



2018

8° Concorso Caseario

Con il patrocinio:



Regione Lombardia



Comune di Pandino



Scuola Casearia Pandino



CaseoArt attribuisce il

Trofeo San Lucio 2018

SCUOLA CASEARIA

Pandino, 17 - 18 marzo 2018

CASTELLO VISCONTEO

Pandino, 1° maggio 2018



**ALCE, 70 ANNI DI INNOVAZIONE TECNOLOGICA
NEL RISPETTO DELLA TRADIZIONE,
AL SERVIZIO DEL CASEIFICIO.**



Da settant'anni la storia di ALCE è fatta di ricerca, innovazione, realizzazioni tecnologiche e competenza, valorizzando sempre le migliori espressioni della tradizione casearia italiana.

Il suo centro di ricerca e i suoi tecnologi, altamente specializzati, assistono quotidianamente i caseifici di tutta Italia, per offrire le migliori soluzioni produttive.

La qualità dei suoi fermenti lattici, dei penicilli, del caglio e degli enzimi, insieme all'alto livello della sua assistenza tecnica, rende ALCE il partner ideale per ogni progetto caseario.

AMORE PER LA TRADIZIONE, TALENTO PER L'INNOVAZIONE

ALCE INTERNATIONAL S.R.L. Via G. Romano, 1 | Quistello (MN) | tel. +39.0376.625.292 | alceinternational@mofinalce.it
ALCE S.R.L. Via P. Custodi, 12 | Novara (NO) | tel. +39.0321.612.391 | +39.0321.399.080 | info@mofinalce.it



CaseoArt, il premio all'eccellenza dell'arte lattiero-casearia attribuisce il Trofeo San Lucio 2018

Dopo il successo delle edizioni precedenti ci avviciniamo alla manifestazione che, a cadenza biennale, ci vede impegnati in una chermesse di oltre 100 caseifici, 150 tecnici e casari che porteranno in concorso oltre 300 formaggi: questi i numeri della 8° edizione che si svolgerà come di consueto alla Scuola Casearia **sabato 17 Marzo**, ed in Castello a Pandino - Cremona - **domenica 18 Marzo 2018**.

Anche per questa edizione ho voluto che i Maestri Assaggiatori ONAF, Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi in qualità di esperti assaggiatori, valutassero le varie categorie nelle quali verranno raggruppati i formaggi, inoltre i panel di assaggio saranno composti anche da Tecnici casari in qualità di esperti delle produzioni, così che possano valutare anche le difficoltà tecnologiche e quindi dare un maggior valore ai prodotti, ma il giudizio di "gradimento all'acquisto", molto meno tecnico e più pratico, sarà espresso dal pubblico dei consumatori che alla domenica popoleranno il paese ed il castello, in occasione della fiera agricola di San Giuseppe del paese di Pandino.

Il concorso caseario si basa sulla valutazione dei formaggi, ma il vincitore sarà il tecnico casaro, colui che giorno dopo giorno, in condizioni ed orari piuttosto difficili, si impegna a realizzare delle opere d'arte quali sono questi prodotti, ed il 1° Maggio 2018 verranno premiati dagli Sponsor i



primi tre classificati per ogni categoria oltre che il primo assoluto, di nuovo valutato da una super giuria di esperti per attribuire il Trofeo San Lucio 2018, intitolato al patrono dei casari San Lucio di Cavarnia.

Pertanto vi aspettiamo numerosi ad assaggiare, valutare e gustare questi meravigliosi e gustosi formaggi.

*Il Presidente
Daniele Bassi*



Soluzioni per analisi chimiche e microbiologiche, semplici e rapide, di latte e derivati



Analizzatore di acqua libera Novasina LabMaster NEO, un nuovo riferimento per la determinazione di questo importante parametro microbiologico e tecnologico



FoodLab Touch CDR multiparametro per l'analisi chimica di svariati parametri di latte e formaggi, con il nuovo kit per il lattosio sensibile fino a 0.01 %.



Sistema molecolare rapido e semplice, validato AFNOR, per rilevare Salmonella spp, Listeria spp, Listeria mono, E. coli e Cronobacter



Analizzatore NIR Tango e MPA di Bruker la migliore soluzione per l'analisi di latte, panna, siero e formaggi in caseificio



