

## Buona fortuna!

*La produzione di formaggio e un metodo conosciuto da molto tempo per conservare il latte . L'utilizzazione di metodi di produzione diversi e l'uso di colture di maturazione varie permettono una quasi illimitata diversità di sorte. Il rispetto e l'accuratezza in produzione e la cura, che ogni caseario dimostra per il suo prodotto, fa ogni formaggio unico e da un carattere indipendente e un gusto straordinario al formaggio.*

*Tutti i partecipanti al 10. Concorso internazionale del formaggio (Käsiade) sono già molto contento di poter assaggiare tutte le specialità delle cantine di formaggio nazionali e internazionali. La giuria internazionale premia con medaglie i formaggi migliori di tutti i formaggi inviati. Tutti gli amatori di formaggio internazionali godono della diversità e della raffinatezza dei formaggi. A parte della premiazione delle specialità di formaggi di latterie e caseifici ci sarà anche una premiazione speciale di formaggio prodotto alla maniera contadina.*

La Federazione degli Esperti Lattiero Caseari, una riunione degli specialisti caseari austriaci ed europei, organizza dal 11 al 13 novembre 2010 il 10. Concorso internazionale del formaggio „Käsiade“ a Hopfgarten i.B. La „Käsiade“ è un concorso tra gli specialisti nazionali ed internazionali del settore lattiero caseario. I formaggi di latterie, caseifici e di produzione contadina saranno classificati da una giuria internazionale, la quale terrà soprattutto conto del sapore e della struttura dei prodotti.

La classificazione dei gruppi è fatto secondo il metodo di produzione ma anche secondo le condizioni regionali ed i diversi gradi di maturazione. I vincitori dei singoli gruppi verranno premiati con medaglie d'oro, d'argento e di bronzo.

Il vincitore generale del 10. Concorso internazionale dei formaggi „Käsiade“ sarà premiato col „peak of quality“ – un premio d'onore della „Agrarmarketing Tirol“.

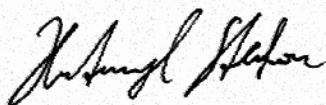
*Siamo lieti della Vostra partecipazione al 10. Concorso internazionale dei formaggi „Käsiade“ e desiderare Vi una*

## „Buona fortuna!“

Per la Federazione degli  
Esperti Lattiero Caseari



Sebastian Wimmer  
Presidente



DI Stefan Hörtnagl  
Manager h.c.

10. internazionale Giubileo  
**KÄSIADE**

- premiazione speciale di formaggio prodotto  
alla maniera contadina -

## Sopra di noi ....

*Il sede della Federazione degli Esperti Lattiero Caseari, della quale fanno parte specialisti austriaci, dei altri paesi alpini ed internazionali, si trova nel Tirolo.*

Per più di 650 membri saranno organizzati delle varie attività da più che 50 anni. La Federazione degli Esperti Lattiero Caseari prova sempre nell'interesse dei membri adattarsi ai modificazioni dei condizioni lattieri ed far vedere all'esterno il lavoro e gli interessi dei membri come p. es. con la „Käsiade“.

### *Le attività:*

- Educazione e formazione ulteriore in cooperazione con la „Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft“ a Rotholz e con l'Agenzia austriaca per alimentari.
- Organizzazione d'escursioni in Austria ed all'estero
- Cura dei contatti tra gli specialisti lattieri e caseari e delle organizzazioni in stretto rapporto.
- Costruzione e cura della cappella dell'industria casearia alla “Kraftalm” nei pressi d'Itter
- Formazione ulteriore ed informazione per mezzo del giornale “Der Käserei- und Molkereifachmann“
- Socievolezza, escursioni, ....
- Organizzazione del Concorso internazionale dei Formaggi “Käsiade”  
1992, 1994, 1996, 1998, 2000,  
2002, 2004, 2006 , 2008 e 2010

### *Presidente:*

*Sebastian Wimmer*  
Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck, Austria

