

Invito a Käsiade

La produzione di formaggio è un metodo tradizionale per conservare il latte. L'uso di diversi metodi di produzione e di svariate colture di maturazione fanno sì che vi sia una grandissima varietà di formaggi. Una produzione attenta e accurata e la cura che ogni casaro dimostra per il proprio prodotto rendono ogni formaggio unico, conferendogli un carattere e un gusto tutto suo.

A proposito di qualità anche le varietà di burro non sono tutte uguali, e dal 2012 nell'ambito di Käsiade non vengono premiati solo i formaggi ma anche il burro. Per la sempre più ampia popolarità tra i consumatori, vengono ammessi alla competizione anche "Topfen", formaggi freschi, preparazioni di formaggi freschi e ricotta.

Gli organizzatori si augurano anche per il prossimo evento un vasto numero di partecipanti.

La Federazione degli Esperti Lattiero Caseari, che riunisce gli specialisti caseari austriaci ed europei, organizza dal 08 al 10 novembre 2018 il 14. Concorso internazionale del formaggio „Käsiade“ a Hopfgarten i. B. - "Käsiade" è un concorso tra specialisti nazionali ed internazionali del settore lattiero-caseario. I formaggi e le varietà di burro di latterie e caseifici e da produzione contadina vengono classificati da una giuria internazionale, la quale valuta soprattutto il sapore e la struttura dei prodotti.

La giuria internazionale premia con medaglie i migliori formaggi e tipi di burro presentati. Anche in questa edizione verrà assegnato un Premio per l'Innovazione, con il quale la giuria premierà il prodotto più innovativo e creativo. Parallelamente alla premiazione delle specialità di formaggi e di burro di latterie e caseifici ci sarà anche un concorso speciale per formaggi e burro prodotti alla maniera contadina.

La classificazione dei prodotti in gruppi avverrà secondo il metodo di produzione, ma anche in base a particolarità regionali e ai diversi gradi di maturazione. I vincitori delle singole categorie verranno premiati con medaglie d'oro, d'argento e di bronzo.

Il vincitore assoluto del 14. Concorso internazionale dei formaggi "Käsiade" sarà premiato col „peak of quality“ – un premio d'onore della "Agrarmarketing Tirol".

Lieti se potrete partecipare al 14. Concorso internazionale dei formaggi „Käsiade“, Vi facciamo il nostro

„In bocca al lupo!“

Per la Federazione degli
Esperti Lattiero Caseari

Sebastian Wimmer DI Stefan Hörtnagl
Presidente Amministratore delegato

14. internazionale

KÄSIADE

con anche

- concorso internazionale del burro -
- premiazione speciale di formaggi prodotti alla
maniera contadina -

chi siamo

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

Da oltre 50 anni la Federazione organizza varie attività per gli oltre 650 membri. Essa è impegnata nell'interesse dei suoi associati ad adattarsi ai costanti cambiamenti dell'economia lattiero-casearia e a far conoscere il lavoro e gli interessi delle aziende produttrici con eventi come „Käsiade“.

Le attività:

- Formazione e aggiornamento professionale in cooperazione con la College for Agriculture and Nutrition, Foodstuffs and Biotechnology - Tirolo a Rotholz e con il Centro di Tecnologie Alimentari di Wieselburg
- Organizzazione di viaggi studio in Austria e all' estero
- Gestione dei contatti e dei rapporti tra gli esperti lattiero-caseari e le organizzazioni affini.
- Costruzione e gestione della Cappella al "Kraftalm" nei pressi di Itter dedicata ai lavoratori del latte
- Aggiornamento e informazione attraverso il giornale di settore "Der Käse- und Molkereifachmann" (L'esperto del caseificio e della latteria)
- Momenti conviviali, escursioni,
- Organizzazione del Concorso internazionale dei Formaggi "Käsiade" da 1992 a 2016

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



14. internazionale
KÄSIADE

con anche

- concorso internazionale del burro -
- premiazione speciale di formaggi prodotti alla
maniera contadina -

Programma

Giovedì, 08 Novembre 2018

Premiamo le migliori varietà di formaggio e burro

Ore 9:00 valutazione da parte della giuria delle varietà di formaggio e burro

Venerdì, 09 Novembre 2018

... le presentiamo al pubblico

Ore 10:00 –15:00 Visita guidata di Salvena per le scuole

Ore 10:00 „U1 Draussen“ – trasmissione in diretta di U1

Ore 20:00 Presentazione di formaggi & vini e degustazione di vino per giornalisti, addetti alla gastronomia e consumatori finali;
Ingresso comprensivo di buono per formaggio e vino: EUR 15,00

Sabato, 10 Novembre 2018

...e ci congratuliamo con i partecipanti

Ore 18:00 Accoglienza degli ospiti d'onore con la “Bundesmusikkapelle” e la “Schützenkompanie” di Hopfgarten sulla piazza del mercato

Ore 19:30 Assegnazione solenne delle medaglie e dei diplomi e consegna del „peak of quality“ al vincitore assoluto del 14° Concorso internazionale dei formaggi a Salvena Hopfgarten

Vi aspettiamo!