Symmetric M1 kit rapido per la determinazione di Aflatoxina M1

Agenzia di zona
Oreste Pattini e Luca Caneo
338 120 1037 — 339 370 5845

Presentazione Intervento del Dr. Carlo Malvezzi Regione Lombardia

Il Trofeo San Lucio 2018 rappresenta ormai una tradizione a cui i giovani si accostano con entusiasmo, in particolare chi, tra gli studenti della scuola casearia di Pandino, ha la possibilità di mostrare quanto impara ogni giorno e di affrontare la ricerca di un'occupazione con più facilità. Si tratta, anche, di occasioni utili per far emergere la qualità dell'ottima tradizione formativa lombarda che si avvale di eccellenze come l'istituto caseario del nostro territorio e che in Europa ci invidiano. La scuola di Pandino, infatti, mostra tutti i requisiti per rispondere alle esigenze per cui è nata: preparare i ragazzi non solo ad affrontare il mondo del lavoro, ma a diventare uomini; legare le attività didattiche alle necessità che indica il sistema imprenditoriale, un sistema che anche in campo agroalimentare è in continuo sviluppo e che chiede nuove competenze. L'istituto caseario punta ad avvicinare la conoscenza alla pratica, fa incontrare la domanda di personale specializzato con le esigenze più complesse delle aziende agroalimentari, creando una stretta connessione con tutto il territorio, tenendo la propria offerta formativa sempre attuale ed in linea con le novità



più emergenti del settore lattiero caseario. Tramite il Trofeo San Lucio, il nostro territorio diventa la vetrina principale di tutto il mondo caseario nazionale, ad ulteriore testimonianza che la nostra Provincia è un'eccellenza nel campo dell'agroalimentare per storia, cultura, conoscenze, ricerca ed innovazione.

*Dr. Carlo Malvezzi
Membro della Commissione Agricoltura,
Vicep. Comm. Attività produttive e occupazione
della Regione Lombardia*

CONCESSIONE DI UTILIZZO DEL BOLLINO al Vincitore 1° di Categoria

Al momento delle premiazioni, che avverrà il **1° Maggio 2018** nella sala Affreschi del Castello Visconteo di Pandino, a tutti i vincitori **1° di Categoria**, verrà rilasciato un dischetto con la riproduzione del Bollino CaseoArt 2018, che potrà essere utilizzato a discrezione del vincitore sotto forma di etichetta adesiva, stampato sull'incarto, applicato e/o stampato sulle lettere e sui documenti di trasporto e fatture. **I Bollini potranno essere utilizzati fino alla prossima edizione del 2020.**



UN RINGRAZIAMENTO
PARTICOLARE AGLI
SPONSOR



CaseoArt

PREMIO ALL'ECCELLENZA LATTIERO CASEARIA



CaseoArt





SIMAR - Costruzioni Meccaniche srl

Via Giuseppina, 68 - 26048 Sospiro (Cr)
Tel. 0372.623030 - Fax 0372.621414
e-mail: info@simarcr.it

Presentazione

Intervento della Sig.ra Maria Luise Polig Sindaco di Pandino

Le eccellenze di un territorio sono il biglietto da visita che con orgoglio si mostra nelle occasioni speciali. Per Pandino questa eccellenza è rappresentata dal comparto lattiero caseario dove, a partire dalla formazione specifica garantita dalla Scuola Casearia, si esprime con straordinari risultati. Da oltre 60 anni Pandino è il luogo dove ai giovani, grazie allo studio e alla pratica, viene offerta la possibilità di diventare protagonisti nel mondo del lavoro, dei veri esperti della trasformazione del latte.

L'obiettivo dell'offerta formativa della Scuola Casearia, sede coordinata dell'Istituto Stanga di Cremona, è quello di far apprendere, proprio con le mani nel latte, la capacità di trasformare "l'oro bianco" in raffinate prelibatezze e come realizzare una vasta gamma di prodotti eccellenti per la tavola e per il mercato.

La capacità e la professionalità raggiunta negli anni ha portato a molti successi imprenditoriali e l'attaccamento degli ex allievi alla propria scuola è consolidato e visibile. Da queste radici è scaturita l'organizzazione biennale del sempre più prestigioso concorso nazionale Caseo Art Trofeo San Lucio, organizzato con tanta maestria da Asso Casearia Pandino.

Un concorso partecipato da molte centinaia di produttori locali, nazionali e in alcune occasioni anche esteri, una sfida per conquistare la vittoria in una o più classi di gara, certificata per la



Comune di Pandino



sua serietà dagli esperti dell'ONAF e da rappresentanti istituzionali e imprenditoriali del settore.

Per l'Amministrazione Comunale è un'occasione speciale alla quale partecipare con tutta la cittadinanza e per la quale siamo molto lieti di offrire la cornice del Castello Visconteo, degna di questa bellissima manifestazione, capace di creare un binomio d'eccellenza, d'esperienza e cultura, alla quale auguriamo ancora gloriosi giorni e lunga vita!

Maria Luise Polig

Sindaco del Comune di Pandino



**INSIEME AL LATTE, SIAMO GLI INGREDIENTI
FONDAMENTALI NEL TUO LAVORO.**

Caglia Bellucci

Enzimi, fermenti e coadiuvanti per il trattamento e la lavorazione del latte. Dal 1946, qualità per tradizione.

