

1° CONCORSO NAZIONALE PER GIOVANI CASARE E CASARI

Confartigianato Cuneo e AgenForm-Conorzio promuovono
il primo Concorso Nazionale per Giovani Casare e Casari
Premio Gabriele Cappa 2025.

CATEGORIA PROFESSIONISTI

Concorso per Giovani Casare
e Casari lavoratori in caseificio

CATEGORIA STUDENTI

Concorso per Giovani Casare
e Casari Studenti

Partecipazione gratuita
dai 18 ai 40 anni

Il Concorso è riservato alla categoria merceologica "formaggi".

17 maggio 2025

valutazione dei campioni
presso la sede di AgenForm-Conorzio
Strada Vicinale del Boglio, s.n.c. - 12033 Moretta (CN),

Per informazioni:

Guido Tallone
Segreteria AgenForm-Conorzio
Tel.: 3355687854
tallone@agenform.it



AgenForm


Confartigianato
CUNEO

PRIMO CONCORSO NAZIONALE PER GIOVANI CASARE E CASARI PREMIO "GABRIELE CAPPÀ"

Regolamento di partecipazione al concorso

Confartigianato Cuneo e AgenForm-Consortio promuovono il primo Concorso Nazionale per Giovani Casare e Casari - Premio Gabriele Cappa 2025.

Il Concorso è rivolto a due settori:

- Concorso per Giovani Casare e Casari lavoratori in caseificio
- Concorso per Giovani Casare e Casari Studenti

La partecipazione al Concorso sarà fatta dal Caseificio o dalla Scuola Superiore di Secondo Grado. La partecipazione al Concorso è gratuita.

ART. 1

Scopi: Il concorso di propone di:

- Stimolare le nuove leve e di coinvolgerle in un utile confronto per un miglioramento produttivo e professionale, anche attraverso le valutazioni scritte, risultato della valutazione della giuria, che saranno restituite ai partecipanti;
- Coinvolgere i caseifici non solo sul tema della caseificazione ma anche a livello di risorse umane, attivando un ulteriore stimolo per i giovani casari inseriti nell'organico produttivo;
- Porre l'attenzione sulla figura del Casaro come interessante prospettiva lavorativa per i giovani studenti, anche in riferimento alla numerosa presenza di caseifici distribuiti in tutte le provincie italiane.

ART. 2

Sede del Concorso, data svolgimento e premiazione, segreteria

Il Concorso, inteso quale luogo per la valutazione dei campioni partecipanti, si svolgerà presso la sede AgenForm-Consortio - Strada Vicinale del Boglio, snc - 12033 Moretta (CN), in data 17 maggio 2025.

La premiazione si terrà nel mese di settembre 2025. Il Concorso è riservato alla categoria merceologica Formaggi. La segreteria del Concorso è presso la sede AgenForm-Consortio sede di Moretta, referente Guido Tallone 3355687854, tallone@agenform.it

ART. 3

Sezioni del Concorso

Il Concorso presenta due sezioni distinte.

- Concorso per Giovani Casare e Casari lavoratori in caseificio: rivolto a titolari, soci o dipendenti di stabilimenti di produzione con sede produttiva in Italia, in età compresa tra 18 e 40 anni.

(come meglio definito a partire dall'articolo 4 ad articolo 9)

- Concorso per Giovani Casare e Casari di Scuole Superiori di Secondo Grado: rivolto a tutti quegli istituti che svolgono ore di lezione di tecnologia casearia e posseggono uno spazio produttivo anche solo a titolo di esercitazione scolastica (vedi articoli da 10 a 16).

SEZIONE CONCORSO PER GIOVANI CASARE E CASARI LAVORATORI IN CASEIFICIO

ART. 4

Concorso per Giovani Casare e Casari lavoratori in caseificio: a chi si rivolge, chi partecipa.

