

## **7° Concorso Regionale del formaggio Frue - Ischidu - Casu ascedu”**

*Silanus (NU) Domenica 26 Maggio 2013 ore 17,00 - Santuario di Santa Sabina*

*(Allegato n° 2)*

### **Regolamento**

#### **Art. 1**

L'Agenzia Agricola LAORE, Comune di Silanus, Associazione "Santu Sidore" di Silanus, la Provincia di Nuoro e i Comitati regionali per la valorizzazione della "FRUE e CASU AXEDU", promuovono per la Regione Sardegna il 7° Concorso regionale del formaggio: "Frue" - "Ischidu" - "Casu ascedu" (di seguito denominato Frue).

#### **Art. 2**

Il concorso ha lo scopo di incrementare e promuovere la cultura e la conoscenza delle produzioni casearie di qualità della Regione Sardegna, farne conoscere, apprezzare e valorizzare le caratteristiche peculiari, qualitative ed organolettiche, stimolare i produttori e gli operatori della filiera a migliorare la qualità delle produzioni, favorirne un consumo consapevole ed un uso appropriato.

Il concorso è riservato alle aziende con sede in Sardegna dedicate alla trasformazione lattiero casearia.

#### **Art. 3**

E' istituito un Comitato Organizzatore responsabile del concorso, con il compito di seguire le varie fasi organizzative, dal ricevimento e valutazione della documentazione richiesta, al ricevimento dei campioni in concorso, alla composizione delle Commissioni Giudicatrici, alla assegnazione dei riconoscimenti ai partecipanti.

Il Comitato sarà composto da:

- Un rappresentante dell'Agenzia Agricola LAORE
- Un rappresentante dei Produttori
- Un rappresentante degli enti promotori

#### **Art. 4**

I promotori si rendono garanti del rispetto delle finalità, di cui all'Art.2, che ispirano il concorso, nonché delle condizioni di cui agli Artt. 5 e 6.

#### **Art. 5**

Il concorso è riservato a 2 categorie di formaggi, di cui all' Art. 6, classificati tali in base alle tecnologie impiegate, ottenuti nell'intero territorio sardo esclusivamente con materia prima regionale.

#### **Art. 6**

I formaggi ammessi al concorso devono appartenere alle seguenti categorie (5):

1. Frue ovina.
2. Frue caprina.

## **Art. 7**

Chi intende partecipare dovrà fare pervenire al Comitato Organizzatore del concorso, entro le ore 14,00 del giorno 20/05/'13, la Domanda di partecipazione (Allegato n° 1) ed il Regolamento del Concorso (Allegato n° 2), entrambi adeguatamente firmati, via Fax o Posta, al seguente recapito: LAORE - S.U.T. MARGHINE, C.so Umberto I, 226 - 08015 Macomer (tel. 078571089 fax 078571593), , antoniopasqualemarrosu@agenziaaore.it.

## **Art. 8**

I formaggi dovranno pervenire al Comitato Organizzatore entro le ore 8,00 del 21/05/'13, al seguente recapito: LAORE - S.U.T. MARGHINE, C.so Umberto I, 226 - 08015 Macomer (tel. 078571089 fax 078571593) (ref. Dr.Agr. Pasquale Marrosu 3482363192).

E' ammessa la partecipazione al concorso per tutte le 2 (due) categorie di formaggio di cui all'Art.6.

I campioni di formaggio dovranno essere accompagnati da Scheda di Identificazione (Allegato n° 3).

Onde evitare problemi di conservazione, si consiglia di non fare pervenire i formaggi, prima del giorno 21/05/'13. Non saranno accettati i formaggi pervenuti oltre la scadenza del termine indicato, nonché quelli non accompagnati dalle Schede di Identificazione.

L'organizzazione non si ritiene responsabile per i prodotti pervenuti danneggiati, mal conservati o non integralmente idonei al concorso.

## **Art. 9**

I partecipanti dovranno fare pervenire un campione (costituito da almeno n° 2 confezioni di almeno 200 grammi di formaggio/cd) per ciascuna categoria alla quale si vuole concorrere.

Qualsiasi riferimento aziendale riportato sulle confezioni ed imballaggi verrà adeguatamente rimosso al fine di garantire l'anonimato del campione al momento della valutazione.

## **Art. 10**

I partecipanti saranno responsabili delle dichiarazioni che sottoscriveranno. Chiunque avrà fatto false dichiarazioni potrà essere escluso dal concorso.

## **Art. 11**

I campioni di formaggio che, dopo verifica della documentazione a cura del Comitato Organizzatore, saranno ammessi al concorso verranno sottoposti ad esame sensoriale a cura di una Commissione Giudicatrice, costituita da esperti e assaggiatori di formaggi e/o aderenti alle varie Associazioni di degustatori.

La Commissione Giudicatrice, valutati tutti i campioni in concorso, designerà i primi tre classificati per ciascuna categoria. I criteri di valutazione saranno stabiliti dalla Commissione Giudicatrice che procederà in maniera autonoma. Il giudizio della Commissione Giudicatrice è inappellabile.

## **Art. 12**

Il Comitato Organizzatore, garante dell'anonimato dei campioni sottoposti ad esame sensoriale, assicura la correttezza di svolgimento dei lavori concorsuali fino al momento di abbinare alla graduatoria stilata dalla Commissione Giudicatrice, i corrispondenti nominativi delle Aziende partecipanti. Rappresentanti della Stampa e dei Produttori potranno assistere ai lavori concorsuali.

## **Art. 13**

La presentazione dei risultati del concorso avverrà il giorno 26/05/'13 alle ore 17,00 presso i locali del Santuario di Santa Sabina del Comune di Silanus in occasione della Sagra de "S'Ischidu".

## **Art. 14**

L'organizzazione si riserva di apportare al programma e al regolamento eventuali modifiche che riterrà più opportune, per la migliore riuscita della manifestazione.

Luogo:..... Data:.....

Firma \_\_\_\_\_