



## Pro Loco ENEMONZO

L'Agenzia regionale per lo sviluppo rurale - ERSA nell'ambito della 45esima Mostra mercato del formaggio e della ricotta di malga organizza, per tramite della Pro Loco di Enemonzo, una Commissione di valutazione delle produzioni di alpeggio del Friuli Venezia Giulia e un incontro divulgativo sui temi inerenti la gestione delle realtà malghive regionali.

Gli appuntamenti si svolgeranno secondo il seguente programma:

### Venerdì 9 agosto 2019

Ore 14.00	Commissione di valutazione delle ricotte affumicate di malga
-----------	--

### Sabato 14 settembre 2019

Ore 14.00	Commissione di valutazione del "Formaggio di malga" e del "Formaggio Caprino" di malga
-----------	--

### Domenica 15 settembre 2019

Ore 10.00	Convegno dedicato ai nuovi orientamenti relativi alla gestione delle superfici a prato-pascolo e al recupero di aree devastate da "Vaia", la tempesta che si è scatenata sul nostro territorio a fine ottobre 2018
Ore 12.00	<b>PREMIAZIONI dei vincitori alla</b> 45 <sup>^</sup> Mostra mercato del formaggio e della ricotta di malga 2 <sup>^</sup> Concorso dei formaggi caprini di malga

### Contatti e informazioni :

<b>Pittino Ennio</b> (ERSA)	cell.	334 61 17 364
	mail	<a href="mailto:ennio.pittino@ersa.fvg.it">ennio.pittino@ersa.fvg.it</a>
<b>Rainis Simona</b> (ERSA)	cell.	347 68 83 247
	mail	<a href="mailto:simona.rainis@ersa.fvg.it">simona.rainis@ersa.fvg.it</a>
<b>Cadore Alessandro</b> (Pro Loco Enemonzo)	cell.	349 07 41 340
	mail	<a href="mailto:prolocoenemonzo@gmail.com">prolocoenemonzo@gmail.com</a>

### Allegati:

1. Programma della manifestazione;
2. Regolamento 45<sup>^</sup> Mostra mercato del formaggio e della ricotta di malga, 2<sup>^</sup> Concorso dei formaggi caprini di malga;
3. Scheda di adesione.

# Regolamento del Concorso

## A cura di ERSa e Pro Loco di Enemonzo

**Art. 1** Il Concorso è dedicato a tutti i gestori di alpeggi riconosciuti e situati in FVG, purché siano regolarmente registrati per le trasformazioni casearie del latte di malga: **Regolamenti CE 852 o CE 853, e/o titolari di riconoscimento di PPL (Piccole Produzioni Locali).**

**Art. 2** Per l'anno 2019, sono istituite tre categorie di prodotti:  
 “*Ricotta affumicata di malga*” da siero di latte vaccino o misto vaccino/caprino;  
 “*Formaggio di malga*”: data di produzione precedente al 15 agosto 2019 (stagionatura min. 30 gg);  
 “*Caciotta caprina di malga*” data di produzione precedente al 25 agosto 2019 (stagionatura min. 20 gg).  
 Le ricotte affumicate di malga dovranno pervenire presso il Caseificio Sociale di Enemonzo entro il giorno **giovedì 8 agosto 2019**, confezionate con apposita carta per alimenti con **evidenziato il nome della malga e la data di produzione.**

I formaggi di malga e le caciotte caprine di malga dovranno pervenire presso il Caseificio Sociale di Enemonzo entro il giorno **venerdì 13 settembre 2019**, confezionati con apposita carta per alimenti con **evidenziato sullo scalo il nome della malga e la data di produzione.**

**Art. 3** Le iscrizioni di tutti i prodotti, compilate e sottoscritte secondo il modulo allegato, dovranno essere preventivamente trasmesse, entro **giovedì 8 agosto 2019**, secondo le seguenti modalità:

- Via e-mail, in formato PDF, a [ennio.pittino@ersa.fvg.it](mailto:ennio.pittino@ersa.fvg.it)
- Da telefono cellulare al n. **334 61 17 364**, attraverso **whatsapp**, allegando la fotografia leggibile della scheda compilata e sottoscritta.

Le schede di adesione originali di ogni prodotto a Concorso dovranno accompagnare il prodotto stesso all'atto della consegna.

**Art. 4** La Commissione Giudicatrice per le “*Ricotte affumicate di malga*” si riunirà il giorno **venerdì 9 agosto 2019**. La Commissione Giudicatrice per i “*Formaggi di malga*” e per le “*Formaggi caprini di malga*” si riunirà il giorno **sabato 14 settembre 2019**.

**Art. 5** Le Commissioni Giudicatrici stileranno le classifiche per ogni categoria a Concorso e individueranno i primi tre classificati per ogni categoria.

Le classifiche verranno poi comunicata il giorno **domenica 15 settembre 2019** e si procederà alle premiazioni, proclamando i vincitori per la stagione di alpeggio 2019.

**Art. 6** Alle Aziende indicate dalla Commissione verrà consegnato un premio mentre a tutti i partecipanti sarà consegnato l'attestato e un utile accessorio di partecipazione.

