

**Prima Edizione 6 maggio, 2022**

## **REGOLAMENTO**

### **PREMESSA**

Il concorso è strutturato in modo da essere il più agevole per tutti, sia per quanto riguarda la possibilità di vincere che di partecipare. E' aperto a lavoratori addetti alla vendita al pubblico sia dipendenti che autonomi attualmente in attività, con un max di 3 candidati per azienda se dipendenti. Sarà prerogativa del Comitato Organizzativo ammettere eventuali candidati provenienti dalla stessa azienda, in deroga al numero massimo. Prova valida per l'accesso alla **finale al Mondial du Fromage a Tours, in Francia** concorso "Meilleur fromager."

Le prove verteranno sulla competenza professionale, le tecnologie casearie e la conoscenza del formaggio, la capacità del formaggiaio di selezionare e proporre i suoi prodotti; di difendere e promuovere i formaggi e la professione del formaggiaio, con particolare attenzione al mondo delle DOP.

### **GIURIA**

La giuria sarà composta da 5 esperti ed altre personalità italiane ed internazionali di fama.

### **DOCUMENTI PER LA CANDIDATURA**

- Curriculum vitae completo + foto
- Biografia (breve descrizione del candidato)
- Misure (taglia) del candidato
- Documento di identità
- Foto di plateau di 8 formaggi, di cui almeno 4 Dop, sul tema "Le Quattro Stagioni"
- Testo di 15 righe che spieghi e motivi il plateau di formaggi composto
- Copia della ricevuta di pagamento della quota d'iscrizione

Il costo dell'iscrizione è di euro 20,00. Solo ai candidati selezionati per la finale sarà richiesto un contributo di euro 100,00 a fronte del quale gli stessi riceveranno i materiali messi a disposizione dal Comitato Organizzativo e godranno dell'iscrizione d'ufficio alla Guild Internationale des Fromagers Italia comprensiva della quota associativa annuale. La partecipazione sarà subordinata all'effettivo pagamento della quota richiesta in entrambi i casi. In caso di ritardato o parziale pagamento delle quote di partecipazione, il candidato sarà escluso dal concorso. Le quote non saranno rimborsate in nessun caso, fatto salvo in caso di annullamento della manifestazione da parte dell'organizzatore.

### **SELEZIONE DEI PARTECIPANTI**

**La domanda di ammissione al concorso corredata da tutti i documenti richiesti dovrà pervenire entro le ore 24.00 del 17/04/22 al indirizzo email: [formaggiai@tespi.net](mailto:formaggiai@tespi.net)**

La decisione del Comitato Organizzativo sulla selezione dei 5 candidati finalisti sarà ufficializzata con congruo anticipo entro e non oltre il 25/04/2022.

---

## **ABBIGLIAMENTO CANDIDATI**

I partecipanti indosseranno pantaloni neri e camicia bianca. La tenuta da lavoro sarà fornita dall'organizzazione.

---

## **MATERIALI E PRODOTTI**

### Materiale richiesto ai finalisti

- Materiale per il taglio dei formaggi (coltelli e utensili non elettrici)
- Taglieri o supporti secondo le prove (ad eccezione dei taglieri da banco forniti dall'organizzazione)
- Materiale necessario alla degustazione, presentazione e confezionamento del formaggio

### Materiale fornito dall'organizzazione

- Supporti di lavoro e assistenza logistica
- Spazi di lavoro
- Banco taglio

### Prodotti freschi ed ingredienti

Tutti gli ingredienti secchi o liquidi, esclusi i prodotti freschi, sono ammessi e dovranno essere forniti dai candidati. I candidati dovranno inoltre fornire 0,500kg di formaggio a loro scelta per la prova orale.

---

## **ORARI DELLE PROVE FINALISTI**

Le prove del concorso si svolgeranno il 6 maggio a partire dalle ore 10.00 presso il Quartiere Fieristico di Parma in occasione di Cibus, nella Sala Congressi del Padiglione 1.

### Prima sezione

#### **Questionario**

Compilazione di un questionario di 20 domande da completare in 30 minuti

### Seconda sezione

#### **1 - Degustazione alla cieca**

Il candidato avrà 10 minuti per degustare 4 formaggi DOP e indicarne:

- Nome
- Tecnologia di produzione
- Tipo del latte
- Zona di provenienza
- Periodo di stagionatura

## **2 - Prova di taglio**

Il candidato avrà a disposizione 5 minuti per tagliare una porzione da 0,250 kg da ognuno dei 4 differenti formaggi forniti dall'Organizzazione. I formaggi saranno resi noti all'inizio della prova. Sarà ammesso solo l'uso di filo e coltelli portati al seguito.

## **3 - Prova orale**

Il candidato disporrà di 5 minuti per presentare un formaggio DOP a sua scelta. Il formaggio sarà tagliato dal candidato e poi degustato dalla giuria.