Via Vito Bering, 57 - 41123 Modena - T. 059 335305 F. 059 820507
www.cagliobellucci.it - info@cagliobellucci.it

TECNOMECCANICA BELLUCCI

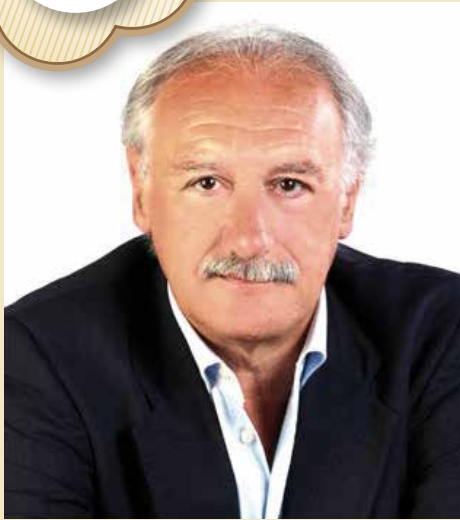
Impiantistica e automazione industriale per il settore lattiero caseario. Consulenza, progettazione, assemblaggio, assistenza e manutenzione post vendita.

Via Vito Bering, 65 - 41123 Modena - T. 059 820401 F. 059 820450
www.tecnomeccanicabellucci.it - info@tecnomeccanicabellucci.it



mombrini

I GRANDI AMBIENTI



Il Trofeo San Lucio 2018

Come ogni anno il Trofeo San Lucio si presenta come un evento di consolidata esperienza che analizza le migliori produzioni casearie del territorio.

Nasce infatti con un duplice obiettivo: la individuazione e la valorizzazione del formaggio di qualità ma insieme con esso il casaro che l'ha creato per ricordare a tutti noi quanta fatica e quanto impegno siano necessari per ottenere un prodotto che dà soddisfazione ai nostri sensi nel momento in cui lo assaggiamo. In questo contesto il ruolo dell'ONAF ed in particolare degli assaggiatori

e maestri assaggiatori, riveste un momento di grande responsabilità e al tempo stesso la dimostrazione di una acquisita professionalità al servizio dei produttori. Tutto questo scaturisce da un lungo e continuo addestramento sensoriale che viene posto al servizio del consumatore finale. Siamo quindi particolarmente lieti di mettere a disposizione di questo importante trofeo le nostre professionalità. Un ringraziamento sentito a Daniele Bassi e a tutto

lo staff di Asso Casearia Pandino per il loro costante impegno nella realizzazione dell'evento, e per averci ancora una volta coinvolti.



Viale Europa, 13 - 46019 Viadana (MN) - Italy - Tel/Fax +39 0375 781624 - info@arioliafro.it



www.arioliafro.it

SOLUZIONI MECCANICHE DAL 1960

CALZA CLEMENTE
1932

Regolamento 2018

Art. 1 - Partecipazioni ed iscrizioni

Il concorso caseario Trofeo San Lucio 2018, organizzato da Asso Casearia Pandino, è aperto ai tecnici caseari italiani ed esteri che si iscriveranno entro **sabato 17 febbraio 2018**, nei modi previsti all' art. 2. Le iscrizioni potranno avvenire, anche per le produzioni successive alla data d' iscrizione, tramite la scheda iscrizioni, presente sul sito internet www.assocaseariapandino.it. **L'iscrizione e la partecipazione al Trofeo San Lucio è gratuita** e, le spese organizzative sostenute da Asso Casearia Pandino sono ripianate in parte con il prodotto consegnato al concorso.

Art. 2 - Opportunità e limiti delle iscrizioni

Ogni tecnico potrà iscriversi non più di due formaggi, diversi tra loro per denominazione di origine protetta o, per caratteristiche tecnologiche previste dalla scheda d'iscrizione o, per tipologia di latte o, per classe di umidità o, per trattamento alla pasta. Ogni società casearia potrà iscriversi un massimo di cinque tecnici e dieci formaggi, con il limite di due formaggi con le stesse caratteristiche iscritti però da tecnici diversi.

Art. 3 - Categorie di formaggi in concorso

I formaggi con Denominazione d'Origine Protetta saranno catalogati nella loro apposite categorie purché siano stati iscritti da almeno 5 tecnici e, provenienti almeno da 3 caseifici. I formaggi iscritti con denominazione generica, saranno inseriti in idonee categorie, secondo criteri tecnologici, qualitativi e quantitativi a giudizio inappellabile dell'Arbitro del Trofeo San Lucio.

Art. 4 - Presentazione dei formaggi in concorso

I formaggi in concorso dovranno essere presentati in forme intere, intatte e, prive di fori e/o tasselli e, dovranno essere presentati in concorso nella quantità di almeno 10 Kg di prodotto che resterà interamente nelle disponibilità di Asso Casearia Pandino ai sensi del precedente art.1. Nel caso di forme di grandi dimensioni (superiori ai 20 Kg), le stesse potranno essere idoneamente sezionate, confezionate, in presenza dell'Arbitro del Trofeo San Lucio (o suo delegato), al quale potrà essere consegnato il prodotto in concorso ai sensi del successivo art. 5.

