

La Giuria di BioCaseus ha eletto i migliori formaggi bio europei



Cucinaturale.it 26-01-2012

---

Feta, ricotta, pecorino, mozzarella e tanti altri: ben 142 i formaggi biologici provenienti da caseifici persi tra i monti e le valli di Italia, Germania, Svizzera, Austria, Danimarca, Francia, Belgio, Olanda, Spagna e Grecia iscritti alla 6° edizione di **BioCaseus**, la rassegna internazionale per il Premio del miglior formaggio biologico organizzata da UPBIO – Unione Nazionale dei Produttori Biologici e biodinamici FederBio e Consorzio Ecosviluppo Sardegna (promotore e finanziatore esclusivo delle prime due edizioni, 1999 e 2001), in collaborazione con Consorzio garanziaBIO, ASAB Sardegna, ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale), Biol Italia, Veneto Agricoltura, Bioland Südtirol, Bioforum (Belgio), Verein Handwerkliche Milchverarbeitung (Germania), Bioland (Germania), Biosuisse (Svizzera), CAAE (Spagna), Synabio (Francia), Dio (Grecia).

36 i formaggi classificati, tre per ciascuna delle 13 categorie riconosciute, basate sul tempo di stagionatura e sul tipo di lavorazione: freschi a pasta molle senza crosta, ricotta, pasta molle con crosta, pasta molle con crosta lavata, pasta molle con crosta fiorita, pasta semidura (4-8 mesi di stagionatura) vacca, pasta semidura (4-8 mesi di stagionatura) ovicaprino, pasta dura (oltre 8-16 mesi di stagionatura), pasta dura (oltre i 16 mesi di stagionatura), pasta filata fresco, formaggi erborinati, formaggi aromatizzati.

Una giuria di 50 esperti composta da esponenti dell'Istituto per la Qualità e le Tecnologie Agroalimentari di Veneto Agricoltura, da delegati ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio) del Veneto, Friuli Venezia Giulia ed Emilia Romagna, da rappresentanti di Consorzi di Tutela di formaggi DOP, da rappresentanti sia italiani che esteri del commercio, da rappresentanti di scuole casearie ha valutato i formaggi (ogni formaggio partecipante è stato valutato da almeno 6 giudici), esaminando in sequenza odore, sapore-aroma, struttura, aspetto della forma, colore, occhiatura e consistenza. La scheda adottata per le valutazioni attribuiva il 60% del valore agli aspetti più propriamente organolettici, quali l'odore, il sapore-aroma e la struttura della pasta, il 30% alle caratteristiche estetiche della buccia e della pasta ed il 10% alla consistenza della pasta.

La premiazione dei formaggi classificati avverrà durante la fiera Biofach di Norimberga, il 15 febbraio.