### *Gerente:*

*DI Stefan Hörtnagl*  
Brixner Strasse 1, 6020 Innsbruck, Austria

Tel: +43 (0)5 92 92 1810

Fax: +43 (0)5 92 92 1899

Email: [kaesiade@lk-tirol.at](mailto:kaesiade@lk-tirol.at)

10. internazionale Giubileo  
**KÄSIADE**

- premiazione speciale di formaggio prodotto  
alla maniera contadina -

## Programma

**Giovedì, 11. Novembre 2010**

### *Premiamo le ottime qualità di formaggio*

Ore 9:00                   esame del formaggio tramite la giuria

**Venerdì, 12. Novembre 2010**

### *... le facciamo vedere al pubblico*

dalle ore 10:00 – alle ore 15:00      visita guidata per le scuole (Salvena)

Ore 18:00                   „Mit Musik ins Wochenende“ – trasmissione diretta dell` ORF Tirol

Ore 20:00                   Presentazione formaggio & vino e degustazione del vino per mass-media, gastronomia, commercio e consumatori; musica “Angather Blechschaden”; Ingresso incl. buono per formaggio e vino: EUR 15,00

**Sabato, 13. Novembre 2010**

### *...e felicitazioni ai partecipanti*

Ore 18:00                   Ricevimento dei ospiti con la “Bundesmusikkapelle” e la “Schützenkompagnie” Hopfgarten alla piazza del mercato

Ore 20:00                   Conferimento festivo delle medaglie e dei diplomi e consegna del „peak of quality“ al vincitore generale del 10. Concorso internazionale dei formaggi nella Salvena

„Ballo Lattiero“  
Ingresso: EUR 10,00

*Siamo lieti  
della Vostra  
partecipazione!*

10. internazionale Giubileo  
**KÄSI ADE**

- premiazione speciale di formaggio prodotto  
alla maniera contadina -

# Condizioni di partecipazione

## 1. Organizzatore:

Federazione degli Esperti Lattiero Caseari, Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck, Austria.

## 2. Scopo:

Situata al centro d'Europa l'Austria ha una lunga tradizione nella produzione di formaggi. La „Käsiade“ con una premiazione speciale di formaggio prodotto alla maniera contadina è un concorso tra produttori di formaggi europei ed extraeuropei.

## 3. Condizioni di partecipazione:

Sono soltanto ammessi formaggi di latte vaccino, latte di capra, pecora e bufala senza additivo d'aromi. Sono ammessi formaggi con additivi come spezie, erbe o frutta. Non sono ammessi formaggi fusi, surrogati ed imitazioni di formaggio.

## 4. Classificazione:

I formaggi vengono suddivisi in otto classi:

1. Formaggio duro e da taglio con fermentazione acido propionico p. es. Emmentaler, Maasdamer
2. Formaggio duro senza fermentazione acido propionico p.es.: Bergkäse, Gruyere, Parmesan, Cheddar
3. Formaggio da taglio senza „crosta lavata“ p.es. Edamer, Gouda
4. Formaggio da taglio a „crosta lavata“ eccetto formaggio con muffa p. es. Tilsiter, Raclette
5. Formaggio con muffa p.es. Gorgonzola, Camembert, Roquefort
6. Formaggio molle a „crosta lavata“ p.es. Schlosskäse, Münster, Limburger, Vacherin Mont d'Or
7. Crema di formaggio e preparazioni di crema di

formaggio p. es. Hüttenkäse, Mozzarella, Brimsen

8. Formaggi vari p.es. Graukäse, pecorino, caprino

## 5. Valutazione:

La strategia della valutazione del formaggio dipende dal sapore e dalla struttura. I venti punti (massimo) che vengono assegnati sono suddivisi così: dieci per il sapore, sei per la struttura, due per l'esterno e due per l'interno. I formaggi anonimi saranno valutati da una giuria composta da tre membri.

