

## 4<sup>o</sup> EDIZIONE Del concorso riservato ai formaggi di capra ticinesi

Degustazione presso la LATI, 6592 S. Antonino  
Premiazione a Cerentino,

Visto il buon successo delle precedenti edizioni, la Fondazione Centro Capra, ripropone anche quest'anno una nuova edizione del concorso dei formaggi caprini ticinesi dedicato esclusivamente ai formaggi freschi e maturati di latte di capra che avrà luogo il **6 di maggio** presso la centrale LATI di S. Antonino con premiazione il **20** di maggio a Cerentino in occasione del Mercato degli artigiani e dei contadini della Val Rovana organizzato da *Rovana è*.

La giuria presieduta da Renato Bontognali e composta da membri dell'Associazione ticinese assaggiatori di formaggi (ATIAF), dedicherà il pomeriggio del **6** maggio alla degustazione dei deliziosi prodotti che offre il nostro cantone. Ogni formaggio verrà giudicato sulla base della scheda tecnica (vedi allegato) che sarà restituita al produttore con l'obiettivo di fornire indicazioni e osservazioni sul formaggio presentato.

### **Regolamento**

#### Articolo 1: Disposizioni generali e sede del concorso

Il concorso è riservato ai formaggi prodotti con latte puro di capra, appartenenti alle categorie indicate all'art. 3.

Il concorso avrà luogo il 6 maggio a S. Antonino, presso la LATI. La premiazione il 20 maggio a Cerentino. Termine di iscrizione **26 aprile 2017**.

#### Articolo 2: Diritto di partecipazione

Per essere ammessi al concorso i formaggi devono:

- essere presentati esclusivamente da produttori singoli, o caseifici (ritiro di latte da più produttori) operanti sull'intero territorio ticinese;
- essere prodotti con solo latte di capra;
- rispettare le norme igienico sanitarie vigenti;
- rispettare le modalità di iscrizione e partecipazione di seguito specificate;
- attuare l'opportuno confezionamento dei formaggi, che consenta la conservazione ottimale dei prodotti.

### Articolo 3: Numero di campioni e categorie di formaggi

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

- 1 - Büscion
- 2 - Robiole
- 3 - Formaggelle
- 4 – Altre cagliate lattiche

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.

### Articolo 4: Tassa d'iscrizione

La tassa di iscrizione al concorso è di CHF 10 (tassa base) + 5.- CHF per ogni prodotto consegnato.

La tassa di iscrizione deve essere versata alla consegna dei formaggi oppure, al seguente indirizzo bancario:

IBAN CH09 8033 5000 0017 7841 9  
Conto Nr. 65-6427-7  
Fondazione Centro Capra  
c/o Tiziano Maddalena  
6672 Gordevio

### Articolo 5: Consegna dei campioni di formaggio

I campioni di formaggio devono essere consegnati a partire dalle **ore 10.30 ed non oltre le ore 12.00! di sabato 6 maggio 2017**, presso la sede della LATI a S. Antonino (**dopo tale orario non verranno purtroppo più accettati**).

- I formaggi in concorso consegnati presso la LATI o numericamente (numero riportato sulla scheda d'accompagnamento).
- I formaggi di capra presentati al concorso devono essere pronti per la consumazione, senza foratura di controllo, e confezionati adeguatamente. A contatto con il formaggio non dovrà essere presente alcuna etichetta o qualsivoglia identificativo che consenta di individuarne il produttore.
- I partecipanti devono quindi consegnare le seguenti quantità di formaggio, che resteranno a disposizione degli organizzatori per le iniziative di promozione:
  - per la categoria büscion: 3 pezzi
  - per la categoria robiole: 3 pezzi
  - per la categoria formaggelle: 300g
  - Per la categoria altre cagliate lattiche: 1 pezzo almeno del peso di 200g

Tutti i formaggi saranno contrassegnati con un codice numerico e saranno resi anonimi ai giurati prima dell'inizio delle valutazioni.

