

ALMA *Caseus*

Concorso nazionale riservato agli operatori professionali e ai formaggi
protagonisti del mondo caseario italiano

Cibus, Fiere di Parma, 7-10 maggio 2012

Struttura e obiettivi dell'evento

La competizione si articolerà in due parti, dedicate rispettivamente alle persone (sezione "Professionisti") e ai prodotti (sezione "Formaggi") protagonisti del mondo caseario italiano.

In particolare:

1. Nella sezione "Professionisti" produttori, stagionatori, affinatori, distributori, buyers, selezionatori e commercianti di formaggio nonché ristoratori e studenti o docenti di scuole alberghiere o istituti lattiero caseari si cimenteranno in prove di abilità e cultura casearia, all'esito delle quali verrà scelto il concorrente a cui attribuire il trofeo "Alma Caseus – Sezione Professionisti", riconoscimento che, secondo gli auspici dell'ente organizzatore, è destinato ad acquisire grande rilevanza. Attualmente, infatti, nel panorama caseario italiano si avverte impellente l'esigenza di realizzare un evento che, mostrandosi in grado di far emergere i migliori professionisti appartenenti alle categorie sopra citate, si ponga quale punto di riferimento per gli operatori del settore. Esiste, dunque, lo spazio per affiancare alle numerose iniziative a scopo formativo già in essere (peraltro assolutamente meritorie e indispensabili) una manifestazione finalizzata ad individuare le figure più capaci, onde gratificarle con la giusta visibilità. La competizione, inoltre, si proporrà come naturale ed autorevole strumento di selezione dei professionisti in grado di degnamente rappresentare l'Italia nelle sedi in cui si svolgono eventi di settore a livello internazionale
2. Nella sezione "Formaggi" i prodotti in gara verranno selezionati e premiati adottando come criterio di giudizio il parametro della "qualità" intesa secondo un'accezione nel contempo rigorosa e flessibile, superando così il metodo di valutazione solitamente applicato nelle competizioni casearie. In Italia, infatti, esistono numerose iniziative che mirano a portare alla ribalta i "migliori" formaggi. Detti concorsi nel perseguire tale obiettivo lasciano tuttavia insoddisfatta un'esigenza, della quale occorre invece rendersi conto. Il consumatore moderno, infatti, al cospetto della crescente varietà di prodotti proposti dal mercato (soprattutto dalla grande distribuzione) può giovare di indicazioni circa quelli in cui si manifesta il "massimo" livello qualitativo possibile (a cui, peraltro, spesso non può avere accesso per motivi di vario genere), ma non ha a disposizione criteri di giudizio per individuare i migliori formaggi nei diversi segmenti di mercato. Muovendo da questa constatazione, il modello di competizione delineato si basa su un'accezione del concetto di qualità che, lungi dall'escluderne le manifestazioni di massimo valore dal punto di vista organolettico (che tali rimangono), ne amplia la portata senza per questo mortificarne il significato. D'altra parte questa impostazione risulta in linea con la definizione rinvenibile nella norma ISO 8402, secondo cui per "qualità" si intende *"la totalità delle proprietà e delle caratteristiche di un prodotto o servizio che determinano la sua capacità di soddisfare bisogni definiti o impliciti"*: proprio dalla varietà di tali "bisogni" deriva la molteplicità delle tipologie merceologiche presenti sul mercato. Particolarmente innovativa e stimolante per i vincitori nelle varie categorie è, poi, la prospettiva di sfruttare commercialmente il

riconoscimento ottenuto. L'ente organizzatore ritiene che lo strumento più funzionale a tal fine consista nel concedere loro in uso una serie di marchi destinati ad identificare sul mercato le tipologie di formaggio giudicate come le migliori delle diverse classi nelle varie edizioni della gara. L'utilizzo di questi segni distintivi permetterà:

- ai concorrenti: di informare in modo diretto ed incisivo i consumatori circa il premio attribuito alle tipologie di formaggio alla cui presentazione, confezione e pubblicità i medesimi segni risulteranno associati;
- ai consumatori: di disporre di uno criterio di scelta serio ed affidabile sul quale basarsi al momento dell'acquisto.

Ciascuna sezione, a sua volta, si svilupperà attraverso:

- una fase preliminare nell'ambito della quale una commissione costituita all'interno di Alma s.r.l. selezionerà i concorrenti e i prodotti meritevoli di partecipare alla successiva fase della gara;
- una fase finale nel corso della quale i soggetti e i formaggi ammessi verranno valutati da una giuria composta da professionisti esperti nel settore caseario di chiara fama nazionale ed internazionale.

REGOLAMENTO

ALMA CASEUS - SEZIONE "PROFESSIONISTI"

Art. 1 – Obiettivo del concorso

La sezione "Professionisti" del concorso caseario nazionale "Alma Caseus", organizzato da Alma s.r.l. – La Scuola Internazionale di Cucina Italiana, mira a selezionare i migliori operatori in gara appartenenti alle categorie indicate al successivo articolo 2.

