



GRAN PREMIO DEL FORMAGGIAIO

III EDIZIONE – 2027

Regolamento ufficiale

Il presente regolamento disciplina la III edizione del Gran Premio del Formaggio, concorso finalizzato all'assegnazione del titolo di Miglior Formaggio d'Italia 2027.

Art. 1 – Finalità del concorso

Il concorso è rivolto a professionisti del settore del formaggio e intende valorizzare la competenza professionale del formaggio, la conoscenza dei formaggi e delle tecnologie casearie, la capacità di selezionare, presentare, proporre e promuovere i prodotti, nonché la professione del formaggio, con particolare attenzione al patrimonio dei formaggi DOP.

Il vincitore del Gran Premio del Formaggio avrà accesso all'edizione successiva del concorso Meilleur Fromager organizzato nell'ambito del Mondial du Fromage di Tours, in Francia, secondo quanto previsto dall'art. 16.

Art. 2 – Requisiti di partecipazione

La partecipazione è aperta agli addetti alla vendita al pubblico, sia dipendenti sia autonomi, e alle figure professionali operanti nel settore del formaggio.

Per i candidati dipendenti è previsto un limite massimo ordinario di tre candidati per azienda. Il Comitato Organizzativo si riserva la facoltà di ammettere, in via eccezionale, un numero superiore di candidati provenienti dalla medesima azienda.

Art. 3 – Giuria

La Giuria sarà composta da esperti del settore, formaggio e/o altre personalità italiane e internazionali riconosciute per la loro competenza professionale, nominati dalla Guilde Internationale des Fromagers – Delegazione Italia.

Le decisioni della Giuria sono inappellabili, fatto salvo quanto previsto dal presente regolamento in materia di controversie.

Art. 4 – Iscrizione e documentazione richiesta

Per partecipare alla selezione il candidato dovrà compilare il modulo di iscrizione disponibile tramite il link indicato dall'Organizzazione. Per la compilazione del modulo è richiesto un account Google.

La candidatura dovrà essere corredata dalla seguente documentazione:

- **curriculum vitae completo**, con indicazione delle esperienze professionali e formative ritenute utili ai fini del concorso;
- **due fotografie recenti**: una in primo piano e una a figura intera in abbigliamento da lavoro;
- **fotografia di un plateau** composto da almeno sei formaggi, di cui almeno quattro DOP, realizzato sul tema «**Aperitivo all'italiana**»;
- **testo di circa 25 righe** a supporto e illustrazione del plateau presentato;
- **misure del candidato**: torace, girovita, altezza e taglia dell'abbigliamento (XS, S, M, L, XL, XXL);
- **liberatorie** richieste dall'Organizzazione.

Le candidature complete di tutta la documentazione richiesta dovranno pervenire entro e non oltre domenica **8 novembre 2026**.

Per qualsiasi necessità è possibile contattare l'Organizzazione all'indirizzo comunicazione@guildedesfromagers.it.

Art. 5 – Quota di iscrizione

La quota di iscrizione alle selezioni è pari a € 20,00 e dovrà essere versata mediante bonifico bancario oppure carta di credito attraverso il sito della Guilde Internationale des Fromagers.

Esclusivamente ai candidati ammessi alla finale sarà richiesto un contributo di € 100,00. Tale contributo comprende i materiali messi a disposizione dal Comitato Organizzativo e l'iscrizione d'ufficio alla Guilde Internationale des Fromagers – Delegazione Italia, comprensiva della quota associativa annuale.

La partecipazione alla finale sarà subordinata all'effettivo pagamento della quota richiesta. In caso di mancato, tardivo o parziale pagamento, il candidato sarà escluso dal concorso.

Le quote versate non saranno rimborsate, salvo il caso di annullamento della manifestazione da parte dell'Organizzazione.

Art. 6 – Selezione dei finalisti

Il Comitato Organizzativo procederà alla valutazione delle candidature e alla selezione di cinque finalisti.

Ai fini della selezione saranno presi in esame in particolare:

- il plateau presentato per la selezione, con riferimento alla qualità dei tagli, alla scelta dei formaggi, all'armonia della composizione, al testo a supporto della presentazione e alla coerenza con il tema proposto;
- le competenze linguistiche in lingua inglese e/o francese;
- la partecipazione a eventi formativi, degustazioni e percorsi di formazione inerenti al settore lattiero-caseario.

Gli eventuali punteggi aggiuntivi relativi alle competenze linguistiche e alla formazione saranno stabiliti dal Comitato Organizzativo e applicati in modo uniforme a tutti i candidati.

La decisione del Comitato Organizzativo in merito alla selezione dei cinque finalisti è definitiva e inappellabile.