14. internazionale
KÄSI ADE

con anche

- concorso internazionale del burro -
- premiazione speciale di formaggi prodotti alla
maniera contadina -

Condizioni di partecipazione

1. Organizzatore:

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

2. Condizioni di partecipazione:

Sono ammessi soltanto formaggi di latte vaccino, latte di capra, pecora e bufala senza aggiunta di aromi. Sono ammessi inoltre formaggi con aggiunta di spezie, erbe o frutta. Non sono ammessi formaggi fusi, né surrogati del formaggio.

Sono ammessi burro di panna dolce, burro con una leggera acidità esclusivamente da panna pastorizzata, burro di panna acida, preparati di burro (ad es. burro alle erbe, burro allo yogurt). Non sono ammessi burro di siero di latte, burro a basso o a ridotto tenore di grassi né grassi spalmabili a base di grassi diversi da quelli -del latte.

3. Classificazione:

I formaggi vengono suddivisi in otto classi:

1. Formaggio duro e da taglio con fermentazione propionica ad es. Emmentaler, Maasdamer
2. Formaggio duro senza fermentazione propionica ad es.: Bergkäse, Gruyere, Parmigiano, Cheddar
3. Formaggio da taglio senza „crosta lavata“ ad es. Edamer, Gouda
4. Formaggio da taglio a „crosta lavata“ eccetto formaggi con muffa, ad es. Tilsiter, Raclette
5. Formaggio con muffa bianca, verde e blu e formaggio a doppia muffa (ad es. Gorgonzola, Camembert, Roquefort)
6. Formaggio molle a „crosta lavata“ ad es. Schlosskäse, Münster, Limburger, Vacherin Mont d'Or
7. Formaggio fresco con caglio e preparazioni di

formaggio fresco, ad es. Hüttenkäse, Mozzarella, Mascarpone, dessert di formaggi freschi

8. Altre varietà di formaggio ad es. Graukäse, pecorino, caprino

Il burro viene suddiviso in quattro classi:

1. Burro di panna dolce
2. Burro di panna acida e con leggera acidità
3. Preparazioni a base di burro
4. Altre varietà di di burro

4. Valutazione:

I criteri sui quali si basa la valutazione del formaggio e del burro sono il sapore, l'odore e la struttura. Il punteggio massimo assegnato (venti punti) è così suddiviso: dieci punti per il sapore, sei per la struttura, due per l'esterno e due per l'interno. I campioni di formaggio resi anonimi saranno valutati da una giuria composta da tre membri.

5. Iscrizione:

L'iscrizione deve essere effettuata tramite il modulo allegato entro il termine massimo del 15 Ottobre 2018 e inviata alla HBLFA Tirol, (College for Agriculture and Nutrition, Foodstuffs and Biotechnology - Tirol) Rotholz 50 a, 6200 Strass Zillertal, Austria (Telefono +43 (0)5244 62262, Fax +43 (0) 5244 64731-23). E' necessario allegare una fotocopia del pagamento della quota di partecipazione e un'etichetta di vendita o un certificato di prodotto con indicazione della sostanza secca e del contenuto di grasso sulla sostanza secca. Sul modulo d'iscrizione è inoltre obbligatoria una breve descrizione del prodotto, come informazione di supporto per la giuria al momento della

premiazione. I formaggi inviati per il concorso non verranno restituiti.

6. Quota di partecipazione

La quota di partecipazione va versata all'organizzatore incluse eventuali commissioni bancarie sul conto corrente: IBAN AT973635800000684647 e SWIFT RZTIAT22358, (presso la) Raiffeisenbank Wörgl a 6300 Wörgl, Austria.

7. Formaggio e burro di produzione artigianale

La quota di partecipazione ammonta a EUR 100,00 per ogni campione di formaggio e EUR 50,00 per ogni campione di burro inviato.

Formaggi di peso superiore a otto chili possono avere al massimo un foro del succhiello e non devono avere nessuna superficie da taglio.

Non è previsto un rimborso – delle spese per i campioni di formaggio e burro inviati.

Per le classi di formaggio 1 e 2, tuttavia, l'organizzatore acquista ad un prezzo di mercato il quantitativo che supera gli otto chili e lo vende su incarico del produttore. Il pagamento avviene tramite bonifico sul conto indicato nell'iscrizione.

8. Formaggio e burro di produzione contadina

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

Come campioni per la partecipazione devono essere inviati almeno 4 kg di formaggio e almeno 1 kg di campioni di burro in confezione originale senza rimborso delle spese. Per il resto valgono le stesse condizioni.