### Terza sezione

Le prove della terza sezione dureranno 2 ore, globalmente.

Le preparazioni 1 e 2 saranno ritirate alla fine della prima ora, mentre la prova 3 sarà ritirata alla fine della seconda ora

## **1 - Piatto degustazione**

Il finalista dovrà realizzare un piatto con n.5 pezzi di formaggio (max 50 gr. per formaggio) con i formaggi forniti dall'Organizzazione, utilizzando un proprio piatto o supporto (max 40x40), con i propri elementi decorativi, ingredienti (portati dal candidato) e prodotti freschi (forniti dall'organizzazione). I formaggi saranno resi noti all'inizio della prova.

## **2 - Abbinamento**

Il finalista dovrà realizzare 5 piatti di formaggio con una parte di formaggio fornita dall'Organizzazione e un ingrediente a sua scelta o miscuglio di ingredienti, freschi o meno, da far degustare alla giuria. Il tipo di piatto o tagliere (max 30 x 30cm) sarà reso noto all'inizio della prova. Il formaggio di questa prova è il Grana Padano

## **3 - Composizione di formaggi**

Realizzare una composizione con i formaggi sul supporto 100 X 100 cm fornito dall'organizzazione. Sono consentiti piatti, piccoli contenitori e supporti di presentazione, ingredienti e prodotti freschi a cura del concorrente.

### **Tema del plateau: La Divina Commedia**

Supporto (max 100 x 100 cm) e formaggi saranno resi noti all'inizio della prova.

---

## **PUNTEGGI**

Il totale massimo dei punti realizzabili è di 160 così suddivisi:

### Prima sezione

QUESTIONARIO max 40 punti

2 punti per ogni risposta esatta, max 40 punti

## Seconda sezione

### DEGUSTAZIONE ALLA CIECA max 20 punti

- Individuazione nome formaggio 1 punto per campione max 4 punti
- Individuazione latte d'origine 1 punto per campione max 4 punti
- Individuazione stagionatura 1 punto per campione max 4 punti
- Individuazione zona di produzione 1 punto per campione max 4 punti
- Individuazione tecnologia di produzione 1 punto per campione max 4 punti

### PROVA DI TAGLIO max 20 punti

- Peso esatto 5 punti per campione, max 20 punti
- Peso +/- 10gr. 3 punti per campione
- Peso +/- 25 gr. 1 punto per campione

### PROVA ORALE max 20 punti

- Qualità della presentazione orale max 10 punti
- Qualità visiva del formaggio max 5 punti
- Qualità organolettiche max 5 punti

## Terza sezione

### PIATTO DEI FORMAGGI max 20 punti

- Qualità generale della presentazione max 10 punti
- Taglio max 5 punti
- Pulizia e appropriatezza della realizzazione max 5 punti

### ABBINAMENTO DEI GUSTI max 20 punti

- Presentazione ed originalità max 5 punti
- Pulizia ed appropriatezza della realizzazione max 5 punti
- Qualità organolettica dell'abbinamento max 10 punti

### COMPOSIZIONE DI FORMAGGI max 20 punti

- Presentazione dei formaggi e taglio max 10 punti
- Originalità e utilizzo di supporti, prodotti e accessori max 5 punti
- Aspetto generale estetico max 5 punti

## **PENALITÀ**

L'organizzazione controllerà e si assicurerà del rispetto delle regole del concorso. In caso di mancato rispetto di queste sarà comminata una penalità di 5 pts per violazione di regola fino ad un massimo di 20 punti. Le penalità saranno immediatamente comunicate al candidato. Il comitato di Organizzazione si assicurerà del rispetto delle regole fondamentali di igiene e della condotta appropriata. Una penalità massima di 50 punti potrà essere comminata al candidato che infrangerà dette regole.

## PREMIO PRIMO CLASSIFICATO

Il candidato che si aggiudicherà il concorso del Gran premio italiano del formaggiaio, sarà iscritto all'edizione successiva del *Meilleur Fromager* al Mondial di Tours, in Francia. La trasferta comprensiva di alloggio, viaggio ed iscrizione al concorso sarà a carico della Guilde des Fromagers Italia. Inoltre avrà diritto a partecipare in qualità di giudice all'edizione successiva del Gran Premio del Formaggiaio. Il titolo assegnato sarà valido fino alla successiva edizione del concorso e recherà menzionato l'anno in cui è stato conseguito.

---

## PARTNER DELL'EVENTO



## **INFORMATIVA TRATTAMENTO DATI (Iscrizione 1° Gran Premio del Formaggiaio)**

Oggetto: Informativa ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 *Regolamento UE 2016/679* (di seguito "*Regolamento*") relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali.