Il concorso si rivolge ai caseifici di ogni dimensione produttiva che contano, sul lavoro in produzione, di almeno 1 giovane in età compresa tra i 18 e 40 anni. L'iscrizione al concorso viene eseguita dal caseificio stesso. **La partecipazione al Concorso è gratuita.**

ART. 5

Concorso per Giovani Casare e Casari lavoratori in caseificio: Tipologie casearie e quantità del campione

Il Concorso prevede le seguenti tipologie casearie:

- Formaggio della tipologia casearia "Pasta Molle", vaccino o caprino o ovino, in purezza o misto, con latte crudo o pastorizzato, di coagulazione presamica, senza crosta fiorita, senza erborinatura o aromatizzazioni in pasta, senza affinamenti, con stagionatura variabile tra 10 e 60 giorni.
- Formaggio della tipologia casearia "Pasta Tenera senza semicottura", vaccino o caprino o ovino, in purezza o misto, con latte crudo o pastorizzato, senza crosta fiorita, senza erborinatura o aromatizzazioni in pasta, senza affinamenti, con stagionatura variabile tra 60 giorni e 6 mesi.
- Formaggio della tipologia casearia "Pasta Semidura con semicottura", vaccino o caprino o ovino, in purezza o misto, con latte crudo o pastorizzato, senza crosta fiorita, senza erborinatura o aromatizzazioni in pasta, senza affinamenti, con stagionatura variabile tra 60 giorni e 6 mesi.
- Formaggio della tipologia casearia "Coagulazione Lattica", vaccino o caprino o ovino, in purezza o misto, con latte crudo o pastorizzato, di coagulazione lattica, con o senza crosta fiorita, senza aromatizzazioni in pasta, senza affinamenti, con stagionatura variabile tra 5 e 30 giorni.

Quantità del campione:

- formaggi di pezzature superiore a 2 Kg: un pezzo unico di almeno 2 kg;
- formaggi di pezzatura da 1 a 2 Kg: n° 1 forma intera;
- formaggi di pezzatura inferiore a 500 grammi: n° 3 forme intere.

La parte restante del/dei campioni inviati, a termine del concorso non verrà restituita.

ART. 6

Concorso per Giovani Casare e Casari lavoratori in caseificio: iscrizione

I partecipanti dovranno far pervenire via e-mail, alla Segreteria del Concorso, la scheda di partecipazione allegata al presente regolamento, **entro e non oltre lunedì 5 maggio 2025.**

Si compila un modulo per ogni prodotto con cui si intende partecipare. Al momento della spedizione copia del modulo dovrà essere allegata al prodotto.

Si accettano massimo 4 prodotti (un formaggio per categoria).

ART. 7

Concorso per Giovani Casare e Casari lavoratori in caseificio: spedizione dei campioni

I campioni devono essere consegnati a: AgenForm-Consorzio - Strada Vicinale del Boglio, snc - 12033 Moretta (CN) - referente Guido Tallone 3355687854, tallone@agenform.it.

I campioni devono essere consegnati nel periodo di tempo compreso tra le ore 9:00 e 17.00 da mercoledì 14 a venerdì 16 maggio 2025.

A contatto con il formaggio non dovrà essere presente alcuna etichetta o qualsivoglia elemento che consenta di individuarne il produttore.

I campioni di formaggio devono essere inviati senza interruzione della catena del freddo.

I formaggi consegnati in ritardo non saranno ammessi al Concorso.

ART. 8

Concorso per Giovani Casare e Casari lavoratori in caseificio: giuria e valutazione

La giuria sarà composta da esperti nominati da Confartigianato e AgenForm-Consorzio.

Per le valutazioni sarà utilizzata la scheda a punti, integrata da note tecniche di assaggio che possano servire da commento al campione e che aiutino il partecipante a comprendere meglio il giudizio ricevuto. Dopo la conclusione delle valutazioni, le schede saranno a disposizione dei produttori.

ART. 9

Concorso per Giovani Casare e Casari lavoratori in caseificio: premio

Il premio è costituito da un attestato inserito in cornice che verrà consegnato ai primi 3 classificati di ogni categoria e da un premio in denaro di 300€ per il primo classificato, 150€ per il secondo classificato, 50€ per il terzo classificato. Ai primi 3 classificati di ogni categoria verrà inoltre consegnato un voucher utilizzabile sul catalogo dei corsi Agenform, di pari valore del premio in denaro. Ai vincitori di ogni categoria verrà offerto un soggiorno gratuito di una notte in mezza pensione per due persone in camera doppia a Bra per Cheese 2025 (Date: 19-22 settembre). A tutti i partecipanti al concorso verrà rilasciato un attestato di partecipazione. La premiazione si terrà a Bra durante l'evento Cheese 2025.

