

REGOLAMENTO DEL PREMIO

ITALIAN CHEESE AWARDS ® 2023

8[^] EDIZIONE

PREMIO AI MIGLIORI FORMAGGI NAZIONALI

PRODOTTI CON LATTE 100% ITALIANO



La redazione di Guru Comunicazione presenta l'8^a edizione di "Italian Cheese Awards ® 2023", Premio dedicato ai formaggi italiani di qualità riservato a tutte le produzioni presenti nel territorio italiano, nel rispetto delle normative comunitarie e nazionali vigenti.

I formaggi ammessi saranno giudicati per categorie. Il giudizio della commissione terrà conto delle seguenti caratteristiche: provenienza del latte (specie), tecnologia produttiva, stagionatura ed affinatura.

Il premio ha le seguenti finalità:

- Monitorare i prodotti autentici e genuini sul mercato nazionale;
- Fornire una corretta informazione al pubblico;
- Tutelare e promuovere le produzioni autentiche, **tipiche e artigianali prodotte con solo latte e caglio 100% italiano**;
- Stimolare il miglioramento della qualità e della conoscenza dell'arte del formaggio;
- Promuovere il turismo e i luoghi di diffusione del formaggio (*gastronomie, ristoranti, enoteche, ecc.*).

La società **Guru Comunicazione srl** in qualità di organizzazione e promotrice di questo Premio emana il presente regolamento:

1. Disposizioni generali

- Le seguenti disposizioni regolano l'esecuzione della Premio "Italian Cheese Awards® 2023" e ne garantiscono il corretto svolgimento.
- Il presente regolamento assicura lo svolgimento equo, neutrale e tecnicamente corretto.
- Con la sottoscrizione della **scheda d'iscrizione** i partecipanti accettano le condizioni del presente regolamento.
- Eventuali controversie sono soggette all'insindacabile giudizio della direzione della commissione di assaggio e valutazione.
- La denominazione e il logo "Italian Cheese Awards ®" sono segni distintivi del premio. Il marchio è registrato e di proprietà di Guru Comunicazione srl. Per tale effetto non può essere utilizzato senza l'autorizzazione.

2. Categorie del Premio "Italian Cheese Awards ® 2023":

Sono ammessi al Premio formaggi DOP, IGP, STG e produzioni artigianali e territoriali.

Le categorie di formaggio in gara:

- Freschissimo
- Fresco
- Pasta molle
- Pasta filata
- Pasta filata stagionata
- Semistagionato
- Stagionato
- Stagionato oltre i 24 mesi
- Aromatizzato
- Erborinato

Premi speciali assegnati dalla redazione di Guru Comunicazione:

- Premio al miglior derivato del latte
- Premio al miglior formaggio di montagna
- Premio alla carriera

- Premio “Donne del latte”
- Premio al Cheese Bar dell’anno
per le attività innovative di somministrazione che propongono formaggio
- Premio al Caseificio dell’anno
- Premio al Formaggio dell’anno

3. Modalità di partecipazione

Il premio è rivolto ai caseifici e/o affinatori italiani i quali si impegnano a dichiarare che il formaggio inviato per la valutazione del Premio “Italian Cheese Awards ® 2023” è **prodotto esclusivamente con latte 100% italiano, non utilizzando latte in polvere e/o cagliata congelata.**

Per partecipare al Premio 2023 occorre **sottoscrivere il regolamento** e compilare integralmente **la scheda d’iscrizione** fornita dalla Segreteria del Premio ITALIAN CHEESE AWARDS, indicando

- il **profilo aziendale** aggiornato del caseificio o dell’affinatore;
- **informazioni sul formaggio** da presentare, data di produzione, tipo di latte usato, la provenienza e descrizione sensoriale ed organolettica;
- **documentazione fotografica** del formaggio (minimo due foto) ed una panoramica dell’azienda/produttore (minimo due foto) e.
- **scheda tecnica**, con la certificazione della tracciabilità, **del prodotto o più prodotti** che si intendono presentare;
- **altre informazioni** (facoltativo):
- descrizione della tecnologia produttiva;
- descrizione dei luoghi di produzione, dall’allevamento alla stagionatura;
- informazioni storiche e aneddoti sul prodotto candidato e sull’azienda produttrice (con liberatoria per la pubblicazione);
- indicazione del luogo di vendita o spaccio aziendale.