Art. 5 - Spedizioni e consegne dei formaggi in concorso

I formaggi in concorso, saranno spediti o, consegnati direttamente dovranno pervenire alla sede del concorso **entro le ore 13.00 di venerdì 9 marzo 2018**. Solo i formaggi freschi, potranno essere consegnati direttamente anche **giovedì 15 marzo 2018**, dalle 8.00, alle 13.00. Le spedizioni dovranno avvenire "in porto franco" all'indirizzo: **Trofeo San Lucio - Sig. Giovanni Folini - Scuola Casearia, Via Bovis N. 4 - 26025 Pandino.**

Art. 6 - Valutazioni sensoriali nel girone di categoria

Le valutazioni sensoriali dei formaggi in gara inizieranno **sabato 17 marzo 2018**, alle ore 10.00. Nel girone di categoria, le valutazioni sensoriali dei formaggi iscritti al Trofeo San Lucio, saranno effettuate secondo le modalità depositate presso la segreteria del concorso da: a) assaggiatori ONAF, b) tecnici caseari iscritti al concorso, c) tecnici associati ad Asso Casearia Pandino, d) esperti e buyers della GDO. Gli assaggiatori esprimeranno il loro insindacabile giudizio sensoriale a mezzo di una appropriata scheda, in assoluto silenzio e, senza interferenze. Un commissario sarà a disposizione per eventuali chiarimenti e delucidazioni. L'elaborazione statistica dei giudizi espressi darà vita alle classifiche di categoria.



Regolamento 2018

Art. 7 - Classifiche di categoria

Per ogni categoria sarà redatta la classifica dei tecnici e dei formaggi arrivati al 1°, al 2° ed al 3° posto, tutti gli altri saranno classificati al 4° posto. Le classifiche saranno rese pubbliche alla cerimonia di premiazione di cui all'art. 10.

Art. 8 - Indice di gradimento all'acquisto

Gli assaggiatori, potranno manifestare la loro preferenza personale all'acquisto dei formaggi in assaggio, tramite l'apposita scheda. Mediante trattamento statistico dei dati ottenuti verrà formulato l'**indice di gradimento all'acquisto** che sarà inviato riservatamente ai tecnici iscritti alla gara. Le preferenze personali all'acquisto potranno essere espresse anche da abituali consumatori con le modalità previste da Asso Casearia Pandino nella giornata di **domenica 18 marzo 2018**.

Art. 9 - Valutazioni per elezione del "Migliore tra i migliori"

Il vincitore del Trofeo San Lucio 2018 sarà il tecnico che ha prodotto il formaggio eletto "Migliore tra i migliori", nel girone finale formato da tutti i formaggi vincitori di categoria, secondo le modalità stabilite e, depositate presso la segreteria del concorso. La Giuria Speciale, presieduta dall'Arbitro del Trofeo San Lucio emetterà il proprio verdetto con motivazione scritta.

Art. 10 - Premiazioni

I tecnici produttori dei formaggi classificati al 1°, 2° e 3° posto di ogni categoria, saranno premiati rispettivamente con medaglia d'oro, d'argento e di bronzo e, saranno invitati alla cerimonia di premiazione in programma per giovedì **1° maggio 2018**, presso il Castello Visconteo di Pandino, secondo le modalità che saranno fissate e pubblicate sul sito internet www.assocaseariapandino.it. Premi speciali potranno essere istituiti ed attribuiti dall'organizzazione per il tramite della giuria di cui all'art.8. Il Trofeo San Lucio 2018, sarà consegnato al vincitore che, si impegnerà a custodirlo con la massima cura ed a restituirlo alla presentazione della prossima edizione, quando gli verrà consegnata una copia dello stesso. Il Trofeo San Lucio resterà definitivamente al vincitore di tre edizioni, anche non consecutive.

Art. 11 - Varie

I tecnici iscritti al concorso sollevano ad ogni effetto, l'organizzazione da qualsivoglia responsabilità civile e penale derivanti da carenze e / o da eventuali danni causati dai prodotti partecipanti alla competizione. Per tutto quanto non esplicitamente previsto e regolamentato, varranno le inappellabili decisioni dell'Arbitro del Trofeo San Lucio.

Art. 12 - Arbitro del Concorso

L'Arbitro del Trofeo San Lucio è il Sig. Daniele Bassi.



Storia e culto di San Lucio



Dal lato ovest del lago di Como, a Menaggio salendo verso Porlezza puntando poi a nord, si arriva al confine con la Svizzera e lì a 1550 m slm troviamo la chiesetta/ santuario dedicato a San Lucio di Cavargna, zona che nel pieno Medioevo (sec. XII – XIII) diede i natali a Lucio: servo, pastore

e casaro; la tradizione popolare lo ha sempre ritratto (già nel primo dipinto datato 1279 ritrovato a Lugano) vestito miseramente e nell'atto pietoso di donare il formaggio ai poveri.

