



**SECONDA EDIZIONE**

# **Concorso Nazionale Yogurt**

**organizzato da**

**Ruminantia e Michele Grassi**

**Con il supporto di**



## **Finalità**

Riconoscimento nazionale dedicato ai caseifici agricoli o aziendali che producono yogurt.

Una giuria di esperti del settore valuterà le caratteristiche reologiche e organolettiche capaci di rendere questo prodotto fruibile e appetibile ad ogni tipo di clientela.

L'obiettivo è la diffusione della conoscenza ad un pubblico sempre più vasto di questo prodotto fresco e salutare, oltre che aumentare la qualità della produzione in modo consapevole, preparato e professionale.

## Chi può aderire al concorso

Caseifici agricoli o aziendali italiani.

## Prodotto

Yogurt prodotto con latte aziendale e fermenti lattici (*Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*) come stabilito dalle normative vigenti e dichiarato espressamente dal produttore al momento dell'iscrizione al concorso. Yogurt naturale (bianco senza dolcificanti e/o aromatizzanti, marmellate, confetture, salse, spezie, aromi).

Non sono ammessi al concorso yogurt probiotici, ovvero prodotti con l'innesto di batteri probiotici, ciò per evitare, qualora vi sia l'intervento fermentativo dei batteri probiotici stessi, alterazioni alle caratteristiche organolettiche dello yogurt.

## Specie di latte

Vaccino, caprino, bufalino, ovino (ogni tipologia di latte determinerà una categoria e sarà giudicato separatamente).

## Adesione al concorso

La partecipazione al concorso è **gratuita** e le aziende potranno presentare fino a tre campioni delle tipologie le cui caratteristiche sono stabilite da questo concorso:

- a coagulo intero
- a coagulo rotto
- a coagulo rotto colato

Gli yogurt **devono giungere refrigerati dal produttore**. Saranno catalogati con sigle alfabetiche o numeriche affinché i giudici non ne

conoscano la provenienza. Saranno poi conservati in cella refrigerante fino al momento stesso del giudizio.

La **scheda d'iscrizione** debitamente compilata dovrà essere inviata **entro venerdì 3 novembre** via email al seguente indirizzo: robertaterrigno@icloud.com

**I campioni in singola confezione da 500 gr. dovranno essere inviati entro il giorno 14 novembre 2023 al seguente indirizzo:**

### **AGENFORM MORETTA**

Strada del Boglio S/N

12033 MORETTA

TEL. 0172 93564

All'attenzione di Lorenzo Picco

### **Espressione del giudizio**

Il giudizio sarà espresso in seguito alla catalogazione dei prodotti. L'organizzazione, al ricevimento dei prodotti, e prima dell'ammissione al giudizio dei prodotti stessi, si riserva di verificare alcuni aspetti tecnologici degli yogurt come l'acidità, che deve risultare tra 4,5 e 4,2 pH. Saranno premiati i primi classificati di ogni categoria in funzione della specie di latte originario: Vaccino, Caprino, Bufalino, Ovino.

### **Giudizio**

Il giudizio degli yogurt è affidato a esperti del mondo caseario formati al giudizio espresso su scheda edonistica di gradimento a 9 punti di scala (SEGR03) che potrà sarà rapportata, a giudizio della commissione, al complessivo punteggio di 100/100. Ai partecipanti

sarà consegnato un attestato di partecipazione con giudizio espresso in funzione del punteggio ottenuto calcolato su 9 punti.

- 70-80 gradevole
- 80-85 molto gradevole
- Oltre 85 estremamente gradevole

**Il giorno 1° Dicembre, in occasione delle Fiere Zootecniche di Cremona, verranno proclamate le nomination e i vincitori per singola categoria.**

**Il produttore che otterrà il punteggio più alto riceverà un prestigioso premio disegnato in esclusiva per Domus Casei.**

Per ogni ulteriore informazione sul concorso contattare:

Roberta Terrigno

cell 328 5536368

email [robertaterrigno@icloud.com](mailto:robertaterrigno@icloud.com)