## 6. Iscrizione:

L'iscrizione dev' essere fatta con il modulo accluso fino al più tardi 21 Ottobre 2010 alla Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft, Rotholz 50 a, 6200 Jenbach, Austria (Telefono +43 (0)5244 62262, Fax +43 (0) 5244 64731-23). E necessario accludere una fotocopia del pagamento della quota di partecipazione e una etichetta di vendita o un certificato della sostanza sec. e del grasso ss. Una breve descrizione del prodotto e obbligata sul modulo d'iscrizione. Questa aiuta la giuria alla premiazione.

## 7. Quota di partecipazione

Si bisogna pagare la quota di partecipazione senza spese bancarie per l'organizzatore al conto numero 684.647 (IBAN AT 973635800000684647) presso la Raiffeisenbank Wörgl a 6300 Wörgl, Austria, NGB 36358; codice SWIFT RZTI AT 22358.

## 8. Formaggio di produzione industriale

La quota di partecipazione è EUR 100,00 per ogni campione di formaggio

inviato. Per ogni campione partecipante dev' essere inviato un quantitativo di almeno sette chili in confezione originale. Questa quantità di formaggio e necessario per la valutazione.

Formaggi con un peso sotto di sette chili non devono presentare fori del succhiello e superfici da taglio.

Formaggi di peso superiore ai sette chili devono avere al massimo un foro del succhiello e nessuna superficie da taglio. Non c'è un rimborso delle spese per i campioni di formaggio inviati.

Nelle classi 1 e 2 l'organizzatore compra ad un prezzo di uso locale la quantità superiore di sette chili. Il pagamento avviene sul conto indicato all'iscrizione.

## 9. Formaggio di produzione contadina

La quota di partecipazione è EUR 50,00 per ogni campione di formaggio inviato.

Come campione partecipante deve essere inviato un quantitativo di almeno 1 chilo in confezione originale senza rimborso delle spese. Altrimenti le stesse condizioni sono valide.

## 10. Consegna merce:

La consegna del formaggio deve avvenire al più tardi entro le ore 10,00, giovedì 05.

novembre 2010 alla Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft Rotholz. Per evitare eventuali danneggiamenti e cambiamenti, il formaggio dev' essere consegnato in contenitori frigo ed in imballaggio adeguato. I costi, i rischi ed i cambiamenti della qualità fino all'arrivo dall'organizzatore sono a carico del partecipante.

## 11. Consegna di formaggi da Paesi Terzi:

Formaggi provenienti da Paesi Terzi devono essere importati ufficialmente dal partecipante con tutti i costi. L'organizzatore non si assume alcuna responsabilità o garanzia nei confronti della Finanza o Dogana.

Formaggio da Paesi Terzi deve corrispondere alla legislazione alimentare dell'Unione Europea – da dimostrare tramite un certificato veterinario.

10. internazionale Giubileo  
**KÄSI ADE**

- premiazione speciale di formaggio prodotto alla maniera contadina -

## Squisito & delicato

La „Käsiade“ è da 20 anni un punto d'incontro per gli esperti di formaggio e una piattaforma della cultura di formaggio. Tanti produttori e buongustai vengono al invito della „Käsiade“ per degustare del formaggio, del vino e della birra. La „Käsiade“ era anche sempre un luogo di contatto diretto dei caseifici, della gastronomia ed del commercio. Il 10. Concorso internazionale dei formaggi offre di nuovo la possibilità di rinfrescare il sapore ed i contatti.



Beaufort, Bergkäse, Ziegenkäse, Emmentaler, Mont Vully, Appenzeller Surchoix, Bernerkäse, Bettwieser Schlosskäse, Vacherin Mont d'Or, Cambozola, Val Verde, Gruyere, Sbrinz, Babichon, Crontour, Almkäse, Sennkäse, Steinkaserer, Almweichkäse, Romadur, Tilsiter Switzerland, Rigattiono, Dolce-Grana, Feinspitz, Bio Magdalenenkäse, Ginzlinger Bergkäse, Samerkas, Lorainer, Räucherkäse, Weinkäse, Mostkäse, Rona Käse, Steirischer Selch Kas, Dorfheiliger, St. Libère, Bruyere Duo, Jean-Louis Creme, Schatzeli, Camembert de Luxe, Fleur du Lémann, Winzerkäse, Gummer Hobelkäse, Flühlikäse, Le Sapin d'Or, Urwängi, Bloderkäs, Maasdamer, Gouda, Korbkäse, Nikolaus, Vrchar, Parenica, Eidamska Tehla, Mozzarella, Minikoliba, Parenica Udena, Zvolensky, ...

