

REGOLAMENTO DEL CONCORSO – TAGLIERI DI FORMAGGI

13^a edizione degli SWISS CHEESE AWARDS 2024, Lugano TI

È inoltre possibile iscriversi direttamente sul sito: www.cheese-awards.ch/swiss-cheese-awards-2024

Luogo del concorso

Il concorso si svolge nell'ambito della Festa d'autunno e degli SWISS CHEESE AWARDS al Palazzo dei Congressi di Lugano.

Data

Venerdì 4 ottobre 2024

Selezione dei candidati:

Il numero di partecipanti è limitato a 15.

Saranno prese in considerazione le prime 15 iscrizioni.

Il termine d'iscrizione è fissato per il 12 agosto 2024.

Regolamentazione

(Ogni denominazione di persona, status o funzione è da intendersi sia al femminile che al maschile.)

Il concorso «Taglieri di formaggi» è una categoria speciale organizzata per la prima volta nell'ambito degli SWISS CHEESE AWARDS. I taglieri di formaggi realizzati non partecipano alla selezione per diventare SWISS CHAMPION.

Articolo 1 - Scopo del concorso

Il concorso ha lo scopo di valorizzare il formaggio svizzero, nonché di avvicinare i dettaglianti e i caseifici ai consumatori (pubblico) che saranno presenti agli SWISS CHEESE AWARDS e alla Festa d'autunno.

Nel contempo, i candidati possono mettere alla prova il proprio know-how nella preparazione di taglieri utilizzando diverse varietà di formaggio, tra cui cinque varietà di formaggio svizzero AOP.

Articolo 2 - Candidati

Possono partecipare al concorso tutti i maggiorenni (18 anni) che lavorano regolarmente (almeno al 50%) in un negozio al dettaglio e che vendono formaggio svizzero durante tutto l'anno.

Articolo 3 - La giuria

La giuria è composta da 3 persone del settore caseario.

Articolo 4 - Il concorso

Realizzazione di un tagliere di formaggi per ca. 15 – 20 persone

È a disposizione dei concorrenti un tagliere di formaggi. Le dimensioni massime del tagliere pronto sono quelle di un vassoio circolare fornito dall'organizzatore con un diametro di 69,5 cm.

I candidati possono portare elementi decorativi.

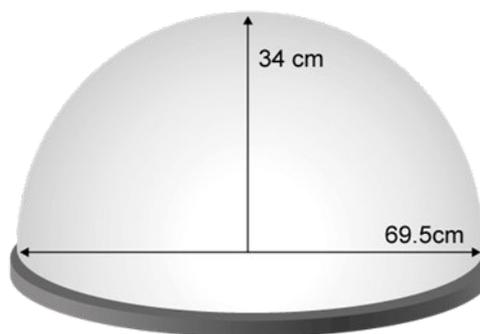
È vietato qualsiasi elemento decorativo che esuli dal modello.

Tagliere di legno

Le dimensioni massime del vassoio pronto sono di 69,5 cm di diametro (tagliere rotondo di legno).



Tagliere di legno



Attrezzi

I candidati portano gli strumenti necessari per il loro lavoro (coltello, tagliere, filo da taglio, asse, ecc.).

Le varietà di formaggio presentate sul vassoio vanno tagliate solo sul posto.

I candidati non possono farsi aiutare da terzi nella realizzazione.

Importante: i taglieri di formaggio vengono consumati sul posto; è pertanto vietato l'utilizzo di aghi, stuzzicadenti o altri oggetti appuntiti durante la preparazione.

Tempo a disposizione

Durata: 1 ora e 30 minuti

I candidati hanno a disposizione 15 minuti per predisporre la propria attrezzatura prima dell'inizio del concorso.

A prova ultimata, hanno a disposizione 15 minuti per riordinare e pulire la propria postazione di lavoro.

I partecipanti e gli accompagnatori sono tenuti a prendere atto delle istruzioni del responsabile del concorso e ad attenersi alle stesse.

Gli accompagnatori dei candidati devono lasciare la sala del concorso (sala riservata) prima dell'inizio del concorso e possono rientrare solo alla fine dello stesso.

Identificazione

È obbligatoria l'etichettatura e il nome del prodotto va chiaramente identificato.

L'indicazione del marchio di qualità (AOP, IGP ...) è obbligatoria per tutte le varietà di formaggio che ne beneficiano.

Il candidato deve provvedere all'etichettatura delle varietà di formaggio sul vassoio o prima della manifestazione o sul posto (scrivendo a mano).

Per motivi di neutralità, sono vietati iscrizioni, oggetti, bandiere o riferimenti che identifichino il candidato.

Articolo 5 - Prodotti / Formaggi

Prodotti: il partecipante porta il proprio formaggio (formaggi interi o in pezzi di almeno 1 kg per quelli pesanti).

Il tagliere di formaggi deve includere almeno 8 tipi di varietà, di cui

- almeno 3 formaggi AOP

Articolo 6 - Valutazione del concorso

La giuria, così come il responsabile del concorso e le altre persone che lavorano nella sala in cui si svolge, non parlano con i partecipanti salvo nel caso in cui venga rilevato un errore grave.