Art. 2 - Requisiti per la partecipazione al concorso

La competizione è aperta a ogni cittadino italiano maggiorenne che risulti direttamente e professionalmente impegnato (in qualità di lavoratore autonomo o dipendente oppure di imprenditore individuale o di socio di società) nello svolgimento di una o più delle seguenti attività:

- produzione di formaggi;
- stagionatura e/o affinamento di formaggi;
- distribuzione (commercio all'ingrosso) di formaggi;
- commercio al dettaglio di formaggi;
- selezione di formaggi;
- ristorazione;
- gestione degli acquisti di formaggi nell'ambito di imprese che li commercializzano (buyers).

Alla gara può inoltre partecipare ogni cittadino italiano maggiorenne studente o docente presso scuole alberghiere e istituti lattiero caseari italiani.

Ciascun concorrente durante lo svolgimento della fase finale potrà farsi assistere da una persona.

Art. 3 - Modalità di iscrizione al concorso e svolgimento della fase preliminare

Ogni soggetto interessato a partecipare al concorso dovrà far pervenire ad Alma s.r.l.:

- la scheda di iscrizione riportata nell'allegato I al presente regolamento (disponibile anche alle pagine web www.alma.scuolacucina.it), compilata in tutte le sue parti;
- copia di un proprio documento d'identità e copia di un documento di identità della persona indicata come assistente presente durante lo svolgimento della fase finale.

La documentazione indicata dovrà pervenire all'ente organizzatore all'indirizzo "Alma s.r.l. - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana - Piazza Garibaldi n. 26, 43052 Colorno (Parma)" entro il giorno 15 aprile 2012. La medesima documentazione, inoltre, potrà essere anticipata tramite invio per posta elettronica all'indirizzo almacaseus@gmail.com, ferma restando la necessità di far comunque pervenire gli originali entro il termine stabilito. Altre eventuali differenti modalità di consegna dovranno essere preventivamente concordate con Alma s.r.l. e da essa autorizzate. Non saranno prese in considerazione le richieste di partecipazione pervenute oltre il termine sopra indicato e/o prive della documentazione prescritta.

Al fine di illustrare il modo in cui si terrà la fase finale della gara, Alma s.r.l.:

- organizzerà presso la propria sede un incontro della durata di un giorno destinato a tutti gli iscritti alla fase preliminare della competizione, durante il quale verrà spiegato come affrontare le prove a cui dovranno sottoporsi i concorrenti e ne sarà simulato lo svolgimento;
- produrrà e metterà a disposizione un video contenente tali informazioni.

Le domande ricevibili saranno esaminate da una commissione costituita all'interno di Alma s.r.l., della quale non potranno in ogni caso far parte persone che abbiano un qualunque rapporto di parentela, notoria amicizia e/o inimicizia e/o lavoro con i candidati e/o i loro assistenti. Detta commissione:

- potrà, se lo riterrà opportuno, chiedere ai candidati di integrare i documenti inviati e/o domandare loro chiarimenti al fine di ottenere ulteriori informazioni;
- individuerà con giudizio inappellabile i professionisti ritenuti maggiormente meritevoli di partecipare alla successiva fase della gara, il numero dei quali non potrà essere superiore a 9, e renderà noto l'esito della selezione tramite la pagina web www.alma.scuolacucina.it.

Art. 4 – Svolgimento della fase finale del concorso

La fase finale del concorso si svolgerà tra il 7 e il 10 maggio 2012 in una giornata da definire, nell'area riservata ad Alma s.r.l. presso il padiglione 2 della Fiera Cibus (Fiere di Parma).

I formaggi che ciascun concorrente dovrà procurare e potrà impiegare durante le prove previste nell'ambito della fase finale dovranno essere almeno 30 e non più di 40, tra i quali in particolare dovranno risultare inclusi:

- almeno 18 formaggi italiani d.o.p.;
- almeno 6 formaggi non d.o.p. la cui filiera si sia interamente svolta sul territorio italiano;
- almeno 6 formaggi scelti tra prodotti d.o.p. non italiani e/o tra prodotti d.o.p./a.o.c. svizzeri.

I concorrenti ammessi a parteciparvi (ciascuno dei quali nel corso della gara potrà avvalersi dell'assistenza del collaboratore indicato all'atto dell'iscrizione o, in caso di suo impedimento, di altra persona) verranno sottoposti al giudizio di una giuria composta da professionisti esperti nel settore caseario di chiara fama nazionale ed internazionale. Non potranno in ogni caso far parte del collegio giudicante persone che abbiano un qualunque rapporto di parentela, notoria amicizia e/o inimicizia e/o lavoro con i concorrenti e/o con i loro assistenti.

La giuria potrà essere articolata in commissioni, ciascuna delle quali valuterà un determinato numero di concorrenti. In ogni caso la prova consistente nella presentazione orale di un formaggio e nella preparazione di una degustazione del medesimo prodotto dovrà essere svolta da ciascun concorrente al cospetto dell'intero collegio giudicante.

La giuria esaminerà i concorrenti considerandone:

- il livello di padronanza delle nozioni essenziali per la conoscenza e per la corretta gestione del formaggio;
- le capacità comunicative, tecniche e sensoriali dimostrate.