Su richiesta dei candidati non ammessi alla finale potrà essere comunicata la relativa posizione nella graduatoria delle selezioni, in forma anonima e senza giudizi o annotazioni.

I nomi dei cinque finalisti saranno resi noti entro la fine del mese di novembre 2026.

Art. 7 – Data e sede della finale

Le prove finali del Gran Premio del Formaggiaio si svolgeranno giovedì 6 maggio 2027, a partire dalle ore 9.00, presso la Fiera Cibus di Parma.

Art. 8 – Abbigliamento

I concorrenti dovranno presentarsi all'orario stabilito indossando pantaloni neri e camicia bianca. La tenuta da lavoro, composta da casacca e grembiule, sarà fornita dall'Organizzazione.

Art. 9 – Materiali e prodotti

Ciascun finalista dovrà provvedere a portare con sé:

- il materiale necessario al taglio dei formaggi;
- taglieri e/o supporti eventualmente necessari in relazione alle prove;
- il materiale necessario alla presentazione dei formaggi.

L'Organizzazione metterà a disposizione supporti di lavoro e assistenza logistica, inclusi taglieri professionali, divise da lavoro e materiali di consumo, nonché gli spazi di lavoro e il banco di taglio.

Gli ingredienti secchi o liquidi utilizzati nelle prove dovranno essere forniti dai candidati. Ciascun finalista dovrà inoltre mettere a disposizione 500 g di un formaggio a propria scelta per la prova orale.

È previsto un rimborso, a fronte di nota spese giustificativa, per l'acquisto di ingredienti freschi o secchi fino a un massimo di € 100,00.

Durante lo svolgimento delle prove non è consentito l'utilizzo di dispositivi elettronici o di altri device a supporto del concorrente.

Art. 10 – Svolgimento delle prove finali

Prima sezione – Questionario

Il candidato dovrà rispondere a un questionario composto da 15 domande, da completare nel tempo massimo di 15 minuti.

Seconda sezione – Prove tecniche e professionali

1. Degustazione alla cieca

Il candidato avrà a disposizione 15 minuti per degustare quattro formaggi appartenenti alla medesima denominazione e indicare per ciascun campione il periodo di stagionatura.

2. Prova di taglio

Il candidato avrà a disposizione 5 minuti per ricavare tre porzioni da 250 g, una per ciascuno dei tre differenti formaggi forniti dall'Organizzazione. I tre formaggi saranno resi noti all'inizio della prova.

Il concorrente dovrà utilizzare i propri coltelli. Sarà ammesso esclusivamente l'uso di filo, archetto o coltelli.

3. Prova orale

Il candidato disporrà di 3 minuti per presentare il formaggio scelto. Il formaggio sarà tagliato dal candidato e successivamente degustato dalla Giuria.

La Giuria potrà, al termine dell'esposizione, rivolgere al candidato una domanda nella lingua straniera indicata come preferenziale nel curriculum.

Terza sezione – Abbinamento e composizione

Le prove della terza sezione avranno una durata complessiva di 2 ore.

1. Abbinamento

Il candidato dovrà realizzare cinque piatti di formaggio, uno per ciascun giudice selezionati per la prova in oggetto, utilizzando un formaggio fornito dall'Organizzazione e un ingrediente, o una miscela di ingredienti, scelto dal candidato, freschi o non freschi, da sottoporre alla degustazione della Giuria.

Il formaggio oggetto della prova sarà comunicato ai finalisti con largo anticipo.

La presentazione alla Giuria sarà effettuata secondo la numerazione assegnata ai candidati, progressivamente, considerando un massimo di 10 minuti ciascun concorrente.

2. Composizione di formaggi

Il candidato dovrà realizzare una composizione di formaggi utilizzando i formaggi e i supporti messi a disposizione dall'Organizzazione.

Sono consentiti piatti, piccoli contenitori, supporti di presentazione, ingredienti e prodotti freschi e secchi.

Il tema della composizione sarà comunicato ufficialmente al momento della comunicazione dei cinque finalisti.

Il plateau dovrà essere realizzato su un supporto di dimensioni massime pari a 80 × 80 cm. I formaggi destinati alla prova saranno resi noti all'inizio della prova.

Art. 11 – Sistema di punteggio

Il regolamento originario indica un punteggio massimo complessivo di 170 punti. Tuttavia, la somma dei punteggi massimi delle singole prove indicati nello stesso regolamento è pari a 200 punti: $30 + 20 + 30 + 20 + 20 + 80 = 200$.

Nella presente versione revisionata ho mantenuto invariati i punteggi delle singole prove e, di conseguenza, il totale matematicamente coerente è fissato in 200 punti. Questo dato dovrà essere confermato dal Comitato Organizzativo prima della pubblicazione definitiva.