Sui risultati della premiazione, Confartigianato e AgenForm-Consorzio daranno comunicazione a mezzo stampa anche specializzata con foto e riferimenti dei produttori.

SEZIONE CONCORSO PER GIOVANI CASARE E CASARI STUDENTI

ART. 10

Concorso per Giovani Casare e Casari studenti: a chi si rivolge, chi partecipa

Il Concorso si rivolge a tutti quegli istituti che svolgono ore di lezione di tecnologia casearia e posseggono uno spazio produttivo anche solo a titolo di esercitazione scolastica.

Partecipa l'Istituto indicando, se lo ritiene, la classe e/o il gruppo di lavoro.

ART. 11

Concorso per Giovani Casare e Casari studenti: obiettivi

L'obiettivo è di aumentare gli scambi di conoscenze tra gli Istituti che dedicano una parte della Istruzione al settore lattiero-caseario, oltre a stimolare maggiormente i giovani studenti su questo settore quale interessante prospettiva di futuro lavoro.

Il tema del Concorso è la produzione di un formaggio con le medesime linee tecnologiche di produzione. Il formaggio inviato al concorso sarà utilizzato esclusivamente per la valutazione organolettica e sensoriale tra una giuria di tecnici esperti.

AgenForm-Consorzio potrà partecipare con un solo campione fuori Concorso.

ART. 12

Concorso per Giovani Casare e Casari studenti: tipologie casearia e quantità del campione

Il concorso prevede la seguente unica tipologia casearia:

- Formaggio a pasta molle di latte vaccino intero, crudo o pastorizzato, senza crosta fiorita, con stagionatura tra 20 e 60 giorni, pezzatura tra 500 grammi e 2 kg.

Quantità del campione:

- formaggi di pezzatura da 1 a 2 Kg: forma intera;
- formaggi di pezzatura inferiore a 500 grammi: n° 3 forme.

ART. 13

Concorso per Giovani Casare e Casari studenti: iscrizione

I partecipanti dovranno far pervenire via e-mail, alla Segreteria del Concorso, la scheda di partecipazione allegata al presente regolamento, entro e non oltre giovedì 5 maggio 2025.

Al momento della spedizione copia del modulo dovrà essere allegata al prodotto.

ART. 14

Concorso per Giovani Casare e Casari studenti: spedizione dei campioni

Per agevolare gli Istituti nella spedizione dei campioni, Confartigianato Cuneo (referente Cristina Rostagno mail; cristina.rostagno@confartcn.com , tel 0171/451248) si adopererà, previo contatto con la stessa, per il ritiro presso la scuola e per la ricezione del campione (anche con il supporto delle varie sedi provinciali)

Il campione dovrà quindi essere confezionato in carta alimentare ed inserito in busta shopper biodegradabile. Il tutto inserito, insieme a copia della scheda di partecipazione, in scatola per spedizione per corriere con sopra le indicazioni del mittente ovvero dell'Istituto partecipante e del destinatario:

AgenForm-Consortio - Strada Vicinale del Boglio, snc - 12033 Moretta (CN) - referente Guido Tallone e consegnato secondo le indicazioni di Confartigianato Cuneo.

ART. 15

Concorso per Giovani Casare e Casari studenti: giuria

La giuria sarà composta da esperti nominati da Confartigianato e AgenForm-Consortio.

Per le valutazioni sarà utilizzata la scheda a punti, integrata da note tecniche di assaggio che possano servire da commento al campione e che aiutino il partecipante a comprendere meglio il giudizio ricevuto.

Dopo la conclusione delle valutazioni, le schede saranno inviate agli Istituti partecipanti.

ART. 16

Concorso per Giovani Casare e Casari studenti: premio

Il premio è costituito da un attestato inserito in cornice che verrà consegnato ai primi 3 classificati con un premio in denaro di 500€ per il primo classificato, 300€ per il secondo classificato 200€ il terzo classificato. Alla scuola prima classificata verrà inoltre offerto un corso di 2 giornate sulla caseificazione presso la sede Agenform di Moretta. A tutti gli Istituti partecipanti al concorso verrà rilasciato un attestato di partecipazione. La premiazione si terrà a Bra durante l'evento Cheese 2025.

Sui risultati della premiazione, Confartigianato e AgenForm-Consortio daranno comunicazione a mezzo stampa anche specializzata e reti sociali con foto e riferimenti dei produttori.