

Buona fortuna!

La produzione di formaggio é un metodo tradizionale 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 tipi. Il rispetto e l'accuratezza in produzione e la cura, che ogni caseario dimostra per il suo prodotto, fa ogni formaggio unico e dá un carattere indipendente e un gusto straordinario al formaggio.

In riferimento alla qualità anche i burri non sono tutti uguali, per qui quest'anno non verranno premiati solo formaggi ma anche burri. In base alla sempre più ampia popolarità tra i consumatori, quest'anno vengono ammessi alla premiazione anche cagliato, formaggi freschi, preparazioni di formaggi freschi e ricotta. Gli organizzatori sarebbero molto contenti di una numerosa partecipazione di produttori. La giuria internazionale premia con medaglie i migliori formaggi e burri inviati. Per la seconda volta viene assegnato un Premio di Innovazione con il quale viene premiato secondo la valutazione della giuria il più nuovo e più creativo prodotto. A parte della premiazione delle specialità di formaggi e burri di latterie e caseifici ci sarà anche una premiazione speciale di formaggio e burro prodotto in maniera contadina.

La Federazione degli Esperti Lattiero Caseari, una riunione di specialisti caseari austriaci ed europei, organizza dal 06. al 08. novembre 2014 il 12. Concorso internazionale del formaggio „Käsiade“ a Hopfgarten i.B. La „Käsiade“ è un concorso tra specialisti nazionali ed internazionali del settore lattiero caseario. I formaggi e burri 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.

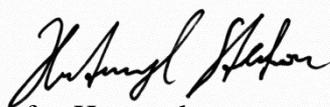
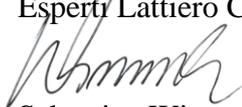
La classificazione dei gruppi sarà svolta secondo il metodo di produzione ma anche secondo le condizioni regionali ed i diversi gradi di maturazione. I vincitori dei singoli gruppi verranno premiati con medaglie d'oro, d'argento e di bronzo.

Il vincitore generale del 12. Concorso internazionale dei formaggi „Käsiade“ sarà premiato col „peak of quality“ – un premio d'onore della „Agrarmarketing Tirol“.

*Siamo lieti della Vostra partecipazione
al 12. Concorso internazionale dei formaggi „Käsiade“
e Vi auguriamo*

„Buona fortuna!“

Per la Federazione degli
Esperti Lattiero Caseari



Sebastian Wimmer DI Stefan Hörtnagl
Presidente amministratore delegato

12. internazionale
KÄSI ADE

- concorso internazionale per burro -
- premiazione speciale di formaggio prodotto
alla maniera contadina -

chi siamo

La sede della Federazione degli Esperti Lattiero Caseari, della quale fanno parte specialisti austriaci e di altri paesi alpini ed internazionali, si trova nel Tirolo.

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

Le attività:

- Educazione e formazione in cooperazione con la „Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft“ a Rotholz e con l'Agenzia austriaca per alimentari.
- Organizzazione di 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 ed informazione tramite il giornale “Der Käserei- und Molkereifachmann“
- Socievolezza, escursioni,
- Organizzazione del Concorso internazionale dei Formaggi “Käsiade”
1992, 1994, 1996, 1998, 2000,
2002, 2004, 2006 , 2008, 2010 e
2012

Presidente:

Sebastian Wimmer
Brixner Straße 1, 6020 Innsbruck, Austria

Amministratore delegato:

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

12. internazionale
KÄSIADE

- concorso internazionale per burro -
- premiazione speciale di formaggio prodotto
alla maniera contadina -

Programma

Giovedì, 06. Novembre 2014

Premiamo le ottime qualità di formaggio e burro

Ore 9:00 esame del formaggio e burro tramite la giuria

Venerdì, 07. Novembre 2014

... 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 “Komperg Buam”; Ingresso incl. buono per formaggio e vino: EUR 15,00

Sabato, 08. Novembre 2014

...e congratulazioni ai partecipanti

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

Ore 20:00 Assegnazione festiva delle medaglie e dei diplomi e consegna del „peak of quality“ al vincitore generale del 12. Concorso internazionale dei formaggi nella Salvena

„Ballo Lattiero“
Ingresso: EUR 10,00

Siamo lieti

della Vostra

partecipazione!

12. internazionale
KÄSI ADE

- concorso internazionale per burro -
- 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. 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.

Sono ammessi burri di panna dolce, burri di panna acida, burro con una leggera acidità con o senza sali con additivi di spezie e erbe, preparati di burri con yogurt. Non sono ammessi burro di siero di latte, burro ricombinati, burro di grasso medio e grassi di latte spalmante

3. 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 Mascarpone, dessert di formaggi freschi
8. Formaggi vari p.es. Graukäse, pecorino, caprino

Il burro viene diviso in quattro classi:

1. Burro di panna dolce
2. Burro di panna acida
3. Preparazioni di Burro
4. Altre sorte di burri

4. Valutazione:

La strategia della valutazione del formaggio e del burro 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 resi anonimi saranno valutati da una giuria composta da tre membri.

