**:



Premio IL CASARO D'ORO

A) IL CASARO D'ORO:

formaggi affinati ossia formaggi stagionati a media e lunga stagionatura e freschi di latte vaccino, caprino, ovino, bufalino e misto; yogurt

- Ingredienti: latte intero, parzialmente, totalmente scremato o crema di latte, con aggiunta eventuale di caglio e/o di fermenti e sale da cucina - suddivisi nelle sottocategorie:

- a pasta molle
- a pasta semidura
- a pasta dura
- a pasta filata (molliti)
- a pasta filata (semiduri e duri)
- a pasta erborinata
- yogurt (bianco)



Premio OLTRE IL FORMAGGIO

B) OLTRE IL FORMAGGIO:

I raffinati: specialità lattiche di latte vaccino, caprino, ovino, bufalino e misto; yogurt **

(prodotti caseari elaborati/arricchiti/trasformati/composti/conciati/abbelliti/speziati)

- Ingredienti: latte intero, parzialmente, totalmente scremato o crema di latte, con aggiunta di **ulteriori ingredienti** ed eventuale di caglio e/o fermenti e sale da cucina - suddivisi nelle sottocategorie:

- a pasta molle
- a pasta semidura
- a pasta dura
- a pasta filata (molliti)
- a pasta filata (semiduri e duri)
- a pasta erborinata
- yogurt con aggiunta di ulteriori ingredienti (aromi,...) **

Eventuali controversie relative all'applicazione del presente regolamento sono giudicate dall'inappellabile giudizio del Comitato Organizzatore del concorso.

L'iscrizione al concorso è gratuita e dovrà essere fatta alla pagina

<https://www.onaf.it/concorsi/stuporeemozione2023> o sul sito www.progettoforme.eu tramite la compilazione online dei moduli disponibili.

Dovrà essere compilato un solo modello relativo all'Azienda per l'anno 2023 per il concorso "Stupore ed emozione" e tanti moduli quanti saranno i formaggi che verranno iscritti. I moduli dovranno poi essere stampati ed infilati in una busta di plastica per essere allegati all'invio dei campioni, riportando anche il codice che verrà assegnato dal sistema informatico in modo automatico e comunicato tramite e-mail per conferma dell'avvenuta iscrizione per ogni formaggio. Lo stesso codice dovrà essere riportato sui formaggi corrispondenti e servirà per una loro rapida identificazione da parte degli operatori che dovranno poi attribuirgli il nuovo codice identificativo per renderli anonimi.

Le attività dei membri della Giuria saranno rese a titolo gratuito.

Articolo 2: Diritto di partecipazione

Per essere ammessi al concorso i formaggi, le specialità lattiche e gli yogurt devono:

- rispettare la normativa igienico sanitaria vigente in Italia;
- le modalità di iscrizione e partecipazione di seguito specificate;
- attuare l'opportuno confezionamento e trasporto che consenta la conservazione ottimale dei prodotti, senza interruzione della catena del freddo;
- i formaggi a Denominazione di Origine Protetta dovranno essere iscritti dagli associati dei consorzi di tutela
- inviare un'adeguata quantità di prodotto: almeno 3 Kg di formaggio, 3 Kg di specialità lattica e 5 vasetti di yogurt. Solo per prodotti di piccola pezzatura (ad es. di 50g) inviare 1Kg di prodotto.

Articolo 3: Numero di campioni e categorie

Ogni produttore può iscrivere al concorso un numero massimo di 7 campioni per la categoria il casaro d'oro e 7 per la categoria oltre il formaggio.

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

A- IL CASARO D'ORO:



Premio
IL CASARO D'ORO

formaggi affinati ossia formaggi stagionati a media e lunga stagionatura e freschi di latte vaccino, caprino, ovino, bufalino e misto; yogurt

- Ingredienti: latte intero, parzialmente, totalmente scremato o crema di latte, con aggiunta eventuale di caglio e/o di fermenti e sale da cucina - suddivisi nelle sottocategorie:

- a pasta molle
- a pasta semidura
- a pasta dura
- a pasta filata (mollì)
- a pasta filata (semiduri e duri)
- a pasta erborinata
- yogurt (bianco)



Premio OLTRE IL FORMAGGIO

B- OLTRE IL FORMAGGIO:

I raffinati: specialità lattiche di latte vaccino, caprino, ovino, bufalino e misto; yogurt **

(prodotti caseari elaborati/arricchiti/trasformati/composti/conciati/abbelliti/speziati)

- Ingredienti: latte intero, parzialmente, totalmente scremato o crema di latte, con aggiunta di **ulteriori ingredienti** ed eventuale di caglio e/o fermenti e sale da cucina - suddivisi nelle sottocategorie:

- a pasta molle
- a pasta semidura
- a pasta dura
- a pasta filata (mollì)
- a pasta filata (semiduri e duri)
- a pasta erborinata
- yogurt con aggiunta di ulteriori ingredienti (aromi,...) **

Ogni sottocategoria per essere costituita dovrà comprendere almeno 5 campioni di aziende diverse

Il Comitato Organizzatore valuterà il grado di conservazione dei campioni: saranno esclusi d'ufficio dal concorso, e ad insindacabile giudizio del comitato organizzatore, tutti i campioni considerati non idonei, senza alcuna possibilità di ricorso.

Il Comitato Organizzatore si riserva di creare ulteriori sottocategorie.