A tal fine ogni concorrente sarà sottoposto a una serie di prove, per cimentarsi nelle quali:

- avrà a disposizione una postazione fornita da Alma s.r.l. e provvista di:
 - un piano di lavoro;
 - un frigorifero;
 - una vetrina refrigerata;
 - adeguata fornitura di acqua corrente con relativo punto di erogazione;
- dovrà procurarsi e portare con sé gli strumenti da taglio, i coltelli e ogni altro accessorio ritenuto utile o indispensabile nonché i formaggi da utilizzare (che dovranno appartenere alle tipologie indicate nella scheda d'iscrizione).

Le prove di abilità da affrontare consisteranno nelle attività di seguito elencate:

- allestimento di una vetrina ispirata al tema di volta in volta proposto dalla giuria, nella quale il concorrente dovrà esporre un numero minimo di formaggi stabilito dalla stessa giuria scegliendoli tra quelli indicati nella scheda di iscrizione;
- simulazione di vendita dei prodotti esposti;
- compilazione di un questionario a risposta multipla;
- degustazione alla cieca e valutazione di 6 formaggi scelti dalla giuria tra prodotti d.o.p. italiani procurati e messi a disposizione da Alma s.r.l., dei quali occorrerà indicare il nome, il latte da cui sono stati ottenuti, il tipo di pasta e di crosta, la stagionatura e il territorio di produzione;
- taglio di precisione di un formaggio procurato e messo a disposizione da Alma s.r.l. secondo criteri di volta in volta indicati dalla giuria;
- presentazione orale di un formaggio scelto dallo stesso concorrente tra quelli esposti presso la sua postazione (di cui andranno illustrati aspetti quali la storia, le caratteristiche, la tecnica di produzione, il territorio d'origine, ecc..) e preparazione di una degustazione dei medesimi prodotti per la giuria;
- eventuale discussione ed approfondimento delle informazioni fornite all'atto dell'iscrizione circa il proprio profilo professionale e i formaggi utilizzati nelle prove.

La giuria terrà inoltre conto:

- delle condizioni in cui si presenteranno i prodotti allorché verranno estratti dagli involucri nei quali saranno contenuti per allestire la vetrina;
- della capacità dimostrata dai concorrenti di procedere a tale allestimento senza ricorrere o ricorrendo il meno possibile a decorazioni.

Al termine della propria prestazione ogni concorrente dovrà lasciare perfettamente pulita ed in ordine la postazione ad esso assegnata, così come si trovava nel momento in cui gli è stata messa a disposizione. Il tempo a tal fine impiegato e lo stato in cui si presenterà detto spazio costituiranno elementi di cui la giuria terrà conto nella propria valutazione.

Il giudizio su ciascun concorrente sarà inappellabile e verrà espresso in centesimi. In caso di ex aequo tra due o più concorrenti classificatisi ai primi tre posti la giuria potrà procedere al riesame delle rispettive prove o potrà disporre la ripetizione anche parziale.

Alma s.r.l. si riserva la facoltà di:

- chiedere ai concorrenti l'esibizione dei documenti che provano la sussistenza delle suddette condizioni;

- eseguire in qualsiasi momento analisi chimiche e microbiologiche o indagini sui campioni presentati, al fine di verificarne la corrispondenza a quanto indicato dai concorrenti nelle relative schede di iscrizione.

Art. 5 – Premi

Il concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto tra quelli assegnati dalla giuria sarà premiato da Alma s.r.l. con:

- il trofeo “Alma caseus – Sezione professionisti”;
- un attestato che certifica la partecipazione al concorso e il piazzamento conseguito;
- una borsa di studio che gli consentirà di partecipare ad attività formative nell’ambito dei corsi tenuti da Alma s.r.l. e da Alma Wine Academy;
- un soggiorno premio di due settimane per due persone.

I concorrenti che avranno ottenuto il secondo e il terzo miglior punteggio saranno premiati da Alma s.r.l. con:

- un attestato che certifica la partecipazione al concorso e il piazzamento conseguito;
- una borsa di studio che consentirà di partecipare ad attività formative nell’ambito dei corsi tenuti da Alma e da Alma Wine Academy;
- un soggiorno premio di una settimana per due persone (secondo classificato) e un viaggio premio di tre giorni per due persone (terzo classificato).

A tutti gli altri concorrenti ammessi alla fase finale della competizione Alma s.r.l. consegnerà un attestato di partecipazione alla gara.

La cerimonia di premiazione si terrà al termine dello svolgimento della fase finale.

Art. 6 – Presenza di operatori dell'informazione

Alma s.r.l. inviterà ad assistere alle prove dei concorrenti nella fase finale giornalisti ed operatori del settore enogastronomico, offrendo loro in degustazione i formaggi utilizzati dai medesimi concorrenti durante le esibizioni.

Art. 7 – Esonero da responsabilità

Sottoscrivendo la scheda di iscrizione i concorrenti esonerano Alma s.r.l. da qualunque responsabilità conseguente a danni da essi causati a persone e/o cose durante il concorso o derivanti dai prodotti da essi presentati.

