



1° CONCORSO FORMAGGI DELLA TRANSUMANZA

La delegazione O.N.A.F. (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio) di Brescia organizza, in collaborazione con la Pro Loco Borno APS, il 1° Concorso Formaggi della Transumanza, dedicato ai formaggi di malga e della transumanza prodotti sul territorio lombardo.

Il concorso si svolgerà a Borno (BS) nell'ambito della 30ª Festa della Transumanza, storica manifestazione dedicata alla valorizzazione del mondo agricolo e delle tradizioni della montagna, in programma dal 25 al 27 settembre 2026. Modalità di partecipazione, calendario, orari e dettagli organizzativi saranno comunicati successivamente dall'organizzazione.

L'iniziativa nasce con l'obiettivo di valorizzare il patrimonio caseario della montagna lombarda e il lavoro delle aziende agricole che, attraverso l'allevamento, l'alpeggio e la trasformazione del latte, contribuiscono quotidianamente alla conservazione del paesaggio, delle tradizioni e della cultura della transumanza.

Possono partecipare aziende agricole, malghe, caseifici aziendali e produttori con sede in Lombardia che realizzano formaggi legati all'attività di alpeggio, alla transumanza e alla tradizione della montagna.

Categorie del concorso

Le categorie previste sono:

- Formaggi Vaccini Freschi
- Formaggi Vaccini Stagionati
- Formaggi Caprini Freschi
- Formaggi Caprini Stagionati

Modalità di partecipazione

Per partecipare al concorso è necessario consegnare il formaggio presso la sede della Pro Loco di Borno (BS) entro le **ore 10.00 di sabato 26 settembre 2026** oppure contattare il numero 340 9620452 per concordare il ritiro presso l'azienda.

Ogni espositore può presentare uno o più formaggi.

Per completare l'iscrizione il produttore dovrà compilare la scheda di partecipazione e consegnarla alla segreteria organizzativa della Festa della Transumanza, che la trasmetterà alla Giuria O.N.A.F.



L'O.N.A.F. provvederà alla presa in consegna dei campioni entro le ore 10.00 di sabato 26 settembre 2026 e verificherà la correttezza dei dati dichiarati.

I formaggi presentati dovranno provenire da aziende agricole, malghe o realtà produttive legate all'attività di alpeggio, transumanza e allevamento di montagna.

Si raccomanda di non presentare formaggi con crepe o fessurazioni sulle facce o sullo scalzo.

La percentuale di latte presente nel formaggio denominato "vaccino" o "caprino" non dovrà essere inferiore all'80%. La restante percentuale dovrà essere indicata nella scheda di iscrizione.

Non saranno presi in considerazione formaggi a latte misto che non rispettino le percentuali dichiarate.

Quota di iscrizione

- € 10,00 per la presentazione di un solo formaggio;
- € 5,00 per ogni ulteriore formaggio presentato.

Quantità di prodotto da consegnare

I formaggi presentati dovranno essere consegnati nelle seguenti quantità:

- fino a 3 kg: forma intera;
- da 3 kg a 6 kg: mezza forma;
- oltre 6 kg: porzione di circa 3 kg.

La scheda di partecipazione dovrà essere compilata in tutte le sue parti.

Anonimizzazione dei campioni

I campioni saranno contrassegnati con un numero progressivo e con le seguenti sigle:

- V = Vaccino
- C = Caprino
- F = Fresco
- S = Stagionato

oltre all'indicazione dei mesi di stagionatura.

Tutti i campioni saranno anonimizzati mediante assegnazione di un codice identificativo. L'associazione tra codice e produttore sarà custodita esclusivamente dalla segreteria O.N.A.F. e non sarà accessibile alla giuria per tutta la durata delle valutazioni.



Valutazione

Ogni membro del panel O.N.A.F. attribuirà un punteggio ai campioni in forma anonima e autonoma. La media dei punteggi determinerà la classifica finale.

In caso di parità la giuria procederà ad una nuova degustazione dei campioni interessati.

Premiazioni

Per ciascuna delle quattro categorie saranno individuati il 1°, 2° e 3° classificato:

Formaggi Vaccini Freschi

- 1° classificato
- 2° classificato
- 3° classificato

Formaggi Vaccini Stagionati

- 1° classificato
- 2° classificato
- 3° classificato

Formaggi Caprini Freschi

- 1° classificato
- 2° classificato
- 3° classificato

Formaggi Caprini Stagionati

- 1° classificato
- 2° classificato
- 3° classificato

Al termine delle valutazioni il Presidente di Giuria procederà all'identificazione dei produttori premiati.

Per ogni formaggio valutato verrà predisposta una scheda descrittiva con una breve relazione tecnica, che sarà messa a disposizione del produttore a conclusione del concorso.