

2° Concorso Regionale “Caprino d’Oro”–Villagrande Strisaili 23-24Giugno2007

Risultati del Concorso

Hanno partecipato 20 aziende che hanno iscritto 45 formaggi

A - Categoria “Casu axedu” o “Frue”

1° Classificato : “**Casu axedu**” del Minicaseificio Cannas Antonio Onorato di Villagrande Str. (NU) , punteggio 37,33

Giudizio : ottima struttura compatta, odore acidulo intenso, aroma erbaceo e di latte fresco, in bocca acquoso e uniforme.

2° Classificato : “**Frue**” del Società Cooperativa “Dorgali Pastori” di Dorgali (NU) , punteggio 36,33

Giudizio: Buona struttura, odori e aromi di latte fresco , nota acidula gradevole.

3° Classificato: “**Frue**” della Società Cooperativa “La Rinascita” di Onifai (NU), punteggio 35,67

Giudizio : Nota acidula poco pronunciata, aroma di latte fresco, acquosità uniforme.

B – Categoria “Freschi”

1° Classificato : “**Bocconcini**” della Argiolas Formaggi di Dolianova (CA), punteggio 37,67
Giudizio : le caratteristiche olfattive , gustative e aromatiche di latte fresco , si completano con una struttura cremosa, avvolgente e di ottima solubilità.

2° Classificato : “**Tudumbaru**” del Caseificio “Gennargentu Caprini” di Villagrande Str., Punteggio 37,33

Giudizio : Odore acidulo gradevole, gusto inizialmente dolce che diventa gradevolmente acidulo, struttura adesiva , cremosa e di buona solubilità.

C – Categoria a “Crosta Fiorita” o “Muffettati”

1° Classificato : “**Capridor**” di Argiolas Formaggi di Dolianova (CA), punteggio 38,00
Giudizio : odore e aroma denotano sensazioni tartufate, buona sapidità, struttura morbida, cremosa e di buona solubilità.

2° Classificato : “**Tomino di capra**” di Argiolas Formaggi di Dolianova (CA), punteggio 30,00

Giudizio : processi proteolitici e lipolitici in atto originano odori, sapori e aromi molto intensi e persistenti di prodotto estremamente piccante.

D – Categoria “Breve stagionatura”

1° Classificato: “**Arthana**” del Caseificio “Gennargentu Caprini” di Villagrande Str. (NU) ,
Punteggio 36,00

Giudizio: il colore bianco avorio della pasta è in risalto, completano la sapidità, la cremosità e la ottima solubilità.

2° Classificato : “**Antela**” della Società Cooperativa “La Rinascita” di Onifai (NU),
punteggio 34,67

Giudizio : Pasta di colore bianco, odore lattico intenso, sapore dolce, aroma fruttato.

3° Classificato: “**Caprabella**” della Società Cooperativa “Dorgali Pastori” di Dorgali (NU) ,
punteggio 34,00

Giudizio : Pasta bianca , odore e aroma fruttato, leggero amaro, morbido, buona solubilità.

E – Categoria “Media Stagionatura”

1° Classificato : “**Monti Ferru**” della Coop. Latteria Sociale S. Antonio – Tertenia (NU) ,
punteggio 35,33

Giudizio: Formatura regolare, pasta paglierina di struttura fine e compatta, aroma di fieno, animale, buon equilibrio tra sapori e aromi, buona solubilità.

2° Classificato : “**Nusca**” della Società Scattu Alberto di Gairo (NU), punteggio 34,67

Giudizio: pasta leggermente paglierina e leggermante occhiata , odore animale non persistente, sapori e aromi ben equilibrati, in bocca leggermente farinosa .

3° Classificato : “**Mediterrano**” del Caseificio “Gennargentu Caprini” di Villagrande Str. (NU) ,

Punteggio 34,00

Giudizio: Forma regolare , pasta leggermente paglierina e compatta, sapore lattico, leggermente acidulo.

F- Categoria “Lunga Stagionatura”

1° Classificato : “ **Hedu**” della Società Cooperativa “La Rinascita” di Onifai (NU),
punteggio 34,50

Giudizio : formatura regolare, crosta sottile, colore della pasta bianco avorio, con rada occhiatura, l’odore e l’aroma di latte caprino intenso e gradevole e il gusto lievemente piccante lo rendono armonico durante l’assaggio dove si evidenzia una struttura dura ma friabile, con presenza di amminoacidi cristallizzati.

2° Classificato : “**Caprino**” dell’ I Z C S località Bonassai (SS), punteggio 31,50

Giudizio: crosta sottile, odore e aroma di lattico, fruttato, persistente, struttura di media consistenza, granulosa, buona solubilità.

3° Classificato : “**Crabarida**” della Coop. Unione Pastori – Nurri (NU) punteggio 30,67

Giudizio: colore paglierino carico, odore a aroma poco intensi, struttura dura , granulosa , friabile.