Le informazioni richieste saranno essere utilizzate per la promozione e la divulgazione delle fasi preliminari e finali del Premio *Italian Cheese Awards ® 2023*, nei comunicati stampa, la testata giornalistica *Storie di formaggio*, sito web *storieliformaggio.it*. e nei social di *Guru Comunicazione srl*.

I produttori interessati dovranno compilare e sottoscrivere **la scheda di adesione ed il regolamento 2023** ed inviarli via email a segreteria@italiancheeseawards.it. I partecipanti sono responsabili delle dichiarazioni sottoscritte.

Ogni caseificio può partecipare al Premio con un numero massimo di 3 formaggi.

L’iscrizione e la partecipazione al premio ITALIAN CHEESE AWARDS ® 2023 è **gratuita**.

4. Fase preliminare, semifinale per le nomination e la serata finale

La selezione e la premiazione dei formaggi di ITALIAN CHEESE AWARDS ® **si svolgerà in 3 fasi:**

- **Selezione PRELIMINARE - 1° fase**
La selezione preliminare si svolgerà nei mesi di gennaio / marzo ‘23 presso la redazione di *Guru Comunicazione*. Solo 10 formaggi per categoria saranno accreditati alla fase successiva Semifinale.
- **Selezione NOMINATION - 2° fase Semifinale**
10 formaggi per categoria parteciperanno alla selezione per le nomination che avverrà nei giorni 15 e 16 aprile ‘23 in occasione della manifestazione **Formaggio in Villa ‘23 a Cittadella PD**. Le selezioni per **le nomination saranno aperte al pubblico che potrà assaggiare ed esprimere un giudizio** sui formaggi in competizione. Giudizio che la commissione esaminatrice terrà in considerazione per l’assegnazione delle 3 nomination per categoria che consentirà ai formaggi l’accesso alla Finale.

- **Serata FINALE - 3° fase Premiazione Finale**

I 3 formaggi per categoria che hanno ottenuto la nomination parteciperanno alla finale, ma solo 1 riceverà la statuetta dorata simbolo del 1° premio. **La premiazione finale Italian Cheese Awards 2023 si terrà nel mese di Ottobre.**

5. Calendario delle selezioni e spedizione delle campionature dei formaggi

Selezione Preliminare

Nei mesi di gennaio, febbraio e marzo 2023, la giuria tecnica si riunisce presso la redazione di Guru Comunicazione srl a Campodarsego (PD) per svolgere l'attività di valutazione.

Calendario delle commissioni per la selezione preliminare

- 12 gennaio '23 - Categoria Freschissimo
- 19 gennaio '23 - Categoria Fresco
- 26 gennaio '23 - Categoria Pasta molle

- 2 febbraio '23 - Categoria Semistagionato
- 9 febbraio '23 - Categoria Stagionato
- 16 febbraio '23 - Categoria Stagionato oltre i 24 mesi
- 23 febbraio '23 - Categoria Pasta filata

- 2 marzo '23 - Pasta filata stagionata
- 9 marzo '23 - Categorie Aromatizzato ed Erborinato

Il giorno 13 marzo 2023 verrà pubblicato sul sito e la pagina facebook del Premio l'elenco dei 100 formaggi che accedono alla 2° fase.

Modalità per la spedizioni formaggi

Per la Selezione Preliminare (gennaio / marzo '23) i formaggi vanno spediti a

Redazione Guru Comunicazione c/o Osterie Moderne, via Bassa II° nr. 18 35011 Campodarsego (PD)

→ **Consegnare dopo le ore 10.30 in poi - Chiuso il martedì – rifer. tel. 348-2608607**

Ogni campionatura di formaggio in gara deve essere costituita da un minimo di 1 kg di prodotto .., o per i formaggi con pezzature piccole almeno 2 pezzi, tutti con imballo originale.

I campioni dovranno pervenire almeno 24 ore prima della data stabilita dal calendario della commissione di valutazione qui sopra indicato.

Con l'arrivo al centro di raccolta, i formaggi destinati alla valutazione diventano di proprietà di Guru Comunicazione srl. Il formaggio consegnato in ritardo sarà escluso del Premio.