Il giudizio della giuria di esperti ha luogo durante e alla fine della produzione. In particolare, si prendono in considerazione i seguenti fattori:

Punteggio pratico:

- Rispetto del tema e del regolamento
- Varietà di consistenze
- Presenza dei formaggi obbligatori
- Estetica della presentazione
- Padronanza, ricercatezza dei tagli, valorizzazione dell'identità del formaggio, rispetto dell'identificazione del formaggio.
- Padronanza dell'igiene e dei gesti professionali, atteggiamento generale, fair play

Punteggio teorico:

Domande rivolte al candidato (alla fine della realizzazione):

- Presentazione dell'insieme (immagine)
- Motivi delle sue decisioni

Gli scarti del formaggio (rifiuti) vengono messi in un contenitore separato e pesati alla fine della gara. Ogni 200 grammi di rifiuti vengono sottratti 5 punti dal risultato.

Dopo essere stati valutati dalla giuria, i taglieri di formaggi vengono resi accessibili al pubblico e, una volta completata la valutazione della giuria, vengono messi a disposizione per la degustazione.

La giuria (di almeno 3 persone) è composta da specialisti del settore (distribuzione) e della ristorazione.

Il ranking della giuria consente la classificazione definitiva in base al seguente principio: es.

Candidato	Ranking giuria 1.	Ranking giuria 2.	Ranking giuria 3.	Ranking giuria 4.	Ranking giuria 5.	Punti	Ultima posizione
1	1	7	8	8	3	27	1.
2	11	12	15	14	15	67	4.
3	8	6	8	4	3	29	2.
...	5	9	10	5	4	33	3.

In caso di parità, i punti sottratti per gli scarti (rifiuti) saranno determinanti per la posizione in classifica.

Articolo 7 - Materiali

Ogni candidato è tenuto a portare la propria attrezzatura per il taglio a mano (coltelli, fili, ecc.), le proprie decorazioni, le etichette per contrassegnare il formaggio e gli accessori.

È inoltre vietato l'uso di attrezzature per tagliare il formaggio a dadini e taglierine a filo.

L'etichettatura è obbligatoria e il nome del prodotto e la sua origine devono essere chiaramente indicati. L'indicazione del marchio di qualità (AOP, IGP, ecc.) è obbligatoria per tutti i formaggi che ne sono provvisti.

Il candidato deve provvedere all'etichettatura del formaggio sul tagliere o prima della manifestazione o sul posto (scrivendo a mano).

Articolo 8 - Abbigliamento richiesto

Pantaloni neri, scarpe scure, giacca professionale.

L'organizzatore fornirà un grembiule da lavoro da indossare per la manifestazione.

Articolo 9 - Pulizia e igiene

Al termine della realizzazione dei taglieri di formaggi, i candidati sono tenuti a pulire la loro postazione di lavoro e le attrezzature necessarie per la realizzazione stessa. Faranno in modo che il tagliere sia presentato correttamente per essere valutato dalla giuria di esperti.

La sala del concorso dovrà essere lasciata in perfette condizioni. Ogni candidato ha l'obbligo di sgomberare tutto quello che ha portato all'inizio del concorso, di impacchettare e prelevare i formaggi rimasti e di lasciare la sala del concorso così come gli è stata messa a disposizione.

Dopo la presentazione alla giuria e al pubblico, i taglieri di formaggi saranno serviti gratuitamente ai presenti per la degustazione.

Articolo 10 - Orari e programma della giornata

Venerdì 4 ottobre:

Luogo: Palazzo dei Congressi di Lugano

9.30: accoglienza dei candidati

9.45: briefing dei candidati

10.15: accesso ai tavoli predisposti per i candidati, allestimento delle attrezzature necessarie per le prove. Accesso al formaggio fornito dall'organizzatore.

10.30: inizio della gara (il concorso inizia non appena tutti gli accompagnatori hanno lasciato la sala)

12.00: fine del concorso, pulizia e riassetto.

I candidati rimangono alla loro postazione per presentare i rispettivi taglieri di formaggi ai giudici.

12.00: i candidati si posizionano dietro al loro tagliere di formaggi e rispondono alle domande della giuria

12.45: i candidati lasciano la sala (ai partecipanti viene offerto uno spuntino)

13.00- 17.45: presentazione dei taglieri di formaggi al pubblico

16.30: premiazione

18.30: aperitivo

20.00: Notte dei casari e delle casare svizzeri/e

Articolo 11 - Premio

I primi tre classificati riceveranno ciascuno una campana incisa e un diploma.
Agli altri partecipanti sarà consegnato un diploma di partecipazione al concorso.
Il vincitore non parteciperà alla selezione per diventare SWISS CHAMPION

Articolo 12 - Pubblico

La preparazione dei taglieri avverrà in presenza del pubblico (area delimitata da nastri separatori).

Articolo 13 - Quota d'iscrizione

Non è prevista alcuna quota d'iscrizione.

Ogni partecipante riceverà un'indennità di CHF 70.– per il suo tagliere di formaggi.

Dopo il concorso, i taglieri di formaggi rimarranno di proprietà di FROMARTE.

I taglieri di formaggi saranno serviti all'aperitivo che seguirà la consegna degli AWARDS.

Articolo 14 - Documento tecnico

Dopo il 12 agosto 2024, i partecipanti riceveranno un invito al concorso. Sarà inviato loro anche un documento tecnico con tutte le informazioni aggiuntive necessarie per la realizzazione del tagliere di formaggi, il programma definitivo e dettagliato della manifestazione e le informazioni generali.

Data e luogo del concorso

13^a edizione degli Swiss Cheese Awards

Venerdì 4 ottobre 2024, al Palazzo dei Congressi, Lugano

Responsabile della selezione dei candidati:

FROMARTE

Direzione della manifestazione:

SWISS CHEESE AWARDS, C/O FROMARTE

Gurtengasse 6

Casella postale 9353

3001 Berna

info@cheese-awards.ch