Art. 8 – Cause di esclusione dalla partecipazione al concorso

Saranno esclusi dalla partecipazione al concorso e dovranno inoltre restituire i premi eventualmente ricevuti i concorrenti che avranno reso dichiarazioni false o incomplete in sede di iscrizione o successivamente su richiesta di chiarimenti da parte dell'ente organizzatore.

Art. 9 - Risoluzione delle controversie

La competenza a dirimere qualsiasi controversia inerente l'interpretazione e l'applicazione del presente regolamento è attribuita al presidente di Alma s.r.l.

Art. 10 - Modifiche al regolamento

Alma s.r.l. si riserva la facoltà di apportare al presente regolamento tutte le modifiche o le integrazioni che riterrà opportune per la migliore gestione della manifestazione.

ALMA CASEUS - SEZIONE "FORMAGGI"

Art. 1 - Obiettivo del concorso

La sezione "Formaggi" del concorso caseario nazionale "Alma Caseus" mira a selezionare i migliori prodotti in gara classificati in base alle categorie indicate al successivo articolo 3.

Art. 2 - Requisiti per la partecipazione al concorso

La competizione è aperta a tutti i soggetti (lavoratori autonomi oppure imprese individuali o societarie) con sede o domicilio in Italia i quali producono e/o affinano e/o stagionano professionalmente formaggio.

Tali soggetti potranno presentare formaggi da essi prodotti e/o stagionati e/o affinati.

Potrà, in particolare, trattarsi di:

- prodotti il cui nome non rientra tra le d.o.p., i.g.p. o s.t.g.;
- prodotti non contrassegnati da alcun marchio individuale o collettivo;
- prodotti designati con nomi iscritti nel registro delle d.o.p. e i.g.p. (o comunque transitoriamente protetti a livello nazionale in attesa del riconoscimento comunitario), oppure designati con nomi iscritti nel registro delle s.t.g.;
- prodotti contrassegnati con marchi individuali o collettivi.

I formaggi presentati:

- dovranno risultare ottenuti, stagionati e/o affinati dai concorrenti nel territorio italiano in conformità a quanto previsto dalla vigente normativa in materia igienico-sanitaria e di tracciabilità.
- nel caso di prodotti d.o.p., i.g.p., s.t.g. o contrassegnati da marchi collettivi, dovranno risultare ottenuti, stagionati e/o affinati in conformità a quanto previsto dai rispettivi disciplinari.

Alma s.r.l. si riserva la facoltà di:

- chiedere ai concorrenti l'esibizione dei documenti che provano la sussistenza delle suddette condizioni;

- eseguire in qualsiasi momento analisi chimiche e microbiologiche o indagini sui campioni presentati, al fine di verificarne la corrispondenza a quanto indicato dai concorrenti nelle relative schede-prodotto.

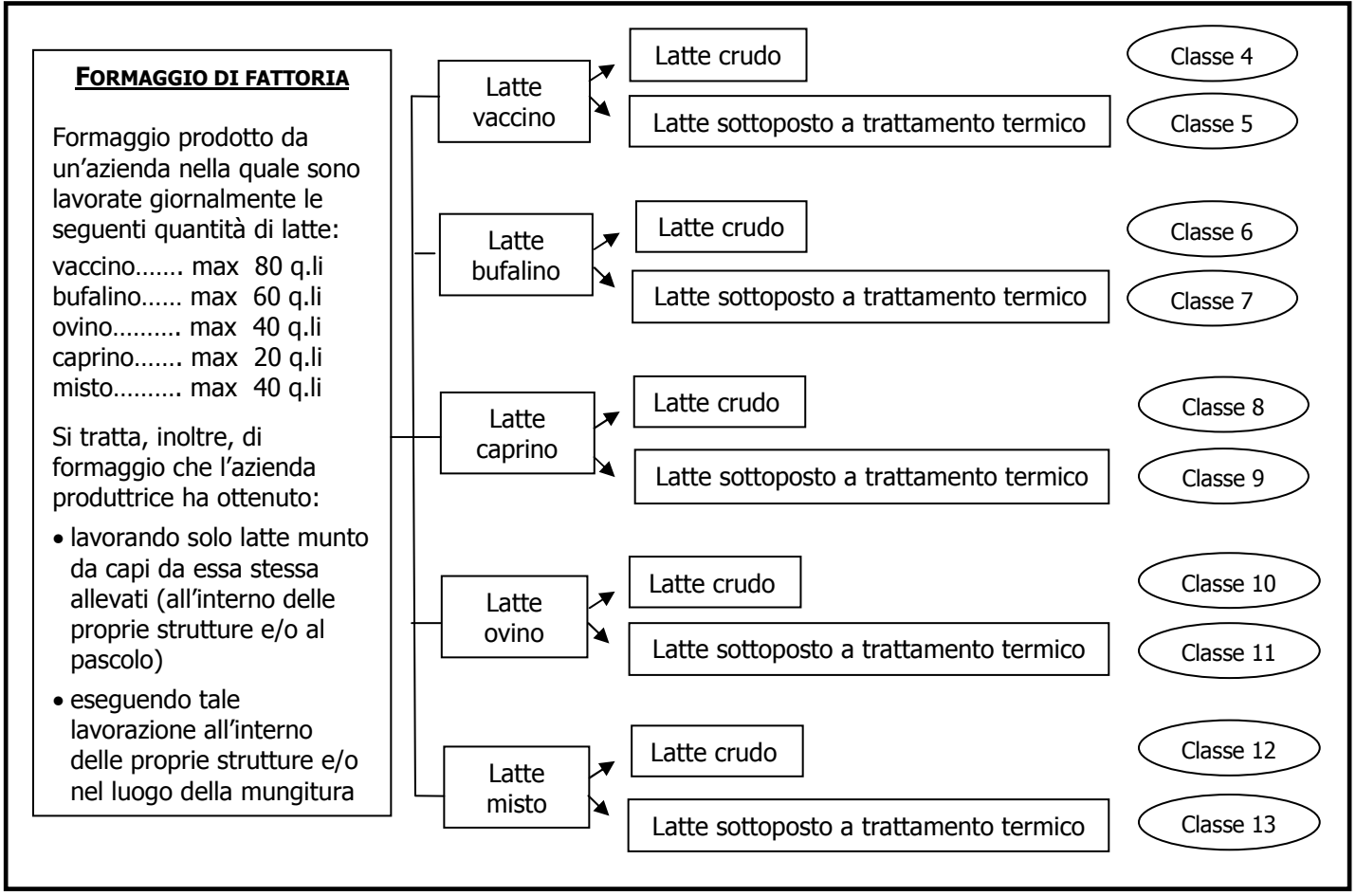
Art. 3 – Classificazione dei formaggi ammessi al concorso