10. internazionale Giubileo  
**KÄSIADE**

- premiazione speciale di formaggio prodotto  
alla maniera contadina -

## Tirol – vista generale

*Il Tirolo è un bel paese. Questo messaggio è apprezzato dappertutto. Ma è anche facile d'orientarsi nel Tirolo. Si deve soltanto andare a valle o a monte. Smarito con tutto ciò, basta andare giù la montagna o di seguire un ruscello - per ritrovarsi vicino ad un' albergo simpatico.*



Prima del nome „Tirol“ il paese era chiamato „il paese nella montagna“. E un paese dei passi tra la Germania e l'Italia. Questa situazione al cuore d'Europa con il Brennero, il passo alpino più basso – ha avuto una grande influenza sulla storia del paese. Non era per caso che l'uomo del Hauslabjoch - „ÖTZI“ – era trovato su un passo.



All' est d'Innsbruck - dove il dialetto suona quasi come quello del Salisburgo o di Baviera – il fiume Inn et la sua valle diventano sempre più larghi. La montagna ideale per sciare o camminare ed il massiccio roccioso del „Wilder Kaiser“ forma un panorama stupendo. All'entrata della valle, ma al cuore dei Alpi di Kitzbühel, si trova la comune di Hopfgarten i. B., dove in novembre tutto si tratta di formaggio di tutti paesi.



Il Tirolo ha una lunga tradizione nella produzione di formaggio. Da molti generazioni fa si produce soprattutto del formaggio duro, formaggio da taglio e il „Tiroler Graukäse“ nelle latterie, nei caseifici e sui pascoli alpestri. I documenti della vendita di formaggio dall'anno 1544 del pascolo „Holzalm“ a Hopfgarten danno prova di questa tradizione. Ma anche nella valle il settore lattiero ha grande importanza.

*Nel Tirolo è usanza di darsi il benvenuto con un „Stamperl Selberbrennten“ – un bicchiere di grappa di mela o di pera - ed un sorriso cordiale. Venite alla „Käsiade“ per fare anche conoscenza del paese e della gente!*

*C'è molto da scoprire  
tra la montagna  
e la valle!*

**Prenotazione albergo:**  
**Ferienregion Hohe Salve, Hopfgarten i. B.**

Tel: +43 (0)5335 2322  
fax: +43 (0)5335 2630  
e-mail: [info@hopfgarten.tirol.at](mailto:info@hopfgarten.tirol.at)  
[www.tiscover.com/hopfgarten-tirol](http://www.tiscover.com/hopfgarten-tirol)

10. internazionale Giubileo  
**KÄSI ADE**

- premiazione speciale di formaggio prodotto  
alla maniera contadina -

# Inscrizione

alla 10. internazionale  
**KÄSI ADE**  
-con una premiazione speciale di formaggio prodotto  
alla maniera contadina -

11. – 13. 11. 2010 Salvena Hopfgarten i.B./Tirol  
Federazione internazionale degli esperti lattiero caseari

✎ Azienda		✎ Partecipazione come
		<input type="checkbox"/> azienda industriale <input type="checkbox"/> produttore contadino
✎ Casella postale	✎ Indirizzo	✎ Telefono
✎ Codice postale	✎ Luogo	✎ Fax
✎ Paese	✎ Persona di contatto	✎ e-mail

✎ Dati bancari per rtrasferimento (per formaggi di classe 1-2)		
✎ Numero guida bancario	✎ Conto in banca di	✎ Numero di conto / IBAN

### ✎ Quota di partecipazione:

Vi preghiamo di versare la quota di partecipazione di EUR 100,00 (EUR 50,00 per premiazioni speciali per "formaggio prodotto alla maniera contadina") per ogni formaggio iscritto sul **conto no 684.647, NGB 36.358, IBAN AT 973635800000684647** al "Verband der Käserei- und Molkereifachleute" presso la Raiffeisenbank Wörgl, 6300 Wörgl, Austria. Per versamenti dal estero si deve utilizzare BIC (**S.W.I.F.T.-Code**) **RZTI AT 22358**. Il pagamento bancario in anticipo e obbligatorio per la partecipazione alla premiazione.

