

Al via il concorso "I migliori formaggi"

Alessandro Di Norma

Giunto alla quinta edizione, è il concorso regionale "I migliori formaggi" mira a "valorizzare i prodotti provenienti dai diversi ambiti del territorio laziale allo scopo favorirne la conoscenza e rafforzare la presenza nei mercati esteri, scegliendo ed indicando i prodotti di qualità che possano al tempo stesso conseguire l'apprezzamento dei consumatori". Inoltre, punta "a stimolare i casari al miglioramento della qualità del prodotto ed alla sua diversificazione e a contribuire alla valorizzazione e diffusione a livello provin-



ciale e regionale dei tecnici ed esperti assaggiatori". Il premio è riservato ai formaggi prodotti nelle cinque province laziali ed ottenuti con latte vaccino, caprino, ovino e bufalino, puri o misti. I formaggi ammessi al concorso sono presentati in un'unica categoria. La premiazione si terrà a Roma, il 30 maggio prossimo, presso il Tempio di Adriano.

La giuria

Maestri caseari



I premi saranno assegnati da una giuria di esperti che valuterà i campioni di formaggio sulla base di analisi sensoriale all'uopo predisposta. Il punteggio assegnato a ciascun campione sarà ottenuto dalla media aritmetica dei giudizi espressi in termini numerici da ciascun membro componente la stessa giuria. I campioni di formaggio sottoposti agli esami suddetti saranno muniti solamente di un numero distintivo, onde assicurare l'anonimato. Al fine di garantire la regolarità, le operazioni di anonimizzazione verranno eseguite a cura dell'Ente organizzatore.