



## All'Ombra della Madonnina

**CONCORSO CASEARIO - 16<sup>a</sup> edizione**  
**riservato a formaggi, ricotte e yogurt di latte di capra**

**25 maggio 2024**

**MILANO - IPSEOA CARLO PORTA - via Uruguay, 26/2**

L'ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi), indice la **sedicesima edizione della manifestazione "All'ombra della Madonnina"**, con il **Concorso caseario** dedicato esclusivamente ai formaggi, alle ricotte e allo yogurt da latte di capra.

Partner tecnici: **ARAL** (Associazione Regionale Allevatori della Lombardia) e **IPSEOA Carlo Porta** (Istituto Statale Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera).

### ***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 25 maggio 2024, a Milano, presso l'IPSEOA Carlo Porta (Istituto Statale Professionale Servizi per l'Enogastronomia e l'Ospitalità Alberghiera) di via Uruguay 26/2.

#### **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 (non sono ammessi 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/madonnina2024/>

**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 18 maggio**.

**La quota di partecipazione al concorso è fissata in 15,00 euro per azienda partecipante da versare entro lunedì 20 maggio attraverso una delle seguenti modalità:**

- 1) Bonifico su Conto corrente IBAN IT09X0853022505000000253620 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 2024"

- 2) Transazione con carta di credito collegandosi a: [www.onaf.it/index.php?c=index&a=pagamento\\_generico\\_POS\\_VIRTUALE](http://www.onaf.it/index.php?c=index&a=pagamento_generico_POS_VIRTUALE) (link presente anche in fondo alla pagina [www.onaf.it](http://www.onaf.it)) - con causale: "partecipazione azienda ..... al concorso All'ombra della Madonnina 2024". Il mancato pagamento comporta l'esclusione dal concorso.
- 3) La segreteria dell'onaf emetterà regolare fattura relativa al pagamento effettuato

**Articolo 4: Categorie di prodotti in concorso – numero di campioni da inviare**

Ogni produttore/affinatore in possesso dei requisiti di partecipazione di cui all' Art 2, **può iscrivere al Concorso un numero massimo 6 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 (se con cenere di carbone la categoria è la X00);  
**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** - ROCCAVERANO DOP - fresco (da 4 a 10 gg)  
**BS00** - 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;

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 Organizzatore 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 IPSEOA Carlo Porta - via Uruguay 26/2 - 20151 Milano**  
**alla C.A. Prof. Roberto Brilli**

oppure

**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 21 maggio 2024 e le ore 17:00 di giovedì 23 maggio 2024.**

- 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 divulgazione, o 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 Organizzatore, **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 Organizzatore

#### **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 120/120).

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

#### **Articolo 7: Attestato di partecipazione e premi**

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

- "Targa di eccellenza" uguale o superiore a **85/100**

- per le cat. **R00 e RX00** con punteggio uguale o superiore a **90/100**

- per le cat. **X00 e Z00** con punteggio uguale o superiore a **101/120**
- **“Riconoscimento di Qualità Superiore”** a tutti i prodotti con punteggio uguale o superiore a **80/100** e inferiore a **84/100**
- per le cat. **R00 e RX00** con punteggio uguale o superiore a **85/100** e inferiore a **90/100**
  - per le cat. **X00 e Z00** con punteggio uguale o superiore a **96/120** e inferiore a **101/120**
- **“Riconoscimento di Qualità”** a tutti i prodotti con punteggio uguale o superiore a **75/100** e inferiore a **80/100**
- per le cat. **R00 e RX00** con punteggio uguale o superiore a **80/100** e inferiore a **85/100**
  - per le cat. **X00 e Z00** con punteggio uguale o superiore a **90/120** e inferiore a **96/120**

Ogni produttore riceverà, per ogni prodotto valutato, una scheda dettagliata con i punteggi ottenuti e la descrizione delle caratteristiche del singolo campione, anche in relazione agli altri prodotti inseriti nella stessa categoria.

**La cerimonia di premiazione con la consegna degli attestati sarà fissata successivamente**

I 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.