

## SCOPRI IL GUSTO DEL TUO FORMAGGIO

Profilatura GRATUITA di formaggi di azienda agricola e artigianali in occasione delle  
Fiere Zootecniche Internazionali di Cremona 2021

### SCHEMA ISCRIZIONE del FORMAGGIO

**Da compilare per ogni formaggio IN STAMPATELLO**

**Tutti i dati sono OBBLIGATORI**

**Scheda da inviare entro il 13 novembre 2021**

**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:** .....

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

- a) Latte utilizzato: ( ) vacca ( ) bufala ( ) pecora ( ) capra ( ) misto
- b) Trattamento del latte: ( ) latte crudo ( ) pastorizzato/fermentato ( ) delattosato
- c) Grasso in caldaia; ( ) latte intero ( ) latte scremato / titolato ( ) latte magro
- d) Fermenti lattici: ( ) selezionati ad inoculo ( ) flora sviluppata in azienda ( ) flora casuale
- e) Caglio/Enzimi ( ) caglio animale ( ) caglio vegetale ( ) caglio microbico ( ) lattasi
- f) Lavorazione: ( ) in caldaia ( ) in vasca polivalente
- g) Trattamento della pasta ( ) cruda ( ) semicotta ( ) cotta ( ) filata ( ) pressata
- h) Salatura: ( ) nel latte ( ) in pasta ( ) in salamoia ( ) a secco
- i) Classe secondo l'umidità ( ) freschi ( ) molli ( ) semiduri ( ) duri
- j) Aspetto esterno: ( ) morchia/patina ( ) lavata ( ) crosta pulita ( ) trattata
- k) Aspetto interno: ( ) pasta compatta ( ) occhiatura ( ) erborinatura ( ) sfoglia

Segue 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 ai soli fini della Manifestazione

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

Sponsor Tecnico



**SCOPRI IL GUSTO DEL TUO FORMAGGIO**  
- Fiere Zootecniche Internazionali di Cremona 2021

## **SCOPRI IL GUSTO DEL TUO FORMAGGIO**

Profilatura GRATUITA di formaggi di azienda agricola e artigianali in occasione delle  
Fiere Zootecniche Internazionali di Cremona 2021

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

1. CremonaFiere e ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) 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 **13.11.2021**  
**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 questo indirizzo  
Ditta ALFRA snc, via Largo Ostiano 311, 26043 Persico Dosimo (CR)  
Nelle righe di accompagnamento della bolla di consegna dovrà essere **tassativamente** riportato questo testo:  
**Merce affidata ad ALFRA snc per deposito temporaneo nel proprio magazzino di Persico Dosimo (CR) via Largo Ostiano 311. Seguirà consegna di ALFRA snc con stesso documento presso CremonaFiere P.zza Zelioli Lanzini 1 26100 Cremona in data 27.11.2021**  
rispettando tassativamente queste scadenze
  - per formaggi duri e stagionati dal **19 novembre 2021**
  - per formaggi freschi e molli dal **25 novembre 2021**
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 27 novembre 2021** i Maestri Assaggiatori ONAF assaggeranno e effettueranno la profilatura, secondo il metodo codificato ONAF, dei 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 trasmesso ai produttori nei giorni successivi alla Manifestazione.

#### **DATE DA RICORDARE**

- **Entro 13 novembre 2021:** invio della scheda di iscrizione
- **Dal 14 novembre 2021 :** attendere conferma dell'accettazione dell'iscrizione
- **Dal 19 novembre 2021:** consegna formaggi duri e stagionati
- **Dal 25 novembre 2021:** consegna formaggi freschi e molli
- **27 novembre 2021:** Operazioni di profilatura e stesura dei *Profili sensoriali*