Articolo 6: Giuria, procedimento di valutazione dei formaggi

La Giuria del concorso, composta da maestri assaggiatori e assaggiatori dell'ATIAF, si dividerà in più gruppi a seconda delle categorie di formaggio.

Per le valutazioni sarà utilizzata la scheda di valutazione sensoriale (in 100/100), integrata dai commenti relativi ai principali pregi e difetti di ogni singolo formaggio. Dopo la conclusione delle valutazioni, le schede saranno a disposizione dei produttori.

Articolo 7: Attestato di partecipazione e premi

A tutti i produttori saranno consegnati gli attestati di partecipazione.

Verranno premiati i primi tre formaggi di ogni categoria che avranno totalizzato i punteggi più alti.

**La premiazione avrà luogo a Cerentino sabato 20 maggio 2017 in primo pomeriggio presso il capannone delle feste di Rovana è.**

L'organizzazione s'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.

# CONCORSO "Formaggi di capra ticinesi", S.Antonino/Cerentino 6/20 maggio 2017

## SCHEDA D'ACCOMPAGNAMENTO

### Dati personali

Produttore (az. agr.)                       Caseificio

Rag. Sociale: \_\_\_\_\_

Località: \_\_\_\_\_ CAP \_\_\_\_\_

Indirizzo: \_\_\_\_\_

Casaro: \_\_\_\_\_

Tel: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

Indirizzo e-mail: \_\_\_\_\_

### Descrizione dei formaggi in concorso

No.1	Categoria .....	Giorni di stagionatura al 6.05.2017 .....
	Nome del formaggio.....	
	Trattamenti al latte: <input checked="" type="checkbox"/> latte crudo <input checked="" type="checkbox"/> latte termizzato <input checked="" type="checkbox"/> altre (specificare) .....	
No.2	Categoria .....	Giorni di stagionatura al 6.05.2017 .....
	Nome del formaggio.....	
	Trattamenti al latte: <input checked="" type="checkbox"/> latte crudo <input checked="" type="checkbox"/> latte termizzato <input checked="" type="checkbox"/> altre (specificare) .....	
No.3	Categoria .....	Giorni di stagionatura al 6.05.2017 .....
	Nome del formaggio.....	
	Trattamenti al latte: <input checked="" type="checkbox"/> latte crudo <input checked="" type="checkbox"/> latte termizzato <input checked="" type="checkbox"/> altre (specificare) .....	
No.4	Categoria .....	Giorni di stagionatura al 6.05.2017 .....
	Nome del formaggio.....	
	Trattamenti al latte: <input checked="" type="checkbox"/> latte crudo <input checked="" type="checkbox"/> latte termizzato <input checked="" type="checkbox"/> altre (specificare) .....	
No.5	Categoria .....	Giorni di stagionatura al 6.05.2017 .....
	Nome del formaggio.....	
	Trattamenti al latte: <input checked="" type="checkbox"/> latte crudo <input checked="" type="checkbox"/> latte termizzato <input checked="" type="checkbox"/> altre (specificare) .....	
No.6	Categoria .....	Giorni di stagionatura al 6.05.2017 .....
	Nome del formaggio.....	
	Trattamenti al latte: <input checked="" type="checkbox"/> latte crudo <input checked="" type="checkbox"/> latte termizzato <input checked="" type="checkbox"/> altre (specificare) .....	
No.7	Categoria .....	Giorni di stagionatura al 6.05.2017 .....
	Nome del formaggio.....	
	Trattamenti al latte: <input checked="" type="checkbox"/> latte crudo <input checked="" type="checkbox"/> latte termizzato <input checked="" type="checkbox"/> altre (specificare) .....	

Con la presente confermo che il formaggio presentato è stato prodotto con latte di sola capra. Confermo inoltre la veridicità delle soprastanti informazioni.  
Per lettura, approvazione e accettazione del Regolamento della seconda edizione del Concorso formaggi caprini ticinesi  
Schema da accompagnare alla consegna dei formaggi.

data \_\_\_\_\_ Firma \_\_\_\_\_