I punteggi sono così articolati:

Prova	Punteggio massimo
Questionario	30 punti
Degustazione alla cieca	20 punti
Prova di taglio	30 punti
Prova orale	20 punti
Abbinamento dei gusti	20 punti
Composizione di formaggi	80 punti
TOTALE	200 punti

Art. 12 – Dettaglio dei punteggi

Questionario – massimo 30 punti: 2 punti per ogni risposta esatta.

Degustazione alla cieca – massimo 20 punti: 5 punti per ciascun campione. Per ogni campione: 5 punti per l'individuazione corretta dei mesi di stagionatura; 4 punti per uno scostamento di ± 1 mese; 3 punti per ± 2 mesi; 2 punti per ± 3 mesi; 1 punto per ± 4 mesi.

Prova di taglio – massimo 30 punti: 10 punti per campione in caso di peso entro la tolleranza di ± 1 g; 5 punti per uno scostamento fino a ± 10 g; 2 punti per uno scostamento fino a ± 25 g; 0 punti per scostamenti superiori a ± 25 g.

Prova orale – massimo 20 punti: qualità della presentazione orale, massimo 8 punti; esposizione in lingua straniera, massimo 4 punti; qualità visiva del formaggio, massimo 4 punti; qualità organolettica, massimo 4 punti.

Abbinamento dei gusti – massimo 20 punti: presentazione e originalità, massimo 5 punti; pulizia e appropriatezza della realizzazione, massimo 5 punti; qualità organolettica dell'abbinamento, massimo 10 punti.

Composizione di formaggi – massimo 80 punti: presentazione dei formaggi e taglio, massimo 20 punti; originalità e utilizzo di supporti, prodotti e accessori, massimo 10 punti; aspetto generale ed estetico, massimo 30 punti; rispetto del tema proposto, massimo 20 punti.

Art. 13 – Prova speciale

All'interno del Gran Premio del Formaggiaio si svolgerà una prova speciale il cui punteggio non concorrerà alla classifica finale valida per l'assegnazione del titolo di Miglior Formaggiaio d'Italia 2027.

Il finalista che risulterà vincitore della prova speciale riceverà un trofeo messo in palio dal Consorzio organizzatore della prova.

Il regolamento della prova speciale sarà comunicato entro la data di proclamazione dei finalisti.

Art. 14 – Penalità e rispetto delle regole

L'Organizzazione vigilerà sul rispetto delle disposizioni contenute nel presente regolamento. Per ogni violazione delle regole del concorso potrà essere applicata una penalità di 5 punti, fino a un massimo complessivo di 20 punti.

Le penalità saranno comunicate al candidato nel corso dello svolgimento delle prove.

Il Comitato Organizzativo vigilerà inoltre sul rispetto delle fondamentali norme di igiene e sulla condotta appropriata dei concorrenti. Per gravi violazioni delle norme igieniche o di comportamento potrà essere applicata una penalità fino a 50 punti.

In caso di controversie, la decisione spetterà al Direttore del Concorso.

Ogni decisione presa dalla Giuria è inappellabile.

Art. 15 – Classifica e titolo

Il concorrente che avrà conseguito il punteggio complessivo più elevato nelle prove valide per la classifica finale sarà proclamato vincitore del Gran Premio del Formaggiaio e riceverà il titolo di Miglior Formaggiaio d'Italia 2027.

Il titolo avrà validità fino alla successiva edizione del concorso e recherà l'indicazione dell'anno di conseguimento.

Il vincitore non potrà partecipare in qualità di concorrente alle successive edizioni del Gran Premio del Formaggiaio.

Art. 16 – Premio al vincitore

Il vincitore del Gran Premio del Formaggiaio sarà iscritto all'edizione successiva del concorso Meilleur Fromager nell'ambito del Mondial du Fromage di Tours, in Francia.

La trasferta, comprensiva di viaggio, alloggio e iscrizione al concorso, sarà sostenuta dalla Guilde Internationale des Fromagers – Delegazione Italia, nei limiti previsti dal regolamento dell'Associazione.

Il vincitore avrà inoltre diritto a partecipare, in qualità di giudice, alla successiva edizione del Gran Premio del Formaggiaio.

Art. 17 – Direttore del Concorso e disposizioni finali

Il Direttore del Concorso è Mauro Capelloni.

Il Comitato Organizzativo si riserva la facoltà di apportare al presente regolamento eventuali modifiche che si rendessero necessarie per eventi o circostanze eccezionali e/o per cause di forza maggiore, ivi compreso l'eventuale annullamento del concorso.

Eventuali modifiche saranno comunicate ai candidati con modalità idonee e tempestive.