Ogni concorrente:

- potrà presentare:
 - un unico campione di formaggio;
 - più campioni appartenenti alla stessa tipologia di formaggio, purché diversi per stagionatura e/o affinamento;
 - più campioni appartenenti a diverse tipologie di formaggio;
- per ciascun campione dovrà indicare la relativa categoria, tenendo a tal fine presente che:
 - alle tipologie "Parmigiano Reggiano d.o.p." e "Grana Padano d.o.p." e ai prodotti erborinati corrisponderanno altrettante classi;
 - tutti gli altri formaggi andranno invece collocati nell'ambito delle categorie "formaggio di fattoria", "formaggio artigianale" e "formaggio gran mercato" seguendo i principi di seguito esposti.

Alma s.r.l. si riserva di assegnare i formaggi pervenuti a classi diverse rispetto a quelle indicate dai concorrenti, nei casi in cui queste ultime non corrispondano a quelle nelle quali i prodotti dovrebbero correttamente essere inseriti.

Parmigiano Reggiano d.o.p.	Classe 1
Grana Padano d.o.p.	Classe 2
Formaggi erborinati.....	Classe 3

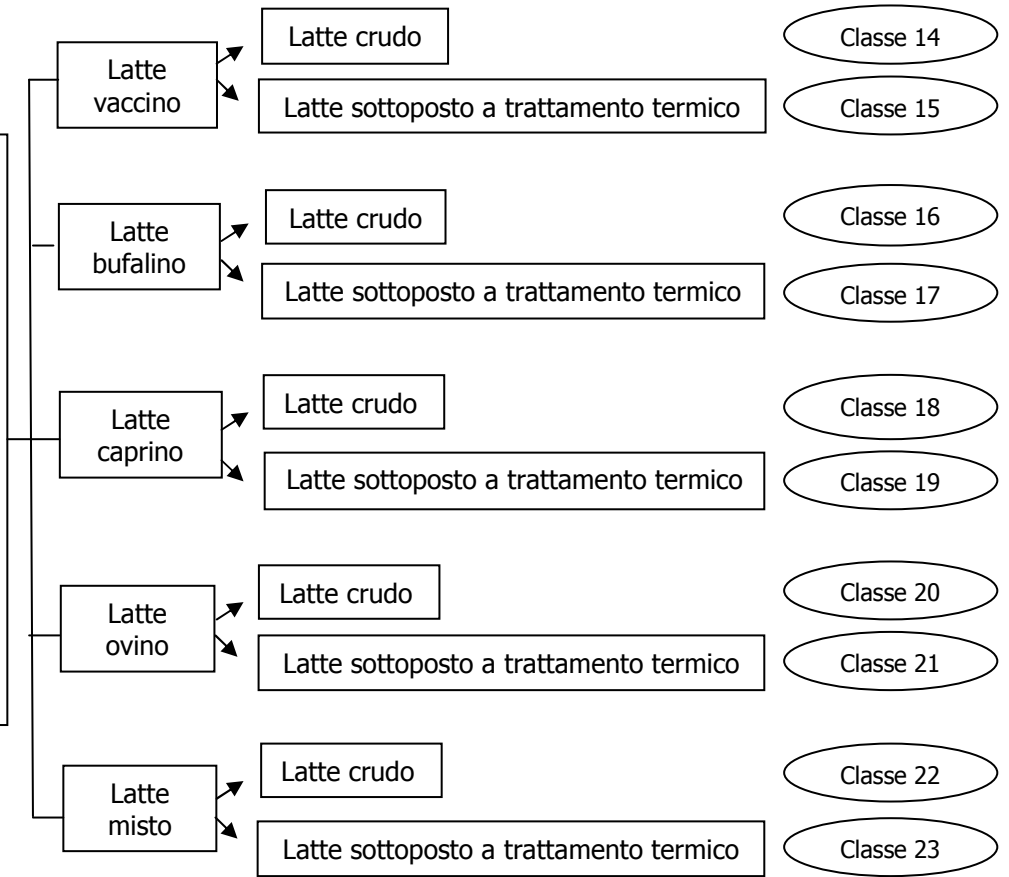


FORMAGGIO ARTIGIANALE

Formaggio prodotto da un'azienda nella quale sono lavorate giornalmente le seguenti quantità di latte:

vaccino..... max 80 q.li
bufalino..... max 60 q.li
ovino..... max 40 q.li
caprino..... max 20 q.li
misto..... max 40 q.li

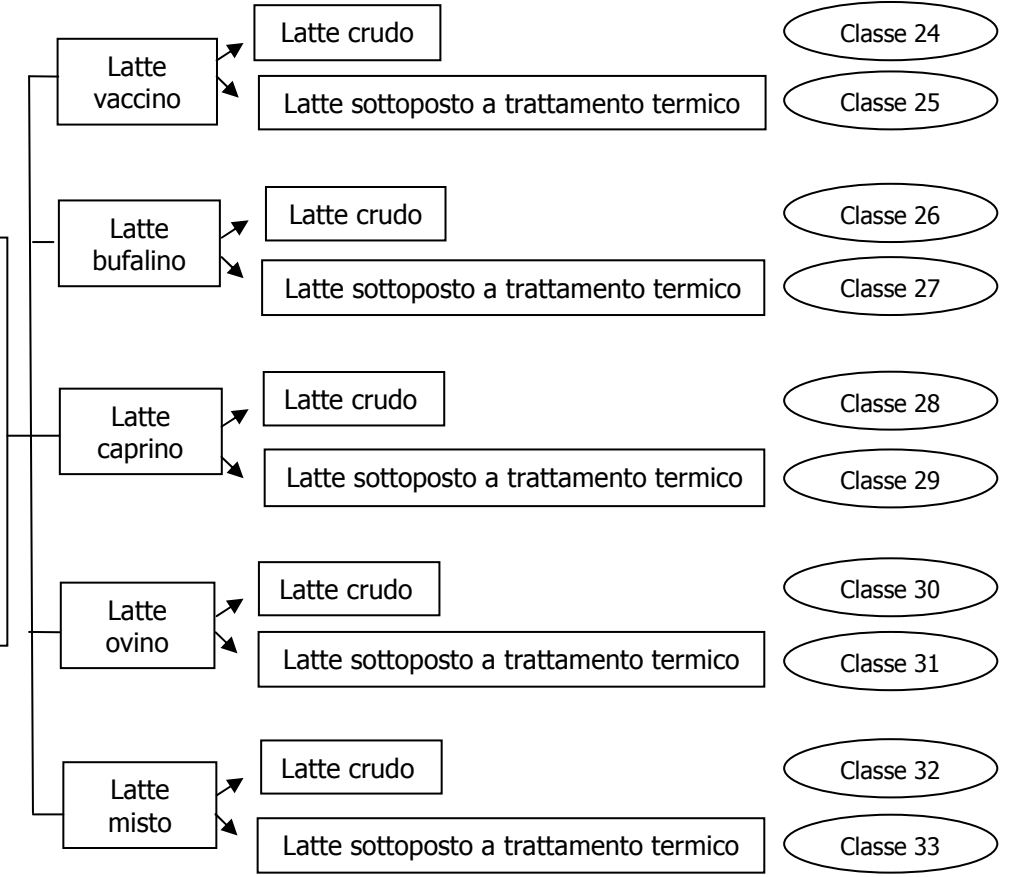
Si tratta, inoltre, di formaggio che l'azienda produttrice ha ottenuto lavorando latte munto in tutto o in parte da capi che essa non ha allevato



FORMAGGIO GRAN MERCATO

