

# Assegnato l'Oscar della qualità ad Asciano - Siena

Concorso nazionale del caseario a latte crudo **“CRUDI IN ITALIA”**.

Il concorso realizzato dall'Associazione Cuochi Alta Etruria assieme a Comune di Asciano, Regione Toscana, Presidenza del Consiglio della Regione Toscana, Camera di Commercio Industria ed Artigianato di Siena, Azienda USL Toscana Sud Est ed il supporto pratico della FIC (Federazione Italiana Cuochi) e dell'URCT (Unione regionale Cuochi Toscani), dell'Associazione Cuochi Senesi, e dell'Azienda di food service Sapori di Toscana, ha visto la partecipazione di Azienda casearie di tutte le regioni d'Italia.

Perché realizzare un concorso per i formaggi a latte crudo? E cosa si intende per latte crudo?

“Con il termine latte crudo si intende latte che non ha subito trattamenti termici di conservazione ed è stato mantenuto a temperatura massima di 38°C (più o meno 2°C.) nel rispetto delle normative igienico sanitarie. Per cui se il latte non è di alta qualità, il formaggio ne risente e non è possibile apportare modifiche migliorative al prodotto. Quindi, per essere un buon formaggio a latte crudo, il formaggio ha bisogno di un latte di alta qualità e ottenerlo dipende molto anche dall'ambiente di allevamento, dal nutrimento e quindi dalla qualità dei pascoli e del territorio.”

E perché proprio ad Asciano? “Inizialmente il progetto doveva essere dedicato ai pecorini a latte crudo e vista la vocazione all'allevamento ovino delle Crete Senesi, Asciano era il luogo naturale dove realizzarlo. Successivamente abbiamo deciso di aprire la partecipazione anche ad altre tipologie di prodotti caseari e quindi al latte, vaccino e caprino perché la qualità del formaggio a latte crudo non poteva esimersi dal comprendere tutte le produzioni.

La valutazione dei campioni ha impegnato per tre settimane il “gruppo di valutazione scientifico-organolettica dei prodotti di eccellenza”. “Giorni intensi e di grande soddisfazione, in considerazione della qualità dei prodotti presentati, dal Fiore Sardo al Pecorino toscano dalla Vastedda di Vastogirardi al Bra di Cuneo, passando per Parmigiano Reggiano. Una testimonianza di culture di qualità che ci ha fatto viaggiare per tutta la Penisola.”

I partecipanti hanno inviato un campione dei loro prodotti che successivamente è stato collocato nelle categorie di appartenenza e reso completamente anonimo attraverso un codice alfanumerico casuale. Successivamente il “gruppo di valutazione scientifico-organolettica dei prodotti di eccellenza” ha analizzato ogni campione per mezzo di schede di valutazione che prendendo in considerazione struttura esterna presenza e caratteristica dell'occhiatura oltre ai requisiti organolettici. Per ogni parametro analizzato ogni giurato ha espresso un voto e la somma di tutti i risultati ha dato la classifica finale.

Le categorie sono state determinate inizialmente dalla tipologia di latte utilizzato, ovino, vaccino, caprino, bufalino, misto; successivamente dal grado di maturazione del prodotto caseario. L'elevato numero di formaggi presentati e la loro varietà ha portato la commissione ad istituire oltre alle categorie classiche fresco, semi-stagionato e stagionato, due “nuove tipologie” Freschissimo, per i prodotti caseari (mozzarella, crescenza ecc.) che esprimono il meglio se consumati entro pochi giorni dalla produzione e la categoria Stravecchio, per i formaggi a lunga maturazione, oltre i 365 giorni.

La decisione di premiare solo il primo di ogni categoria in gara ha purtroppo escluso chi per pochi punti (talvolta uno o due) non ha visto riconosciuto il frutto del proprio lavoro con un secondo od un terzo piazzamento.

Alle 10.00 di domenica 07 ottobre 2018 presso il museo Civico, Archeologico Palazzo Corboli ad Asciano (SI) verranno svelati i nomi dei vincitori, con la consegna dei premi.

## Programma

- **ore 10.00** Museo corboli Convegno “Formaggio Alimentazione e Benessere” (*latte crudo valore per ambiente e salute*)
- **Ore 11.30** Premiazione dei formaggi a concorso
- **ore 13.00** Pausa pranzo
- **ore 15.30** Cooking show “I piaceri del latte”  
Rassegna “50 sfumature di bianco” interpretate dagli Chefs dell’Unione Regionale Cuochi Toscani, Laboratori didattici per i piccoli aspiranti casari

Madrina della giornata Alice Volpi, Campionessa mondiale di Fioretto 2018

- Per ulteriori informazioni [www.cuochialtaetruria.it](http://www.cuochialtaetruria.it)