Articolo 4: Iscrizione

Le schede di iscrizione dovranno pervenire entro le ore 24.00 di venerdì 29 settembre.

Ogni scheda deve contenere l'indicazione della modalità di recapito dei formaggi.

È possibile effettuare l'iscrizione a partire dal 31 luglio 2023

*Articolo 5: Invio dei campioni

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

I campioni dovranno essere recapitati presso Frescoelle Srl, in via Europa, 36 – Cologno al Serio (BG) - CAP 24055 dalle 8 alle 13 e dalle 14 alle 19 da giovedì 5 ottobre a giovedì 12 ottobre.

Ogni altra modalità potrà essere accettata solo se concordata direttamente e anticipatamente autorizzata dal comitato organizzatore.

Le spedizioni dovranno essere fatte "in porto franco".

- I campioni, le cui schede di iscrizione non pervenissero preventivamente o fossero consegnate successivamente a detta scadenza non saranno accettati.
- Le iscrizioni potranno avvenire anche per le produzioni successive alla data d'iscrizione (es. per prodotti freschi)
- **Ogni singolo campione di prodotto in concorso si ribadisce dovrà essere accompagnato da una copia della scheda già inviata per l'iscrizione e dal codice assegnato in automatico dal sistema informatico ed applicato sul prodotto;**
A contatto con il formaggio non dovrà essere presente alcuna altra etichetta o qualsivoglia identificativo che consenta di individuarne la provenienza ad eccezione dei formaggi DOP con presenza di eventuale logo del Consorzio non asportabile.
- I partecipanti devono mettere gratuitamente a disposizione il formaggio, la specialità lattica, lo yogurt;
- I partecipanti sollevano l'organizzazione da qualsiasi responsabilità civile e penale causata da eventuali danni derivanti dai formaggi, dalle specialità lattiche e dallo yogurt.

I campioni di formaggio, specialità lattiche e yogurt inviati diventano di proprietà dell'organizzazione e potranno essere utilizzati per iniziative di promozione e/o di beneficenza a sostegno del progetto "Il formaggio alimenta la ricerca" a favore della Fondazione Onlus ARMR (aiuti per la Ricerca sulle Malattie Rare) e dell'Istituto di Ricerche Farmacologiche Mario Negri.

Articolo 6: Giuria, procedimento di valutazione sensoriale

La Giuria sarà composta da esperti in valutazione sensoriale di formaggi (membri dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi - ONAF) che emetteranno un giudizio tecnico.

Tutti i campioni saranno contrassegnati con un codice alfa numerico e quindi saranno resi anonimi ai giurati durante lo svolgimento del concorso. Ogni formaggio ed ogni specialità lattica verranno giudicati da uno stesso numero di giudici tramite una scheda on-line in modo individuale e senza interferenze. Un capo panel sarà a disposizione per eventuali delucidazioni. Formaggi e specialità lattiche con medesima tipologia di latte di ogni sottocategoria verranno valutati in sequenza dallo stesso panel di giudici. La Giuria si dividerà in gruppi in base alle sottocategorie e

decreterà il vincitore per ogni sottocategoria; mentre una super giuria, che verrà convocata domenica 15 ottobre, valuterà poi il formaggio e la specialità lattica migliore per le due categorie. Tutti i giurati si impegnano a mantenere il massimo riserbo sui risultati da loro espressi durante il concorso.

Per la valutazione sarà utilizzata la scheda Onaf a punti in formato elettronico (punteggio massimo 100, punteggio minimo 40) e a parte verrà valutato il parametro stupore ed emozione (punteggio massimo che si può assegnare 20 che corrisponde ad eccezionale ed a decrescere 18 che corrisponde ad ottimo, 16 a buono, 14 a discreto, 12 a sufficiente, 10 a insufficiente e 8 a pessimo). Il formaggio e la specialità lattica vincitori saranno quelli che avranno ricevuto il maggior punteggio su 120 punti assegnabili.

Articolo 7: Attestato di partecipazione e premi

A tutti i partecipanti saranno consegnati gli attestati di partecipazione.

Verrà premiato il primo formaggio classificato per la categoria “Il Casaro d’Oro” italiano o estero e la prima specialità lattica per la categoria “Oltre il formaggio” italiana o estera ed il primo/a per ogni sottocategoria; i restanti verranno considerati a pari merito. Riconoscimenti speciali verranno conferiti al formaggio prodotto nei territori delle Città Creative Unesco e a quello prodotto nelle città che hanno il riconoscimento “Città del formaggio” assegnato da Onaf che avranno ricevuto il punteggio migliore. In modo riservato verrà comunicato ai partecipanti il punteggio ricevuto dai loro formaggi e specialità lattiche ed i punteggi massimo e minimo riscontrati nelle varie sottocategorie. La premiazione avrà luogo domenica 22 ottobre durante Forme. Gli organizzatori si impegnano ad informare la stampa ed a trasmettere alle redazioni dei giornali i vincitori delle categorie e sottocategorie del concorso e le motivazioni dei riconoscimenti assegnati, nonché i nomi dei casari, stagionatori (affinatori) e degli elaboratori (raffinatori), che si sono distinti. I vincitori potranno utilizzare il logo “Stupore ed Emozione” 2023 indicando il riconoscimento ottenuto e la categoria o sottocategoria. Per tutto quello non regolamentato varrà l’inappellabile decisione del panel leader del concorso e del comitato organizzatore.

Panel leader del concorso

Grazia Maria Mercalli

migimerc@yahoo.it