### **1. Titolare e responsabilità del trattamento (art. 13 co. 1 lett. a b del Regolamento)**

Il Titolare del trattamento dei dati personali (di seguito "*Titolare*") è l'associazione **Guilde Internationale des fromagers Confrérie de Saint Uguzon** con sede in *Via Garibaldi, 45 15033 Casale Monferrato (AL)*, nella persona del **presidente in carica**, al quale ci si potrà rivolgere per esercitare i diritti previsti dal *Regolamento* e al quale si potrà richiedere un elenco aggiornato dei Responsabili interni ed esterni del trattamento dei dati.

### **2. Finalità del trattamento (art. 13 co. 1 lett. c d del Regolamento)**

Il trattamento dei dati personali forniti è finalizzato unicamente a:

- Iscrizione e valutazione candidati per 1° Gran Premio del Formaggiaio;
- Comunicazioni ai candidati;
- Future comunicazioni ai candidati per attività inerenti al 1° Gran Premio del Formaggiaio.

La base giuridica del trattamento è l'art. 6.1 del *Regolamento* (lett. b in quanto il trattamento è necessario all'esecuzione di un contratto di cui l'interessato è parte e lett. a in quanto l'interessato ha espresso il consenso ai fini dell'iscrizione).

### **3. Tipi di dati trattati**

I dati trattati potranno essere:

- Dati comuni (curriculum compilato dall'interessato, recapiti, estremi identificativi da carta d'identità) (art. 4 del *Regolamento*)

### **4. Modalità di Trattamento**

Il trattamento dei dati personali consiste nella raccolta, registrazione, organizzazione, conservazione, elaborazione e comunicazione dei medesimi dati, per le finalità sopra indicate, nel rispetto dei principi ex art. 5 del *Regolamento*.

I dati verranno trattati in forma cartacea, informatizzata e telematica, e saranno inseriti in banche dati pertinenti a cui potranno accedere gli incaricati al trattamento.

Tutte le operazioni di trattamento dei dati sono attuate in modo da garantire l'integrità, la riservatezza e la disponibilità dei dati personali.

I dati non sono oggetto di processi decisionali automatizzati, né oggetto di trattamenti che comportino la profilazione dell'interessato.

### **5. Periodo di conservazione dei dati (art. 13 co. 2 lett. a d del Regolamento)**

I dati necessari forniti per fini contrattuali verranno conservati per la durata del Gran Premio, e per la durata di tempo imposta dalla Legge non superiore ai 5 anni.

### **6. Comunicazione e diffusione dei dati (art. 13 co. 1 lett. e)**

I dati potranno essere comunicati solo all'interessato o alle persone esplicitamente indicate dall'interessato. I dati, in relazione alle finalità del trattamento indicate, potranno essere comunicati esclusivamente a soggetti debitamente autorizzati come responsabili esterni dal Titolare e indicati nel Registro dei Trattamenti (come, ad esempio, fornitori e collaboratori per adempimenti contrattuali, consulenti, istituti bancari, amministrazioni finanziarie o istituti pubblici in adempimento di obblighi normativi, società e studi legali per la tutela dei diritti contrattuali). I dati non saranno diffusi. I dati non verranno trasferiti ad un Paese terzo o a un'organizzazione internazionale. I dati verranno trattati dal Responsabile Esterno Edizione Turbo srl Tespi Mediagroup, per le stesse finalità sopra indicate.

### **7. Diritti dell'interessato**

L'interessato ha il diritto di proporre reclamo all'Autorità di controllo (Garante della protezione dei dati personali). L'interessato ha inoltre il diritto di ottenere l'accesso ai dati personali, o di chiederne la conferma al Titolare che sia in corso un trattamento (art. 15). L'interessato ha il diritto di ottenere la rettifica dei dati personali inesatti senza ingiustificato ritardo o l'integrazione dei dati personali incompleti (art. 16). L'interessato ha il diritto di ottenere dal Titolare la cancellazione dei dati personali che lo riguardano (art. 17), e il diritto alla limitazione del trattamento nei casi previsti dalla normativa vigente (art. 18). L'interessato, infine, può richiedere la portabilità dei dati verso un diverso titolare (art. 20), può esercitare il diritto di opposizione al trattamento (art. 21).

### **8. Natura del conferimento**

Il conferimento dei dati è facoltativo, l'eventuale rifiuto comporta l'impossibilità di eseguire le prestazioni richieste e perfezionare la richiesta di iscrizione al 1° Gran Premio del Formaggiaio.

## **CONSENSO**

L'interessato dichiara di avere ricevuto le informazioni di cui all'art. 13 del *Regolamento UE 2016/679*, in particolare ai diritti riconosciuti, e di acconsentire ai sensi e per gli effetti dell'art. 7, al trattamento dei dati personali, con le modalità e le finalità indicate nell'informativa, mediante firma di sottoscrizione del "*modulo di iscrizione al 1° gran premio del formaggiaio*".