Prodotto ottenuto da un'azienda nella quale sono lavorate giornalmente le seguenti quantità di latte:

vaccino..... oltre 80 q.li
bufalino..... oltre 60 q.li
ovino..... oltre 40 q.li
caprino..... oltre 20 q.li
misto..... oltre 40 q.li



Art. 4 - Modalità di iscrizione al concorso e svolgimento della fase preliminare

Ogni soggetto interessato a partecipare al concorso dovrà far pervenire ad Alma s.r.l. la seguente documentazione:

- la scheda di iscrizione riportata nell'allegato II al presente regolamento (disponibile anche alla pagina web www.alma.scuolacucina.it), compilata in tutte le sue parti;
- copia di un proprio documento d'identità o di quello del legale rappresentante;
- una scheda tecnica per ciascuna delle tipologie di formaggio che si intendono presentare (il modulo a tal fine utilizzabile è riportato nell'allegato III al presente regolamento ed è disponibile anche alla pagina web www.almascuolacucina.it);

Gli interessati dovranno far pervenire la suddetta documentazione all'indirizzo "Alma s.r.l. - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana - Piazza Garibaldi n. 26, 43052 Colorno (Parma)" entro il giorno 31 marzo 2012. La medesima documentazione, inoltre, potrà essere anticipata all'ente organizzatore tramite invio per posta elettronica all'indirizzo almacaseus@gmail.com, ferma restando la necessità di far comunque pervenire gli originali all'ente medesimo entro il termine specificato. Altre eventuali differenti modalità di consegna dovranno essere preventivamente concordate con Alma s.r.l. e da essa autorizzate.