Il produttore s'impegna a far recapitare i formaggi iscritti al Premio nella quantità richiesta a proprie spese fino al centro di raccolta. I prodotti che non dovessero essere recapitati entro le scadenze stabilite non parteciperanno al Premio e verranno restituiti dietro esplicita richiesta ed a spese del produttore.

Il partecipante inoltre solleva, ad ogni effetto, l'organizzazione da qualsiasi responsabilità civile e penale derivante da carenze, ed eventuali danni derivanti direttamente dal prodotto presentato.

6. Valutazione dei formaggi

I criteri di valutazione saranno stabiliti e concordati dalla giuria che procederà in maniera assolutamente autonoma. Come strumento valutativo verrà usata una scheda tecnica di degustazione che sarà conservata nell'archivio storico del Premio 2023.

I componenti della commissione di valutazione sono selezionati dalla redazione di Guru Comunicazione organizzatrice del Premio, è composta da esperti, tecnici del settore e giornalisti. La commissione ha il compito di valutare e classificare i formaggi in gara e designerà i premi di "Italian Cheese Awards® 2023".

Il presidente della commissione coordina il lavoro di selezione e valutazione dei formaggi ed il suo parere sarà

determinante ed inappellabile in caso di parità nelle valutazioni e/o giudizi delle competizioni.

Le valutazioni dei formaggi sono espresse simbolicamente con le forme:

- 1 forma (sufficiente)
- 2 forme (medio)
- 3 forme (buono)
- 4 forme (ottimo)
- 5 forme (eccellente)

Durante la selezione preliminare e le semifinali per le nomination tutti i formaggi saranno classificati da un punteggio da 0 a 5 forme.

I risultati delle valutazioni preliminari dei formaggi non saranno diffusi al pubblico. Dopo il 13 marzo su richiesta alla segreteria di Guru Comunicazione, sarà possibile conoscere la valutazione espressa dalla commissione esaminatrice.

Il giudizio della commissione è inappellabile ed ha la facoltà di escludere dal Premio i prodotti che ritiene non idonei al Premio.

7. Premiazione Finale

La premiazione finale si terrà **nel mese ottobre '23**.

Poche ore prima della premiazione un giuria composta da giornalisti e da esperti del settore, sceglierà tra i nominati i migliori per categoria che si aggiudicheranno la "Statuetta dorata" simbolo del 1° premio "Italian Cheese Awards 2023".

Alla serata finale è necessaria la presenza del produttore del formaggio nominato o di un delegato del caseificio. I formaggi "nominati" non vincitori, riceveranno una targa che indicherà la nomination ottenuta.

I risultati delle premiazioni verranno diffusi alla stampa, pubblicati sul sito www.storiediformaggio.it, www.italiancheeseawards.it, sulla testata giornalistica "Storie di formaggio" e sui social media di Guru Comunicazione srl.

8. Uso del marchio "Italian Cheese Awards ®"

Su specifica richiesta alla società Guru Comunicazione srl, i formaggi che otterranno la Nomination e la Statuetta del 1° premio, potranno utilizzare a titolo gratuito il marchio ITALIAN CHEESE AWARDS ® fregiandosi del riconoscimento **ad uso esclusivo pubblicitario associato al formaggio vincitore del premio per la promozione su carta stampata, cartellonistica, dépliant, web ed altri media.**

La società Guru Comunicazione srl non concede l'uso del marchio ITALIAN CHEESE AWARDS® con riproduzione non autorizzata del logo posta nella confezione e/o imballaggio del formaggio.

Il formaggio vincitore del Premio potrà essere personalizzato e commercializzato esclusivamente con il bollino originale con il logo ITALIAN CHEESE AWARDS ® prodotto dalla società organizzatrice Guru Comunicazione srl.

I caseifici e/o affinatori interessati alla fornitura possono fare richiesta alla segreteria del Premio.

9. Appendice

E' parte integrante del Premio la pubblicazione dell'evento serata finale, delle degustazioni, delle valutazioni dei formaggi sui media, sui social e sulle riviste di Guru Comunicazione srl.

10. Controversie

Per qualsiasi controversia il foro competente è quello Padova.

Campodarsego, 26.10.2022

Segreteria ITALIAN CHEESE AWARDS
Luca Olivan 348- 2608607
segreteria@italiancheeseawards.it



www.italiancheeseawards.it