5. Iscrizione:

L'iscrizione dev' essere fatta con il modulo accluso fino al più tardi 17 Ottobre 2014 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 ed un' etichetta di vendita o un certificato del peso secco e del contenuto di grasso secco. Una breve descrizione del prodotto è obbligatoria sul modulo d'iscrizione. Questo aiuta la giuria alla premiazione.

6. Quota di partecipazione

Si deve pagare la quota di partecipazione senza spese bancarie per l'organizzatore al conto con le coordinate bancarie IBAN AT973635800000684647 e SWIFT RZTIAT22358, presso la Raiffeisenbank Wörgl a 6300 Wörgl, Austria.

7. Formaggio e burro di produzione industriale

La quota di partecipazione è EUR 100,00 per ogni campione di formaggio e EUR 50.00 per ogni

campione di burro inviato. Per ogni campione di formaggio partecipante dev' essere inviato un quantitativo di almeno otto chili in confezione originale e per ogni campione partecipante di burro dev'essere inviato un quantitativo di almeno due chili in confezione originale. Questa quantità è necessaria per la valutazione.

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

Formaggi di peso superiore a otto 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 e burro inviati.

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

8. Formaggio e burro di produzione contadina

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

Come campione partecipante devono essere inviati al minimo 4 kg di prova di formaggi e almeno 1 kg di prova di burro in confezione originale senza rimborso delle spese. Altrimenti le stesse condizioni sono valide.

9. Consegna merce:

La consegna dei formaggi e burri deve avvenire nelle ore di ufficio alla Bundesanstalt für Alpenländische Milchwirtschaft Rotholz. Per evitare eventuali danneggiamenti e cambiamenti, il formaggio e burro 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.

10. Consegna di formaggi e burro da Paesi Terzi:

Formaggi e burro 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.

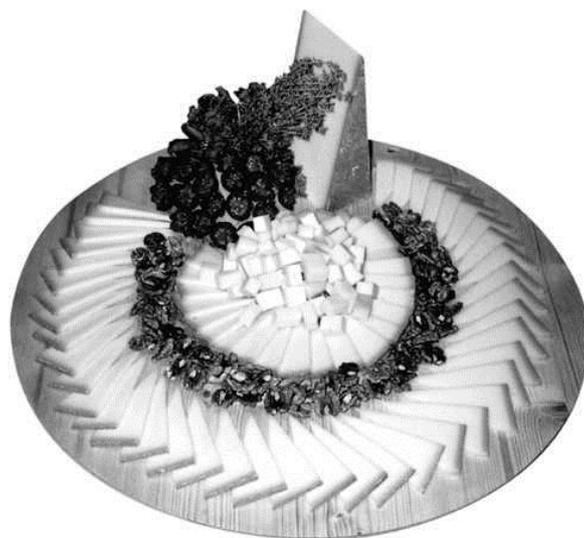
Formaggio e burro da Paesi Terzi deve corrispondere alla legislazione alimentare dell'Unione Europea – da dimostrare tramite un certificato veterinario.

12. internazionale
KÄSI ADE

- concorso internazionale per burro -
- premiazione speciale di formaggio prodotto alla maniera contadina -

Squisito & delicato

La „Käsiade“ è da più di 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 formaggio, vino e birra. La „Käsiade“ è da sempre anche un luogo di incontro per caseifici, gastronomia e commercio. L' 11. Concorso internazionale dei formaggi offre di nuovo la possibilità di aggiornare sapori e 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, Steinkäserer, Almweichkäse, Romadur, Tilsiter Switzerland, Rigattiono, Dolce- Grana Padano, 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, ...

12. internazionale KÄSI ADE

- concorso internazionale per burro -
- 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 ad'orientarsi nel Tirolo. Si deve soltanto andare a valle o a monte. Se ci si è smarriti, basta scendere dalla montagna o seguire un ruscello - per ritrovarsi vicino ad un albergo simpatico.



Prima del nome „Tirol“ il paese era chiamato „il paese nella montagna“. È 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 per caso l'uomo del Hauslabjoch - „ÖTZI“ – è stato trovato su un passo.



All'est di Innsbruck - dove il dialetto suona quasi come quello del Salisburgo o di Baviera – il fiume Inn e la sua valle diventano sempre più larghi. Montagne per sciare o passeggiare, come per esempio il massiccio roccioso „Wilder Kaiser“, formano un panorama stupendo. All'entrata della valle, nel cuore delle Alpi di Kitzbühel, si trova il comune di Hopfgarten i. B., dove in novembre tutto si occupa di formaggio di vari paesi.



Il Tirolo ha una lunga tradizione nella produzione di formaggio. Da molte generazioni vengono prodotti soprattutto 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 nelle vallate 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)57507-7100

fax: +43 (0)57507-7120

e-mail: hopfgarten@hohe-salve.com

www.tiscover.com www.hohe-salve.com

12. internazionale
KÄSIADE

- concorso internazionale per burro -
- premiazione speciale di formaggio prodotto
alla maniera contadina -