

Direttive del DISCIPLINARE Concorso 2023

Disciplinare completo e Modulo di iscrizione al sito www.pastoriziainfestival.it

Art. 4 (abbreviato)

Caratteristiche del formaggio in concorso

Sono ammessi al concorso esclusivamente i formaggi la cui trasformazione prevede l'utilizzo di solo **latte crudo di alpeggio/pascolo** delle seguenti specie animali:

- pecora
 - capra
 - vacca
- oppure misto di due o tre latti.

Possono essere iscritti al concorso

i formaggi prodotti nel periodo

- tra maggio e ottobre alimentati al pascolo

L'acidificazione del latte può avvenire:

- senza alcun innesto di fermenti lattici
- con lattoinnesto
- con sieroinnesto
- con scottainnesto

Il latte può essere coagulato con:

- caglio (animale)
- coagulante vegetale

Tipologia e grado di maturazione del formaggio

- formaggi a pasta semidura e dura con stagionatura compresa tra 2 mesi (sessanta giorni) e 24 mesi
- formaggi a coagulazione lattica con maturazione compresa tra 20 e 45 giorni

Altre clausole

- Erborinati, croste fiorite, croste lavate, solo se ottenute in modo naturale, ovvero con le muffe presenti nell'ambiente di stagionatura

Non possono essere iscritti al concorso

I formaggi la cui produzione è subordinata dall'uso di:

- fermenti selezionati anche autoctoni (liofilizzati, congelati, lattofermento, yogurt).
- coagulante microbico, o fungino.
- additivi, compresi quelli utilizzati per ricoprire i formaggi (cappatura)

I formaggi in base alla seguente stagionatura:

- inferiore a 2 mesi (60 giorni)
- superiore a 24 mesi

Altre clausole:

- formaggi maturati e stagionati da affinatori professionisti
- erborinati e croste fiorite ottenuti con l'inoculo, nel latte, di penicillium, *Candidum*, *Geotricum*, *Roquefort* o altri.