Si racconta che essendo al servizio di un padrone egoista ed avaro, venne da lui cacciato con l'accusa di furto, in quanto dopo la caseificazione del latte Lucio produceva altri latticini che donava ai bisognosi ed affamati del popolo.

A seguito di questo passò al servizio di un secondo padrone che essendo generoso e galantuomo gli permetteva una maggiore beneficenza, portando così prosperità e ricchezze al nuovo padrone, al contrario gli affari del primo iniziarono a peggiorare, fin tanto che il suo odio e la sua invidia verso Lucio lo spinsero a compiere il delitto, infierendo numerose coltellate mortali

il giorno 12 Luglio (l'anno non è noto) ancora oggi giornata celebrativa.

La sua gente, il popolo venerò immediatamente il Santo di Cavargna, Martire della carità, fù riconosciuto Protettore del "mondo del latte", tramandando il culto e la sua storia grazie ai "Magnani" che scendendo a valle per riparare le caldaie e le pentole di rame andando nei caseifici della Pianura Padana ed Emiliana raccontando delle gesta di Lucio.

Il Santuario a lui dedicato fù eretto tra il 1289 ed il 1359, con gli affreschi dello splendido oratorio sono stati restaurati di recente e sono meta di pellegrinaggio dei devoti, molti sono i luoghi di culto dedicati a San Lucio sia in tutta la Lombardia: a Cremona precisamente a Pieve Delmona è il Santo Patrono del paese, nel Duomo di Codogno si trovano importanti e numerose reliquie a Lui attribuite, a Bergamo l'Opera pia degli Alimentaristi Bergamaschi

fondata sulla beneficenza ai poveri, in altre località dell'Emilia numerosi sono i caseifici che espongono l'immagine a colori, molte iconografie si trovano sparse nel Canton Ticino, in Francia è stata fondata nel 1969 la Guilde Internationale des fromagers – Confrerie de Saint Uguzon, nel 2015 nasce in Italia la delegazione denominata "Confraternita di San Lucio", che raggruppa numerosi personaggi del settore lattiero caseario.



CAGLIO POLVERE E LIQUIDO DI PURO VITELLO

Certificazione HALAL

INNOVAZIONE TECNOLOGICA NELL'ARTE DI COAGULARE IL LATTE

FALMA SRL Distributore Caglio DUPONT DANISCO



FALMA S.R.L. C.so Vittorio Emanuele II, 83 – 46100 Mantova Cell. 335 8484794 – 335 84 84795 – E-mail: info@falmasrl.it

AEB®

IMPROVEMENT THROUGH BIOTECHNOLOGY



CIP S.r.l. opera sul mercato dal **1964**, industria leader, produce una vasta gamma di prodotti per il trattamento in superficie di formaggi e salumi:

SOSPENSIONI ACQUOSE ANTIMUFFA - EMULSIONI POLIMERICHE TRASPARENTI E COLORATE - OLI E ACIDI GRASSI DI ORIGINE VEGETALE - CERIE O PARAFFINE - INCHIOSTRI PER TIMBRARE FORMAGGI E MARCHIARE SALUMI E CARNI.

I prodotti CIP vengono formulati secondo le specifiche esigenze dei clienti e sono quindi in grado di soddisfare ogni richiesta con risultati mirati. Tutta la produzione è sottoposta ad uno stretto controllo qualità sulle materie prime e sul prodotto finito. Per CIP, controllo qualità rigoroso e assistenza tecnica, sono fondamentali al fine di garantire sempre risultati ottimali.

CIP S.r.l.

Via San Bernardo, 25 - 26100 **Cremona** (Italy)

Tel: +339 0372 454247/454183 - Fax: +339 0372 454230

web: www.cip-antimuffe.it • mail: cip@cip-antimuffe.it

Scuola Casearia Pandino: "Ancora... con le mani nel latte"

Da oltre sessant'anni la Scuola Casearia di Pandino "produce" diplomati: generazioni di tecnici caseari che nel corso di questi anni si sono fatti conoscere e apprezzare in numerose e importanti aziende del settore lattiero-caseario. La Scuola Casearia da anni ormai fa capo all'Istituto di Istruzione Superiore "Stanga" di Cremona, la cui dirigente scolastica è la Prof. ssa Maria Grazia Nolli. Nella sede coordinata di Pandino, da oltre vent'anni è direttore il Prof. Andrea Alquati, docente di discipline agrarie ed esperto dei settori zootecnico e lattiero-caseario. La scelta, effettuata contestualmente alla riforma "Gelmini" di attuare a Pandino percorsi professionali, non è una scelta al ribasso, come si potrebbe pensare, ma rappresenta una scelta di campo, legata alla tradizione della Scuola e al territorio, perché è il percorso che più di ogni altro offre, oltre a una formazione teorica di buon livello, anche la pratica professionale che molte scuole non riescono a dare; questo grazie al caseificio didattico, ancora attivo e produttivo in seno all'Istituto, dove vengono tuttora prodotte numerose tipologie di formaggi freschi e stagionati, ed ai laboratori di chimica e microbiologia lattiero-casearia, dove avvengono le operazioni di controllo dei prodotti realizzati. Altro punto di forza è l'attività di inserimento e crescita nel mondo del lavoro, presente nell'offerta formativa, grazie all'alternanza scuola-lavoro, in essere fin dalla classe terza.

