



CONCORSO CASEARIO SAN MARTINO 2015

ATIAF (Associazione Ticinese Assaggiatori Formaggi) organizza il **Concorso caseario San Martino** a Mendrisio, aperto ai formaggi freschi e formaggi semiduri esclusi i formaggi d'alpe. Il concorso è aperto a formaggi prodotti con latte vaccino, caprino e ovino proveniente da tutti i caseifici del Cantone Ticino e della Mesolcina.

Il Concorso avrà luogo il 17 ottobre 2015 e la premiazione avverrà alla fiera di San Martino a Mendrisio l'11 novembre 2015

Si tratta della seconda edizione di un concorso a valenza cantonale che offre la possibilità ai nostri produttori di confrontarsi ricevendo dalla giuria composta da esperti del settore un commento tecnico ed un punteggio. Il commento tecnico verrà inviato al produttore con l'obiettivo di fornire indicazioni e osservazioni sul formaggio presentato. I prodotti che otterranno la menzione "Diploma d'oro" e "Diploma d'argento" verranno premiati.

REGOLAMENTO

Art. 1 Disposizioni generali e sede del concorso

Il Concorso San Martino è aperto ai formaggi freschi e formaggi semiduri (esclusi i formaggi d'alpe), prodotti con latte vaccino, ovino e caprino, provenienti da caseifici nel Cantone Ticino e dalla Mesolcina.

Eventuali controversie relative al presente regolamento, nonché allo svolgimento del concorso sono giudicate insindacabilmente dal Comitato del Concorso caseario San Martino, designato dal Comitato ATIAF.

Art. 2 Diritto di partecipazione

Per essere ammessi i formaggi devono soddisfare le seguenti condizioni:

- essere prodotti nel Cantone Ticino e nella Mesolcina da caseifici annunciati all'Ente competente,
- rispettare le normative igienico sanitarie vigenti sul territorio svizzero,
- rispettare i termini e le condizioni di iscrizione al concorso,
- consegnare il prodotto con un'adeguata confezione, che consenta l'ottimale conservazione del prodotto.

Art. 3 Categorie dei formaggi e numero di campioni

Ogni produttore può iscrivere al Concorso, per singola categoria, un massimo di tre formaggi.

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

- Cat. 01 - formaggi freschi a coagulazione lattica non aromatizzati
- Cat. 02 - formaggi freschi a coagulazione lattica aromatizzati
- Cat. 03 - formaggi freschi a coagulazione lattica con crosta fiorita
- Cat. 04 - formaggi freschi a coagulazione presamica
- Cat. 05 - formaggi freschi a coagulazione presamica a crosta fiorita
- Cat. 06 - formaggelle
- Cat. 07 - formaggelle aromatizzate
- Cat. 08 - altri prodotti (Zincarlin, prodotti speciali, erborinati, ecc.)
- Cat. 09 - formaggi semiduri
- Cat. 10 - ricotta

Il Comitato organizzatore si riserva il diritto di completare le categorie o creare eventuali sottocategorie al fine di poter valutare gruppi di campioni sufficientemente omogenei.

Il Comitato organizzatore valuterà il grado di conservazione dei campioni, escludendo dal Concorso, se del caso, tutti i campioni considerati non idonei, senza alcuna possibilità di ricorso.

Il costo dell'iscrizione al Concorso è fissata a Chf 20.- per singolo produttore, indipendentemente dal numero di formaggi iscritti.

Art. 4 Iscrizione

L'iscrizione deve pervenire entro e non oltre l'11 ottobre 2015 tramite servizio postale o in forma elettronica ai seguenti indirizzi:

Atiaf c/o Eugenio Micheli – Via Turconi 22 – 6850 Mendrisio

o atiaf@ticino.com

L'iscrizione dovrà avvenire utilizzando il modulo ufficiale, sul quale dovrà essere indicato il luogo e la data della consegna dei campioni.

E' necessaria la compilazione di una scheda di iscrizione per ogni formaggio in concorso.

