



Trofeo San Lucio, al via la seconda edizione

Dopo il successo dello scorso anno, prende il via la seconda edizione del Trofeo San Lucio, evento tecnico-edonistico e turistico che si svolgerà nel Castello Visconteo di Pandino il primo maggio. Annunciata anche la presenza di specialità casearie estere

L'Associazione dei diplomati della scuola casearia di Pandino (Asso Casearia Pandino) ha annunciato il secondo trofeo caseario intitolato a San Lucio, santo dei casari e di tutta la filiera del latte. Il Trofeo è stato istituito appositamente per promuovere la qualità sensoriale dei formaggi, oltre che per valorizzare il contributo delle risorse umane espresse dai tecnici caseari.

«Ancor oggi il lavoro del tecnico caseario, come quello svolto otto secoli fa dal Santo Protettore» spiega Daniele Bassi, presidente di Asso Casearia Pandino, «è un impegno silenzioso, riservato e, spesso trascurato. Con questo concorso caseario, Asso Casearia Pandino, rende omaggio a tutti i lavoratori del mondo del latte che, direttamente o indirettamente, contribuiscono a migliorare il latte e la qualità sensoriale dei formaggi.

segue a pag. 48

TROFEO SAN LUCIO 2007



Scheda di iscrizione da fotocopiare, compilare ed inviare entro il 31 marzo 2007, per ogni singolo formaggio partecipante al concorso, al fax numero 0375 312035 o, in alternativa all' indirizzo e-mail vincenet@tin.it :

Luogo: Data:

Tecnico caseario: Tel: Fax:

Caseificio: Bollo CEE:

Indirizzo:

Indirizzo e-mail:

Nome Formaggio:

Dati tecnologici e di classificazione (barrare la):

- | | | | | | |
|-----------------------|---|--|---|---------------------------------|--|
| Latte impiegato: | <input type="checkbox"/> Vacca | <input type="checkbox"/> Bufala | <input type="checkbox"/> Pecora | <input type="checkbox"/> Capra | <input type="checkbox"/> Misto (...%.....%.....) |
| Trattamenti al latte: | <input type="checkbox"/> Latte Crudo | <input type="checkbox"/> Latte pastorizzato | <input type="checkbox"/> | | |
| Grasso in caldaia: | <input type="checkbox"/> Latte Intero | <input type="checkbox"/> Latte scremato/ titolato | <input type="checkbox"/> Latte magro | | |
| Fermenti Lattici: | <input type="checkbox"/> Flora selezionata | <input type="checkbox"/> Flora casuale | | | |
| Enzimi: | <input type="checkbox"/> Caglio animale | <input type="checkbox"/> Caglio in pasta | <input type="checkbox"/> Caglio microbico | <input type="checkbox"/> | |
| Coagulazione: | <input type="checkbox"/> Prevalentemente acida | <input type="checkbox"/> Prevalentemente presamica | | | |
| Lavorazione: | <input type="checkbox"/> In caldaia | <input type="checkbox"/> In vasca polivalente | <input type="checkbox"/> In continuo | | |
| Salatura: | <input type="checkbox"/> Nel latte | <input type="checkbox"/> In pasta | <input type="checkbox"/> In salamoia | <input type="checkbox"/> A mano | <input type="checkbox"/> A macchina |
| Classe umidità: | <input type="checkbox"/> Freschi | <input type="checkbox"/> Molli | <input type="checkbox"/> Semiduri | <input type="checkbox"/> Duri | |
| Aspetto esterno: | <input type="checkbox"/> Crosta fiorita /patina | <input type="checkbox"/> Crosta pulita | | | |
| Aspetto interno: | <input type="checkbox"/> Pasta compatta | <input type="checkbox"/> Occhiatura | <input type="checkbox"/> Erborinatura | | |
| Trattamento pasta: | <input type="checkbox"/> Cruda | <input type="checkbox"/> Semicotta | <input type="checkbox"/> Cotta | <input type="checkbox"/> Filata | |

Data di produzione

Giorni di Stagionatura al 1° Maggio 2007

Con la presente si conferma la veridicità delle soprastanti informazioni e, si dichiara espressamente di approvare ai sensi e per gli effetti degli art. 1341,1342 del Codice Civile, il Regolamento del Concorso Caseario 2° Trofeo San Lucio, specificatamente per quanto disposto dagli art.1,2,3,4,5,6.

Firma

Con la presente si esprime infine il proprio consenso per il trattamento dei dati forniti secondo le disposizioni di legge previste dal D.Lgs 196-2003

Firma

Luogo e data:



www.gadgetgroup.it



tecniche nuove
www.tecnichenuove.com



Un evento tecnico-edonistico e turistico

Ma il Trofeo San Lucio non è solo un Concorso Caseario. Bassi lo descrive piuttosto come "un evento tecnico-edonistico e turistico". «Al Trofeo San Lucio tecnici e appassionati di formaggio potranno trascorrere una piacevole giornata con appuntamenti tecnici quali le valutazioni sensoriali dei formaggi in gara, edonistici come gli assaggi informali delle specialità in concorso oltre a quelle esposte negli appositi stand, ma anche con appuntamenti turistici. Stiamo infatti organizzando, in collaborazione con il Comune di Pandino, una serie di visite guidate alle attrazioni turistiche, con qualche piacevole sorpresa. Chi sarà a Pandino il Primo maggio si diventerà!».

Trofeo in due gironi

Il concorso è organizzato in due gironi. «Nel primo girone di categoria», spiega Vincenzo Bozzetti, arbitro del Trofeo, «i formaggi simili tra loro saranno giudicati da tecnici assaggiatori. La somma dei voti darà luogo alla classifica di categoria, mentre nel girone finale, ove tutti i vincitori di categoria saranno sottoposti al giudizio della Terna Arbitrale, sarà eletto il formaggio "Migliore tra i migliori" al cui tecnico produttore sarà attribuito il Trofeo San Lucio».

Tre saranno i tecnici che comporranno la terna arbitrale: Daniele Bassi, Oreste Pattini e Vincenzo Bozzetti. Tutti Maestri Assaggiatori ONAF, tecnici attenti ai profili sensoriali dei formaggi. Il Trofeo San Lucio sarà aperto a tutti i tecnici caseari che si iscriveranno entro il 31 marzo 2007 e presenteranno e/o spediranno – secondo le modalità previste



dal Regolamento – un massimo di due tipologie di formaggi da loro prodotti e/o stagionati, entro le ore 8.30 del giorno 1° maggio 2007 alla Segreteria del Concorso. I formaggi partecipanti al Concorso potranno essere spediti all'indirizzo della Scuola Casearia, secondo le regole stabilite dal Regolamento. Il Trofeo San Lucio è un trofeo triennale e sarà consegnato al vincitore dell'edizione annuale, il quale si impegna a restituirlo alla pre-

sentazione della successiva edizione. La prestigiosa coppa resterà assegnata in maniera definitiva al vincitore di tre edizioni, anche non consecutive. Appuntamento dunque a Pandino il primo maggio per questa seconda edizione che porterà in gara anche specialità casearie estere.

Per eventuali informazioni rivolgersi a: Vincenzo Bozzetti (+39 335 637 11 76, vincenet@tin.it).

Indicazioni da riportare all'esterno delle confezioni di tutti i formaggi (spediti o consegnati)

Mittente:

Tecnico caseario: Tel:.....

Caseificio: Bollo CEE:

Indirizzo:

Nome Formaggio:

Indirizzo di spedizione dei formaggi in gara:

TROFEO SAN LUCIO

Scuola Casearia - Via Bovis N. 4 - 26025 - Pandino

