

**REGOLAMENTO DELLA RASSEGNA- CONCORSO  
DEI FORMAGGI DI MALGA DELLA VALSUGANA  
ANNO 2018**

**Art. 1**

La Fondazione Cav. Luciano e Cav. Dott. Agostino de Bellat, in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, organizza una rassegna-concorso riservata ai formaggi di malga prodotti in Valsugana e più precisamente nei territori del Lagorai e di Vezzena-Marcesine.

**Art. 2**

Al concorso possono partecipare solo i formaggi di malga della tipologia "nostrano" prodotti con solo latte vaccino crudo d'alpeggio, secondo le tecniche di caseificazione tradizionali, realizzati nelle malghe di cui all'art. 1, nella stagione 2018 per la tipologia "fresco" e nella stagione 2017 per la tipologia stagionato marchiato "Trentino di Malga". Oltre alle malghe da formaggio censite nella pubblicazione della Provincia Autonoma di Trento – Dipartimento Agricoltura e Alimentazione - Servizio vigilanza e promozione delle attività agricole "Malghe da Formaggio", possono partecipare anche altre malghe che possano dimostrare un periodo di alpeggio estivo (giugno - settembre) delle vacche di almeno 70 (settanta) giorni e che siano autorizzate dall'Autorità competente (APSS) alla trasformazione del latte in malga.

**Art. 3**

Durante la stagione di alpeggio, il personale incaricato dalla Fondazione visiterà le malghe che hanno aderito al concorso e marchierà, con apposito marchio a fuoco, le forme scelte dal responsabile della malga. Verranno marchiate solo le forme che presentino in modo chiaro sullo scalzo la data di produzione (giorno, mese ed anno).

**Art. 4**

Il responsabile della malga partecipante al concorso consegnerà alla Fondazione una o più forme di formaggio, sia per i freschi, che per gli stagionati, con peso massimo totale di 10 kg per categoria, tra quelle marchiate durante l'estate. Al momento della consegna le stesse verranno contrassegnate con un numero di codice.

**Art. 5**

La Fondazione si riserva con propri incaricati di effettuare i necessari controlli, al fine di garantire il rispetto della procedura sopra indicata, nonché delle tecniche tradizionali di produzione.

**Art. 6**

La valutazione dei formaggi sarà effettuata da una giuria formata da qualificati esperti del settore. I componenti della giuria conosceranno il nome del produttore solo a valutazione avvenuta. Il giudizio della giuria è inappellabile.

#### **Art. 7**

La consegna delle forme di formaggio in concorso dovrà avvenire nei giorni precedenti la Rassegna-concorso, secondo le modalità che verranno comunicate dalla Fondazione.

#### **Art. 8**

Con riferimento al concorso, le categorie di prodotto esaminate dalla giuria potranno essere le seguenti:

- nostrano di malga fresco del Lagorai;
- formaggio stagionato “*Trentino di Malga*” del Lagorai;
- nostrano di malga fresco di Vezzena-Marcesine;
- formaggio stagionato “*Trentino di Malga*” di Vezzena-Marcesine.

La categoria “*Trentino di Malga*” fa riferimento al nostrano di malga trentino conforme al rispettivo disciplinare di produzione, opportunamente marchiato previa verifica dei requisiti previsti dallo stesso disciplinare.

Ciascuna categoria potrà essere formata con un numero minimo di 4 (quattro) malghe in concorso. Per ciascuna categoria verrà stilata una classifica ad *hoc*, in considerazione delle diverse caratteristiche ambientali, tecnologiche ed organolettiche dei prodotti.

Se il numero di malghe partecipanti all'interno di ciascuna categoria dovesse essere inferiore o uguale a 6 (sei), verranno premiate le prime 2 (due) malghe (primo e secondo classificato).

Con un numero di malghe partecipanti superiore a 6 (sei), saranno assegnati 3 (tre) premi (primo, secondo e terzo classificato).

La Fondazione si riserva di unificare in un'unica categoria i formaggi della tipologia “fresco”, qualora il numero minimo di 4 (quattro) malghe in concorso non venga raggiunto all'interno dei rispettivi areali (Lagorai e Vezzena-Marcesine). Per i formaggi della tipologia “*Trentino di Malga*” la categoria è unica e comprende entrambi areali (Lagorai e Vezzena-Marcesine).

I premi assegnati saranno i seguenti:

<b>1° classificato</b>	<b>Euro 500,00</b>
<b>2° classificato</b>	<b>Euro 400,00</b>
<b>3° classificato</b>	<b>Euro 300,00</b>

L'importo dei premi è da considerarsi al lordo delle trattenute di legge.

A tutti i partecipanti verrà rilasciato un attestato di partecipazione e sarà riconosciuto un rimborso spese pari a:

- Euro 12,00 per kg di formaggio fresco;
- Euro 16,00 per kg di formaggio stagionato “*Trentino di Malga*”;

consegnato, comprensivo di IVA e di ogni e qualsivoglia onere.

IL PRESIDENTE  
DELLA FONDAZIONE DE BELLAT  
- Dott. Carlo Spagolla -