OFFERTA FORMATIVA

Istruzione professionale quinquennale - Indirizzo: "Servizi per l'agricoltura e lo sviluppo rurale - opzione "Valorizzazione e commercializzazione dei prodotti agricoli del territorio"

Il percorso formativo è basato sull'acquisizione di abilità pratiche e competenze professionali ed ha come obiettivo l'inserimento lavorativo. Il diploma, oltre a consentire l'accesso a tutte

le facoltà universitarie, permette di svolgere compiti che richiedono autonomia e conoscenze tecniche nel settore delle produzioni agricole e dei servizi per l'agricoltura, con un particolare riguardo alla valorizzazione delle attività produttive del territorio e al marketing agroalimentare.

GLI STAGE E IL MONDO DEL LAVORO

Il caseificio didattico, interamente gestito dal personale dell'Istituto, in cui gli studenti possono apprendere nozioni tecnico-pratiche, rende unica la Scuola, oltre alla presenza di laboratori didattici di chimica e microbiologia per le analisi del latte e dei formaggi e di una moderna aula informatica. È poi ormai consolidato, anche grazie alla stretta collaborazione con AssoCasearia Pandino, il rapporto diretto e quotidiano con le aziende del settore lattiero caseario, dalle multinazionali presenti sul territorio ai piccoli caseifici a conduzione familiare.

Inoltre nelle aziende esterne gli allievi hanno la possibilità, nel corso dell'anno scolastico e durante l'estate, di sperimentare sul campo le conoscenze apprese a scuola.

IL CASEIFICIO E IL COLLEGE

Le due strutture convivono all'interno della Casearia: il caseificio didattico, che potremmo definire come il core business della Scuola, e il college, che da qualche anno si è trasferito nella nuova struttura adiacente. Il caseificio gestisce le esercitazioni degli studenti, oltre ad occuparsi della produzione e della commercializzazione di prodotti lattiero-caseari, la cui vendita è gestita anche tramite lo spaccio interno.

È attualmente in fase progettuale un ampliamento dell'offerta formativa, soprattutto per quanto riguarda la realizzazione di altri prodotti agroalimentari.

Nel convitto operano educatori professionali e personale ausiliario; viene offerto agli studenti un servizio di vitto e alloggio, oltre ad un sostegno nello studio individuale e collettivo. I ragazzi sono ospitati in una struttura ampia e luminosa, dotata di ogni confort - aule studio attrezzate, aula video e spazi comuni - oltre a 23 stanze a due-tre letti, ciascuna fornita di bagno ed attrezzata con scrivania, libreria e collegamento



**Caseartecnica
Bartoli S.r.l.**



**MACCHINE SINGOLE E IN LINEA PER LA
PRODUZIONE E IL TAGLIO DEL FORMAGGIO**



Caseartecnica Bartoli S.r.l. - caseartecnicabartoli.it - Via Quintino Sella, 21/A - PARMA (IT) - T. +39 0521 982381



a internet.
Due sono le tipologie di ospiti: il convittore, che rientra a casa solo nel fine settimana (oppure saltuariamente, in caso di eccessiva distanza rispetto alla propria abitazione) e il semiconvittore, che rientra ogni sera in famiglia, ma usufruisce di tutti i servizi proposti, fatta eccezione per la cena ed il pernottamento.

CERCHIAMO STUDENTI APPASSIONATI

Andrea Alquati, dal 1996 Direttore della Scuola, con entusiasmo e passione si dedica alla formazione: "Qui non mettiamo solo le mani del latte - dice Alquati - questa è una scuola che nel corso degli anni si è impegnata in tanti progetti, conseguendo numerosi riconoscimenti. Dalla partecipazione alle passate edizioni del Trofeo San Lucio, a fiere di settore e convegni, a gare di valutazione morfologica delle bovine da latte, a scambi culturali con l'estero grazie ai progetti Comenius ed Erasmus+, che prevedono la partecipazione di allievi e docenti a varie attività del settore agroalimentare, in collaborazione con scuole di altri Paesi europei. Il percorso di studi attivo a Pandino offre una formazione in ambito agroalimentare, senza perdere di vista la specificità del settore lattiero caseario." Gli obiettivi per i prossimi anni? "Continuare nel percorso formativo indicato e avere studentesse e studenti motivati, volenterosi, appassionati al settore della trasformazione agroindustriale,

come chiede il mercato del lavoro; studenti provenienti anche da regioni nelle quali è forte la tradizione lattiero-casearia, ma dove non sono presenti istituti di formazione specifici nel settore."