Non saranno prese in considerazione le richieste di partecipazione pervenute oltre il termine indicato o prive della documentazione prescritta.

I concorrenti dovranno inoltre mettere a disposizione per ciascuna delle tipologie di formaggio che si intendono presentare almeno 1 kg di prodotto (necessariamente in forma intera priva di parti asportate e/o tasselli nel caso di tipologie prodotte in pezzature di peso inferiore a 2 kg). In tal caso:

- andranno inviati campioni pronti per la consumazione e comunque conservabili in cella frigorifera a +4 °C per almeno 4 giorni dalla data d'arrivo a destinazione;
- il pacco che conterrà i campioni andrà contrassegnato con l'etichetta riportata nell'allegato IV al presente regolamento (disponibile anche alla pagina web www.almascuolacucina.it);
- a ogni campione inviato andrà allegata copia della rispettiva scheda-prodotto;
- i formaggi inviati andranno presentati nelle medesime condizioni in cui sono posti in commercio e dovranno dunque:
 - recare i marchi eventualmente impressi sulla superficie o i contrassegni identificativi su di essa applicati (es. veline) allorché vengono messi in vendita;
 - risultare inseriti nelle confezioni eventualmente utilizzate quando sono immessi al consumo, le quali potranno anche essere allegate a parte e dovranno risultare conformi a quanto previsto dalla normativa in materia di etichettatura.

- i campioni dovranno pervenire entro il termine che verrà indicato all'indirizzo che sarà comunicato tramite la pagina web www.alma.scuolacucina.it;
- i costi per la spedizione saranno a carico dei partecipanti, i quali se lo vorranno potranno a tal fine rivolgersi a vettori con cui Alma s.r.l. si riserva di stipulare convenzioni al fine di ottenere condizioni di favore.

Le domande ricevibili e i campioni saranno esaminati da una commissione costituita all'interno di Alma s.r.l., della quale non potranno in ogni caso far parte persone che abbiano un qualunque rapporto di parentela, notoria amicizia e/o inimicizia e/o lavoro con i candidati. Detta commissione:

- potrà, se lo riterrà opportuno chiedere ai concorrenti di integrare la documentazione inviata e/o domandare loro chiarimenti al fine di ottenere ulteriori informazioni;
- selezionerà con giudizio inappellabile i 30 prodotti ritenuti maggiormente meritevoli di partecipare alla successiva fase della gara e renderà noto agli interessati l'esito della selezione.

I campioni di formaggio eventualmente residuati al termine della fase preliminare non saranno restituiti ai soggetti che li hanno presentati e l'ente organizzatore si riserva il diritto di deciderne l'uso e la destinazione.

Art. 5 – Svolgimento della fase finale del concorso

Coloro i quali avranno presentato i formaggi selezionati per partecipare alla fase finale della competizione dovranno mettere a disposizione di Alma s.r.l. per ognuna delle tipologie ammesse:

- una quantità pari ad almeno 1 kg di prodotto (necessariamente in forma intera priva di parti asportate e/o tasselli nel caso di tipologie prodotte in pezzature di peso inferiore a 2 kg), che verrà sottoposta alla valutazione della giuria;
- una quantità pari ad almeno 3 Kg di prodotto, che sarà utilizzata nell'allestimento del banco dei formaggi in concorso.

Anche in tal caso:

- andranno inviati campioni pronti per la consumazione e comunque conservabili in cella frigorifera a +4 °C per almeno 4 giorni dalla data d'arrivo a destinazione;
- il pacco che conterrà i campioni andrà contrassegnato con l'etichetta riportata nell'allegato IV al presente regolamento (disponibile anche alla pagina web www.almascuolacucina.it);
- a ogni campione inviato andrà allegata copia della rispettiva scheda-prodotto;
- i formaggi inviati andranno presentati nelle medesime condizioni in cui sono posti in commercio e dovranno dunque:
 - recare i marchi eventualmente impressi sulla superficie o i contrassegni identificativi su di essa applicati (es. veline) allorché vengono messi in vendita;
 - risultare inseriti nelle confezioni eventualmente utilizzate quando sono immessi al consumo, le quali potranno anche essere allegate a parte e dovranno risultare conformi a quanto previsto dalla normativa in materia di etichettatura;
- i campioni dovranno pervenire entro il termine che verrà indicato all'indirizzo che sarà comunicato tramite la pagina web www.alma.scuolacucina.it;
- i costi per la spedizione saranno a carico dei partecipanti, i quali se lo vorranno potranno a tal fine rivolgersi a vettori con cui Alma s.r.l. si riserva di stipulare convenzioni al fine di ottenere condizioni di favore.

