

Proclamati a Norimberga in occasione di BioFach i vincitori di BioCaseus 2008

Ledizione del concorso internazionale dei formaggi di agricoltura biologica BioCaseus 2008, ideato e organizzato dal Consorzio Ecosviluppo Sardegna con la collaborazione di diversi soggetti del mondo del biologico ed enti pubblici, oltre al patrocinio di Ifoam, ha visto la partecipazione di 112 formaggi complessivi. Oltre cento specialità provenienti da 50 aziende casearie situate in Italia, Germania, Svizzera, Francia e Grecia. Va detto che la metà dei formaggi proveniva dall'Italia e l'altra metà dai restanti Paesi europei, a sottolineare la dimensione internazionale della rassegna.

Vista la grande variabilità dei formaggi



partecipanti oltre alle categorie previste dal concorso, sono state create 4 sottocategorie: una per le ricotte, due per i prodotti a pasta semidura di latte vaccino e ovicaprino e una per il Parmigiano Reggiano nella categoria dei formaggi a pasta dura. La categoria delle paste filate fresche è stata unita a quella delle mozzarelle.

I formaggi sono stati testati da 32 giudici provenienti dall'Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari di Veneto Agricoltura, e facenti parte del gruppo di esperti in analisi sensoriale dello stesso istituto, da delegati Onaf (Organizzazione nazionale assaggiatori formaggio) del Veneto e Friuli ed Emilia Romagna, da rappresentanti di Consorzi di Tutela di formaggi dop, buyer di prodotti caseari della distribuzione organizzata italiana



e straniera e da consumatori allenati alla degustazione.

Una valutazione accurata e severa

Ogni formaggio partecipante, reso accuratamente anonimo, è stato valutato da almeno 6 giudici, che ne hanno valutato in sequenza odore, sapore-aroma, struttura, aspetto della forma, colore, occhiatura e consistenza. La valutazione degli aspetti estetici dei formaggi in concorso è stata appositamente lasciata alla fine per evitare che questi avessero

troppo a influire sulla valutazione degli aspetti olfatto gustativi. La scheda utilizzata attribuiva il 60% del valore agli aspetti più propriamente organolettici quali l'odore, il sapore-aroma e la struttura della pasta, il 40% alle caratteristiche estetiche e di consistenza della buccia e della pasta. Il punteggio attribuito a ciascun formaggio in concorso nasce quindi dalla media di 6 degustazioni singole. Tutti i dati sono stati sottoposti poi ad analisi statistica con determinazione della Deviazione Standard al fine di controllare che qualche dato anomalo non avesse a influire sul risultato.

I vincitori del concorso sono stati premiati lo scorso febbraio a Norimberga, in occasione di BioFach, la più importante manifestazione al mondo dedicata ai prodotti di agricoltura biologica.

Consorzio Ecosviluppo Sardegna
Via Tiziano, 29 – 09128 Cagliari
www.biocaseus.eu – info@biocaseus.eu

Approfondimenti on-line

Per saperne di più sulle novità 2008, seleziona la tipologia "Pubbliweb" su www.largoconsumoinformationsystem.info e digita: "I vincitori del Premio BioCaseus 2008"