**Art. 7** Per ogni prodotto a Concorso la Segreteria della Commissione predisporrà un'apposita scheda tecnica di valutazione completa di fotografia, dei valori di tutti i descrittori raffrontati ai valori medi di categoria e delle eventuali osservazioni della Commissione. Successivamente le schede verranno recapitate dall'organizzazione ai rispettivi produttori.

### Allegati:

1. Programma della manifestazione;
2. Regolamento 45<sup>a</sup> Mostra mercato del formaggio e della ricotta di malga, 2<sup>a</sup> Concorso dei formaggi caprini di malga;
3. Scheda di adesione.

**Art. 8** La Commissione sarà composta da sei Giudici di cui uno con funzione di Presidente, ed inoltre un Segretario (ERSA) per la raccolta informatizzata delle valutazioni e stesura delle classifiche, un Collaboratore (ERSA) per la preparazione dei prodotti da sottoporre alla Commissione.

Ad ogni prodotto verrà assegnato un numero di partecipazione al Concorso.

L'abbinamento **Numero/Produttore** verrà predisposto dalla Segreteria, precedentemente alle valutazioni della Commissione.

Gli abbinamenti **Numero/Produttore** verranno resi noti alla Commissione solo a valutazioni concluse, per la successiva stesura delle classifiche e premiazioni.

**Art. 9** I giudizi delle Commissioni, formulati sulla base di apposite schede di valutazione secondo criteri ONAF (*Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio*), saranno definitivi ed inappellabili.

**Art. 10** Quantitativi minimi da presentare :

- **“Ricotta affumicata di malga”**: una forma intera del peso compreso tra 700 e 1.200 grammi.
- **“Formaggio di malga”**: una forma intera del peso compreso tra 3.500 e 6.500 grammi, stagionatura minima 30 giorni.
- **“Caciotta caprina di malga”** una forma intera del peso compreso tra 700 e 1.200 grammi.

**Art. 11** I prodotti dovranno pervenire al Concorso, assieme al modulo originale di iscrizione, secondo le seguenti modalità:

- consegnati direttamente dai produttori presso il Caseificio Val Tagliamento Via Casolari, 3, 33020 Enemonzo UD
- accordi diretti attraverso i contatti indicati nella prima pagina e con le modalità riportate agli **Artt. 2 e 3** del presente regolamento.

**Art. 12** Criteri di valutazione dei prodotti a Concorso da parte della Commissione :

<b>“Ricotta affumicata di malga”</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTI</b>	<b>%</b>
Caratteristiche visive e fisiche	Aspetto esterno della forma	(1 - 10)	40 %
	Colore della pasta	(1 - 10)	
	Residui della cagliata (grumi)	(1 - 10)	
	Consistenza	(1 - 10)	
Caratteristiche organolettiche	Odore e aroma	(1 - 20)	60 %
	Sapore	(1 - 20)	
	Struttura e solubilità	(1 - 20)	
<b>T O T A L I</b>		<b>Min. 7 Max. 100</b>	<b>100 %</b>

<b>“Formaggio di malga” “Formaggio caprino di malga”</b>	<b>DESCRITTORI</b>	<b>PUNTI</b>	<b>%</b>
Caratteristiche visive e fisiche	Aspetto esterno della forma	(1 - 10)	40 %
	Colore della pasta	(1 - 10)	
	Occhiatura	(1 - 10)	
	Consistenza	(1 - 10)	
Caratteristiche organolettiche	Odore e aroma	(1 - 20)	60 %
	Sapore	(1 - 20)	
	Struttura e solubilità	(1 - 20)	
<b>T O T A L I</b>		<b>Min. 7 Max. 100</b>	<b>100 %</b>

**Art. 13** Le premiazioni avverranno dalle ore **12.00** del giorno domenica **15 settembre 2019** presso il Caseificio Sociale di Enemonzo (UD).

**Allegati:**

1. Programma della manifestazione;
2. Regolamento 45<sup>a</sup> Mostra mercato del formaggio e della ricotta di malga, 2<sup>a</sup> Concorso dei formaggi caprini di malga;
3. Scheda di adesione.



## Pro Loco ENEMONZO

Scheda di iscrizione alla 45<sup>a</sup> Mostra mercato del formaggio e della ricotta di malga e al 2<sup>a</sup> Concorso dei formaggi caprini di malga

Il / la sottoscritta :

\_\_\_\_\_ (cognome) (nome)

Gestore della malga :

\_\_\_\_\_ (denominazione malga)

Residente in :

\_\_\_\_\_ (Via o Piazza) (n°) (c.a.p.) (Comune) (Prov.)

Tel. \_\_\_\_\_ Cell. \_\_\_\_\_

Fax. \_\_\_\_\_ e mail \_\_\_\_\_

ADERISCE AL CONCORSO COI  
SEGUENTI PRODOTTI :

	SI	NO
<b>a) "Formaggio di malga"</b>		
<b>b) "Ricotta affumicata di malga"</b>		
<b>c) "Formaggio caprino di malga"</b>		

(apporre una crocetta per indicare la scelta del/dei prodotti a Concorso)

Data \_\_\_\_\_

Il / la sottoscritto / a :

\_\_\_\_\_

**Allegati:**

1. Programma della manifestazione;
2. Regolamento 45<sup>a</sup> Mostra mercato del formaggio e della ricotta di malga, 2<sup>a</sup> Concorso dei formaggi caprini di malga;
3. Scheda di adesione.