

In collaborazione con



Associazione delle Casare e
dei Casari di Azienda Agricola

SCOPRI IL GUSTO DEL TUO FORMAGGIO

Profilatura GRATUITA di formaggi di azienda agricola e artigianali in occasione delle
Fiere Zootecniche Internazionali di Cremona 2019

SCHEDA ISCRIZIONE del FORMAGGIO

Da compilare per ogni formaggio IN STAMPATELLO

Tutti i dati sono **OBBLIGATORI**

Scheda da inviare entro il 30 Settembre 2019

Azienda/Caseificio:..... Bollo CEE:.....

Indirizzo:..... Località Prov.

Telef:..... E-mail:.....

Persona di Contatto (dati obbligatori):

Nome e Cognome.....

N° di cellulare ,.....

E-mail:.....

Nome del formaggio:.....

Data di produzione:

(OBBLIGATORIA **SOLO** PER LA COPIA CHE ACCOMPAGNA I PRODOTTI)

Dati tecnologici di produzione: (segnare con "X")

a) *Latte utilizzato:* () vacca () bufala () pecora () capra () misto.....

b) *Trattamento del latte:* () latte crudo () pastorizzato () delattosato (...)

c) *Grasso in caldaia:* () latte intero () latte scremato / titolato () latte magro

d) *Fermanti lattici:* () selezionati () flora selezionata () flora casuale

e) *Caglio/Enzimi* () caglio animale () caglio in pasta () caglio microbico () lattasi

f) *Lavorazione:* () in caldaia () in vasca polivalente

g) *Salatura:* () nel latte () in pasta () in salamoia () a secco

h) *Classe secondo l'umidità* () freschi () molli () semiduri () duri

i) *Aspetto esterno:* () morchia/patina () crosta pulita

j) *Aspetto interno:* () pasta compatta () occhiatura () erborinatura () sfoglia

k) *Trattamento della pasta* () cruda () semicotta () cotta () filata

Sul retro della presente Scheda di Iscrizione del Formaggio è riportato il Regolamento di Partecipazione

Con la presente si conferma la veridicità delle soprastanti informazioni e autorizzo il trattamento dei dati personali contenuti nella Scheda di Iscrizione del Formaggio in base all'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e all'art. 13 GDPR 679/16

Luogo:..... Data: Firma

In collaborazione con



Associazione delle Casare e
dei Casari di Azienda Agricola

SCOPRI IL GUSTO DEL TUO FORMAGGIO

Profilatura GRATUITA di formaggi di azienda agricola e artigianali in occasione delle
Fiere Zootecniche Internazionali di Cremona 2019

REGOLAMENTO di PARTECIPAZIONE all'evento SCOPRI IL GUSTO DEL TUO FORMAGGIO

1. CremonaFiere e ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) in collaborazione con l'Associazione Casare e Casari di Azienda Agricola organizzano "Scopri il gusto del tuo formaggio" iniziativa promozionale della produzione casearia in azienda agricola che mira a fornire una Scheda Sensoriale a disposizione delle aziende Agricole/Caseifici iscritti.
2. L'iscrizione dei formaggi è gratuita e aperta a tutti i produttori diretti di Azienda Agricola italiani ed esteri ed è a numero chiuso.
3. Per ogni singolo formaggio deve essere compilata la scheda iscrizione apposita ed inviata alla email giampaolo.pasquali@cremonafiere.it oppure via fax allo **0372.598222** entro il **30 Settembre 2019**.
A partire da quella data la Segreteria di "Scopri il gusto del tuo formaggio" comunicherà via email l'accettazione dell'iscrizione.
4. I formaggi dovranno essere spediti o consegnati, a proprie spese, con trasporto refrigerato e pervenire presso l'indirizzo successivamente comunicato esclusivamente tra il **22 e il 24 Ottobre 2019**.
5. Sul cartone o imballo deve essere apposta copia della **Scheda Iscrizione Formaggio**, le forme devono essere fornite intere e per un quantitativo minimo di kg. 2, nel caso di forme più grandi, possono essere idoneamente sezionate e confezionate per un quantitativo minimo di kg. 2. Sarà cura del partecipante accertarsi che la scheda sia collocata in modo da non subire danni durante il trasporto.
6. Nel pomeriggio di **Sabato 26 Ottobre 2019** una commissione di Maestri Assaggiatori ONAF, Tecnici Casari e gli stessi produttori, assaggerà e valuterà con apposite schede, secondo il metodo codificato ONAF, i formaggi che saranno stati precedentemente suddivisi in diverse categorie.
7. Per ogni formaggio verrà rilasciato un "**Profilo Sensoriale**" di descrizione delle caratteristiche organolettiche rilevate, con anche una valutazione con punteggio. Il profilo sensoriale verrà quindi consegnato ai produttori partecipanti presenti e il punteggio comunicato in via riservata ai soli produttori.

DATE DA RICORDARE

- **Entro il 30 settembre 2019:** invio della scheda di iscrizione
- **Dal 1 a 5 ottobre 2019:** attendere conferma dell'accettazione dell'iscrizione
- **Tra il 22 e 24 ottobre 2019:** consegna formaggi
- **26 ottobre 2019:** degustazione e valutazione formaggi in pubblico e consegna dei *Profili sensoriali*