9. Consegna merce:

La consegna dei campioni di formaggio e burro deve avvenire dal 22 ottobre al 2 novembre 2018 con i segg. orari di ufficio (Lun-Gio dalle 7 alle 15 – Ven.dalle 7 alle 12), presso alla HBLFA Tirol (College for Agriculture and Nutrition, Foodstuffs and Biotechnology). Per evitare eventuali danni e alterazioni i campioni di formaggio e burro devono essere consegnati in contenitori frigo e con imballaggi adeguati. Costi, rischi e possibili alterazioni della qualità sono a carico del partecipante fino all'arrivo dei prodotti presso l'organizzatore.

14. internazionale

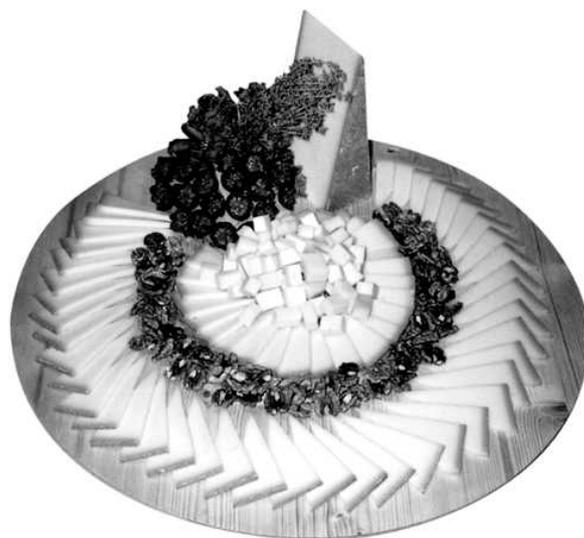
KÄSI ADE

con anche

- concorso internazionale del burro -
- premiazione speciale di formaggi prodotti alla
maniera contadina -

Sapori squisiti & gustosi

La „Käsiade“ è da più di 20 anni un punto d'incontro per gli esperti di formaggio e una piattaforma per la cultura del formaggio. Numerosi produttori e buongustai accolgono l'invito a „Käsiade“ per degustare formaggi, vino e birra. La manifestazione è da sempre anche un luogo che favorisce i contatti tra caseifici, gastronomia e commercio. Anche la 14° edizione di Käsiade sarà l'occasione per scoprire nuovi sapori e incontrare esperti del settore.



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, ...

14. internazionale
KÄSIADE

con anche

- concorso internazionale del burro -
- premiazione speciale di formaggi prodotti alla
maniera contadina -

Tirolo –uno sguardo d'insieme

Che il Tirolo sia bello, è comunemente riconosciuto. Ma in Tirolo è facile anche orientarsi. E' sufficiente entrare o uscire da una valle. Se ci si è smarriti, basta scendere dalla montagna o seguire un ruscello - per ritrovarsi presto in mezzo alla gente, vicini ad un albergo simpatico e accogliente.



Prima di essere chiamato „Tirolo“, questo territorio era per tutti „la terra sui monti“. Si trova infatti, come regione dei valichi, tra Germania e Italia. La sua posizione nel cuore d'Europa a ridosso del Passo del Brennero, il passo alpino più basso, ha avuto una grande influenza sulla storia del paese. Non a caso l'uomo del Hauslabjoch - „ÖTZI“ – è stato ritrovato proprio su un passo.



Ad est di Innsbruck - dove il dialetto richiama quello del Salisburghese o della Baviera – il fiume Inn e la sua vallata si fanno sempre più ampi. Montagne dove sciare o passeggiare, come ad 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 ruota intorno ai formaggi di tutto il mondo.



Il Tirolo ha una lunga tradizione nella produzione di formaggio. Da molte generazioni nelle latterie, nei caseifici e sui pascoli alpestri vengono prodotti in particolare formaggi duri, formaggi da taglio e il „Tiroler Graukäse“. Documenti della vendita di formaggio datati 1544 del pascolo „Holzalm“ a Hopfgarten danno prova di questa antica tradizione. Ma anche nelle vallate tutt'intorno il settore lattiero ha grande importanza.

Nel Tirolo è usanza darsi il benvenuto con uno „Stamperl Selberbrennten“ – un bicchiere di grappa di mela o di pera - ed un sorriso cordiale. Venite alla „Käsiade“ e conoscerete così anche la regione e i suoi abitanti!

*C'è molto da scoprire
tra monti e valli!*

Prenotazione hotel:

Ferienregion Hohe Salve, Hopfgarten i. B.

Tel: +43 (0)57507-7100

fax: +43 (0)57507-7120

E-mail: hopfgarten@hohe-salve.com

Internet: www.tiscover. www.hohe-salve.com

14. internazionale
KÄSI ADE

con anche

- concorso internazionale del burro -
- premiazione speciale di formaggi prodotti alla
maniera contadina -