E' possibile scaricare la scheda dal sito: atiaf.ch/concorsoSanMartino

Art. 5 Invio dei formaggi

I campioni di formaggio devono essere consegnati presso i seguenti centri di raccolta nei seguenti giorni:

Servizio di Consulenza, Via Mirasole 22, Bellinzona – mercoledì 14 ottobre – ore 08.30-12.30,

Caseificio Vizzardi, Riva San Vitale – mercoledì 14 e giovedì 15 ottobre,

Azienda Agricola La Ghiandaia. Maggia – mercoledì 14 ottobre,

Caseificio del Sole, Aquila – mercoledì 14 e giovedì 15 ottobre,

Caseificio Togni, Nante – mercoledì 14 e giovedì 15 ottobre

Ogni altra modalità di consegna deve essere concordata anticipatamente con il Comitato organizzativo.

I formaggi che vengono consegnati in ritardo non verranno accettati per il concorso.

- I campioni, le cui schede di iscrizione non pervenissero preventivamente entro i termini indicati, o fossero consegnati in ritardo non verranno accettati.
- Ogni singolo formaggio in concorso deve essere accompagnato da una copia della scheda di iscrizione già inviata in precedenza inserita in una busta di plastica.
- I formaggi presentati al concorso devono essere pronti al consumo, senza foratura di Controllo (tassello) e confezionati adeguatamente. A contatto con il formaggio non dovrà essere presente alcuna etichetta identificativa che consenta di individuarne il produttore.
- I partecipanti devono inviare i seguenti quantitativi di formaggio che resteranno a disposizione degli organizzatori.
 - cat. 1, 2 e 3 kg 0.500
 - cat. 4 – 5 kg 0.500
 - cat. 6 – 7 forma intera (se inferiore ai gr. 500: 2 pezzi)
 - cat. 8 kg 0.500
 - cat. 9 kg. 0.500
 - cat. 10 kg. 0.500
 - cat. 11 forma intera

I campioni di formaggio devono essere inviati in ottimali condizioni igieniche e di temperatura. I costi di trasporto sono a carico dei partecipanti. Tutti i campioni saranno contrassegnati con un codice numerico e saranno resi anonimi ai giurati prima dell'inizio delle valutazioni.

I formaggi in esubero verranno devoluti in beneficenza. Le forme di formaggio semiduro verranno, a richiesta del partecipante, restituiti nei giorni seguenti il concorso; in caso contrario verranno anch'essi devoluti ad ente benefico.

Art. 6 Giuria, procedimento di valutazione dei formaggi

La giuria del concorso caseario, composta da assaggiatori qualificati nominati da ATIAF, si dividerà in più gruppi a seconda delle categorie di formaggi.

Sono esclusi dalla giuria: i produttori partecipanti, persone che abbiano qualunque rapporto di parentela con un partecipante o che lavorino nell'azienda del partecipante.

Tutti i giurati si impegnano a mantenere il massimo riserbo sui risultati d'esame.

Per la valutazione verrà utilizzata la scheda ONAF (100/100 punti), integrata dai commenti relativi ai principali pregi e difetti di ogni singolo prodotto. Al termine del concorso le schede verranno trasmesse ai produttori.

Art. 7 Attestato di partecipazione e premi

A tutti i partecipanti verranno consegnati gli attestati di partecipazione.

I formaggi che avranno totalizzato un punteggio superiore a 85/100 saranno premiati con il **“Diploma d'oro”**.

I formaggi che avranno totalizzato un punteggio compreso tra 78 e 84 punti riceveranno un **“Diploma d'argento”**

Al formaggio che raggiunge il punteggio più alto verrà conferito il Premio Città di Mendrisio.

La premiazione avverrà l'11 novembre 2015 presso il capannone della Gioventù rurale del Mendrisiotto presso la fiera di San Martino di Mendrisio alle ore 10:00

ASSOCIAZIONE TICINESE ASSAGGIATORI FORMAGGI

Il Comitato d'organizzazione