### ✎ Consegna:

La consegna del formaggio deve avvenire al più tardi entro le ore 10.00, giovedì 05 novembre 2010 alla "*Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft Rotholz*", 6200 Jenbach, Austria. Per evitare eventuali danneggiamenti e cambiamenti, il formaggio deve essere consegnato in contenitori frigo. I costi, i rischi e i cambiamenti della qualità fin all'arrivo dall'organizzatore sono a carico del partecipante. **E assolutamente necessario di allegare al formaggio un etichetto di vendita o un certificato della sostanza secca e del grasso ss.**

Vi preghiamo di contattare la ditta seguente se avete questioni sui diritti doganali e d'importazione:

Ditta: Schenker & Co AG  
CP Luogo: 6330 Kufstein, Austria  
Telefono: +43 (0)57686 256900

Contatto: Sign. Huber Christoph  
Indirizzo: Gewerbepark Süd 8  
Fax: +43(0)57686 256909

✎ Data	✎ Firma

Vi preghiamo di trasmettere questo formulario al più tardi fin al 21 ottobre 2010 alla *Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft in Rotholz*. Fax: +43 (0)5244 64731-23

<input type="checkbox"/> <b>Ditta partecipante</b>	<input type="checkbox"/> <b>Produttore</b>
<input type="checkbox"/> <b>Persona di contatto (telefono) :</b>	<input type="checkbox"/> <b>Persona di contatto (telefono) :</b>
	<b>BIC-Codice:</b>
	<b>IBAN-Codice :</b>

<input type="checkbox"/> <b>Tipo di formaggio</b>	<input type="checkbox"/> <b>Classe</b>
	<input type="checkbox"/> 1. Formaggio duro e da taglio con fermentazione acido propionico <input type="checkbox"/> 2. Formaggio duro senza fermentazione acido propionico <input type="checkbox"/> 3. Formaggio da taglio senza «crosta lavata» <input type="checkbox"/> 4. Formaggio da taglio a «crosta lavata» <input type="checkbox"/> 5. Formaggio con muffa (bianco, verde, blu) <input type="checkbox"/> 6. Formaggio molle a «crosta lavata» <input type="checkbox"/> 7. Crema di formaggio e preparazioni di crema di formaggio <input type="checkbox"/> 8. Formaggi vari
<input type="checkbox"/> <b>Denominazione di formaggio</b>	

<input type="checkbox"/> <b>Tipo di latte</b>	<input type="checkbox"/> <b>Riscaldamento</b>	<input type="checkbox"/> <b>Formato</b>	<input type="checkbox"/> <b>Peso</b>	<input type="checkbox"/> <b>Sostanza sec.</b>
<input type="checkbox"/> latte vaccino <input type="checkbox"/> l. di pecora <input type="checkbox"/> l. di capra <input type="checkbox"/> l. di bufala	<input type="checkbox"/> latte crudo <input type="checkbox"/> termicizzazione <input type="checkbox"/> pastorizzazione <input type="checkbox"/> ...	<input type="checkbox"/> forma <input type="checkbox"/> blocco <input type="checkbox"/> stanga <input type="checkbox"/> rotolo <input type="checkbox"/> cappa <input type="checkbox"/> ...	_____ pezzo a _____ kg  _____ kg totale	   <input type="checkbox"/> <b>Grasso ss.</b>   
				%
				%

<input type="checkbox"/> <b>Descrizione del prodotto</b>
<p>Sapore:</p> <p>Struttura:</p> <p>L'interno:</p> <p>L'esterno:</p> <p>Additivi:</p> <p>Particolarità tecnologiche:</p>