Coloro i quali avranno consegnato prodotti in cattive condizioni e/o oltre il limite temporale indicato e/o di tipologia differente rispetto a quella presentata nella fase preliminare saranno esclusi dalla partecipazione alla fase finale.

L'esame dei campioni (che l'ente organizzatore renderà anonimi e contrassegnerà con codici alfanumerici) sarà affidato ad una giuria:

- composta da professionisti esperti nel settore caseario di chiara fama nazionale ed internazionale, docenti presso Alma s.r.l., ecc.; non potranno in ogni caso far parte del collegio persone che abbiano un qualunque rapporto di parentela, notoria amicizia e/o lavoro con i concorrenti;
- articolata (se occorrerà) in più commissioni, nell'ambito di ciascuna delle quali verrà nominato un capo commissione che dirigerà i lavori e ne sarà responsabile; il panel leader coordinerà l'operato delle commissioni e deciderà in merito ad eventuali casi controversi.

La giuria valuterà ogni campione:

- formulando un giudizio inappellabile ed espresso in centesimi sulla base dei seguenti parametri:
 - metodo di imballaggio scelto e condizioni in cui si presenterà il prodotto al momento dell'apertura dell'involucro nel quale sarà eventualmente contenuto;
 - aspetto, aroma, gusto, consistenza, pasta;
- elaborando una succinta scheda di commento al prodotto, la quale sarà messa a disposizione del concorrente che avrà presentato il formaggio a cui essa si riferisce ma non conterrà l'indicazione del punteggio assegnato.

In caso di ex aequo tra due o più formaggi classificatisi ai primi tre posti della rispettiva categoria o al primo posto in assoluto la giuria procederà al riesame dei prodotti.

I campioni eventualmente residuati al termine della fase finale non saranno restituiti ai concorrenti che li hanno presentati e l'ente organizzatore si riserva il diritto di deciderne la destinazione.

Art. 6 – Premi

I concorrenti che in ciascuna delle categorie previste dall'articolo 3 avranno presentato i formaggi ai quali la giuria avrà assegnato i tre migliori punteggi:

- verranno rispettivamente premiati con il trofeo "Campanaccio d'oro", "Campanaccio d'argento" e "Campanaccio di bronzo";
- riceveranno un attestato che certifica la partecipazione al concorso e il piazzamento ottenuto;
- fino al 31-12-2014 potranno utilizzare i marchi previsti nell'allegato V:
 - nella presentazione, nella pubblicità e nell'etichettatura dei formaggi appartenenti alle tipologie premiate;
 - nella documentazione commerciale, nell'oggettistica e nell'abbigliamento impiegati nell'esercizio delle rispettive attività professionali.

Alma s.r.l. si riserva la facoltà di apportare modifiche a tali segni distintivi e di darne notizia sulla pagina web www.alma.scuolacucina.it.

A tutti gli altri concorrenti ammessi alla fase finale della competizione Alma s.r.l. consegnerà un attestato che certifica la partecipazione alla stessa.

A tutti i concorrenti non ammessi alla fase finale della competizione Alma s.r.l. consegnerà un attestato che certifica la partecipazione al concorso.

Qualora a un concorrente venga attribuito un premio per un formaggio che egli non ha prodotto ma solo affinato e/o stagionato:

- nell'attestato che sarà consegnato a tale concorrente (certificante la partecipazione al concorso e il piazzamento ottenuto) sarà indicato anche il nome del produttore del formaggio in questione, se il concorrente stesso ne avrà fatto richiesta sotto la propria responsabilità;
- l'uso dei marchi riportati nell'allegato V sarà in ogni caso riservato al concorrente.

La cerimonia di premiazione si terrà al termine dello svolgimento della fase finale.

Art. 7 – Presenza di operatori dell'informazione

Alma s.r.l. inviterà ad assistere ai lavori della giuria nella fase finale giornalisti ed operatori del settore enogastronomico, offrendo loro in degustazione i formaggi presentati dai concorrenti.

Art. 8 – Esonero da responsabilità

Sottoscrivendo la scheda di iscrizione i concorrenti esonerano Alma s.r.l. Alma s.r.l. da qualunque responsabilità conseguente a danni a persone e/o cose derivanti dai prodotti da essi presentati.

Art. 9 – Cause di esclusione dalla partecipazione al concorso

Sono esclusi dalla partecipazione al concorso e dovranno inoltre restituire i premi eventualmente ricevuti i concorrenti che avranno reso dichiarazioni false in sede di iscrizione o successivamente su richiesta di chiarimenti da parte dell'ente organizzatore.

Art. 10 – Risoluzione delle controversie

La competenza a dirimere qualsiasi controversia inerente l'interpretazione e l'applicazione del presente regolamento è attribuita al Presidente di Alma s.r.l.

Art. 11 – Modifiche al regolamento

Alma s.r.l. si riserva la facoltà di apportare al presente regolamento tutte le modifiche o le integrazioni che riterrà opportune per la migliore la gestione della manifestazione.