OLTRE IL DIPLOMA

Un obiettivo ambizioso di questi ultimi anni è stato quello di ampliare l'offerta formativa con l'attuazione di percorsi ITS (Istituti Tecnici Superiori). Si tratta di corsi alternativi al canale universitario, in cui si formano tecnici superiori in aree strategiche per lo sviluppo economico e la competitività. L'ultimo realizzato, e tuttora in essere, è il corso biennale di "Tecnico Superiore specializzato nei processi di trasformazione, gestione e valorizzazione della filiera lattiero-casearia". Inoltre, vista la costante richiesta, sono stati attivati anche corsi di formazione mirati all'acquisizione delle procedure di base di caseificazione e/o al perfezionamento di specifiche tecnologie di produzione, con la possibilità di effettuare attività pratiche nel caseificio e nei laboratori didattici.

Istituto d'Istruzione Superiore "Stanga" Sede coordinata di Pandino - Via Bovis, 4 - 26025 Pandino (CR) Tel./Fax 0373.90059 - Convitto: 0373.399991 - Web: www.caseariapandino.it Mail: info@caseariapandino.it

Consigli utili per vincere il Trofeo San Lucio

- Compilare per tempo e chiaramente la scheda d'iscrizione, evitando così di trovare il tutto esaurito. Fare attenzione inoltre agli errori di scrittura che possono causare successivi equivoci e sbagli di classificazione.
- Selezionare i campioni da presentare in gara ricordandosi che in concorso saranno ammesse solo forme intere, intatte e prive di fori e/o tassello di valutazione; quantità minima 10 kg. Solo le forme grandi, superiori a 20 kg, potranno essere idoneamente sezionate e confezionate in presenza di un nostro delegato.
- Consegnare direttamente o spedire in "PORTO FRANCO" al Sig. Giovanni Folini presso la Scuola Caseari di Pandino. Contatto telefonico per il corriere: tel.++ 39 347 6715415.
- Imballare idoneamente i formaggi e applicare all'esterno l'apposita etichetta e spedire con mezzo rapido, asciutto e refrigerato a:

TROFEO SAN LUCIO
Sig. Giovanni Folini
SCUOLA CASEARIA
VIA BOVIS N. 4, 26025 - PANDINO

LAVORI IL LATTE?
Scegli gli impianti e le attrezzature della
MIGLIORE QUALITÀ AL MIGLIOR PREZZO!

DAL 1950 TECNOLATTE offre
QUALITÀ · COMPETENZA · SERVIZIO

Scopri di più su
www.tecnolatte.it

Tecnolatte S.r.l. - Viale Italia, 59 - 26900 LODI
Tel. 0371 31469 - Fax 0371 436616 - E-mail: info@tecnolatte.com

Etichetta di spedizione o consegna diretta

Mittente:

Tecnico Caseario: Tel:

Caseificio: Bollo CEE:

Indirizzo:

Nome formaggio:

"CaseArt" & Trofeo San Lucio 2018

Scheda di iscrizione da compilare per ogni singolo formaggio partecipante al concorso, sul sito www.assocaseariapandino.it, o inviare **entro sabato 17 febbraio 2018**, via e-mail: trofeosanlucio@assocaseariapandino.it

Luogo: Data:
 Tecnico caseario: Tel: Fax:
 Caseificio: Bollo CEE:
 Indirizzo: Città:
 E-mail: Nome Formaggio:

Dati tecnologici e di classificazione:

Latte impiegato: vacca bufala pecora capra misto (.....,)
 Trattamenti al latte: Latte Crudo Latte pastorizzato Delattosato
 Grasso in caldaia: Latte Intero Latte scremato/ titolato Latte magro
 Fermenti Lattici: Flora Selezionata Flora Casuale

Enzimi: Caglio animale Caglio in pasta Caglio microbico Lattasi

Coagulazione: Prevalentemente acida Prevalentemente presamica

Lavorazione: In caldaia In vasca polivalente In continuo

Salatura: Nel latte In pasta In salamoia A mano A macchina

Classe umidità: Freschi Mollì Semiduri Duri

Aspetto esterno: Crosta fiorita/patina Crosta pulita

Aspetto interno: Pasta compatta Occhiatura Erborinata Sfoglia

Trattamento pasta: cruda semicotta cotta filata

Data di produzione Giorni di Stagionatura al 17 Marzo 2018.

Il formaggio iscritto al concorso sarà spedito o consegnato direttamente, entro e non oltre le ore 13.00 di venerdì 9 marzo 2018. Nel caso invece di formaggio fresco, entro giovedì 15 marzo 2018 a: Trofeo San Lucio, Sig. Giovanni Folini, Scuola Casearia, Via Bovis n. 4, 26025 - Pandino (CR)

Con la presente si conferma la veridicità delle soprastanti informazioni e, si dichiara espressamente di approvare ai sensi e per gli effetti degli art. 1341,1342 del Codice Civile e, di accettare totalmente quanto previsto dal Regolamento dell' 8° Concorso Caseario Trofeo San Lucio, specificatamente per quanto disposto dagli art.1, 2, 3, 4.

Firma

Con la presente si esprime infine il proprio consenso per il trattamento dei dati forniti secondo le disposizioni di legge previste dal D.Lgs 196-2003

Firma Luogo e data

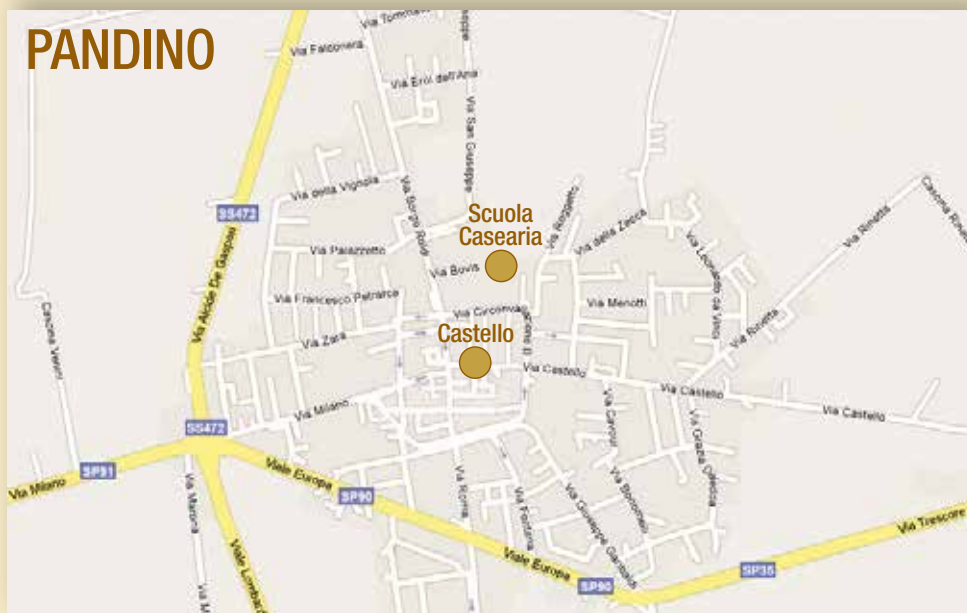
Scheda iscrizione
2018

Dove siamo

Pandino è un comune di circa 9000 abitanti della provincia di Cremona, in Lombardia.

Il suo territorio comprende, sin dagli inizi dell'Ottocento, i centri abitati di Nosadello e Gradella.

I monumenti e luoghi di interesse sono il Castello Visconteo, l'Oratorio S. Marta, La Chiesa di S. Margherita ed il Santuario Beata Vergine del Riposo. Mentre ieri Pandino era primariamente un importante centro agro-zootecnico, oggi si ben inserito nelle attività di servizio al commercio ed all'industria della operosa fascia milanese. Pandino é nel centro di importanti città lombarde quali: Crema (Km 17), Lodi (Km 13), Treviglio (Km 15) ed è situato più vicino a Milano (Km 36), che al suo capoluogo di provincia Cremona (Km 56).



Date e orari importanti!

- Termini iscrizioni: **sabato 17 febbraio 2018**, ore 24.00
- Termine consegne formaggi non freschi: **venerdì 9 marzo 2018**, ore 13.00
- Termine consegne formaggi freschi: **giovedì 15 marzo 2018**, ore 13.00
- Inizio valutazioni tecniche: **sabato 17 marzo 2018**, ore 9.00
- Valutazioni Giuria Speciale Primo dei primi: **domenica 18 marzo 2018** dalle ore 10.00
- *Percorso Sensoriale e valutazione dei consumatori:* **sabato 17 marzo 2018** dalle ore 15 alle 18.00 e **domenica 18 marzo** dalle ore 10 alle 18.00



LA VITALITÀ DEI NOSTRI PROBIOTICI HA TUTTO UN ALTRO SAPORE

Ci prendiamo cura dei nostri probiotici, per prenderci cura dei nostri clienti.



Albo d'Oro



Il TROFEO SAN LUCIO è una coppa di grandi dimensioni di oltre 90 cm di altezza, che viene consegnata al vincitore arrivato primo tra i primi di ogni categoria, al momento della premiazione del 1° Maggio e che dovrà custodirla con cura, fino alla prossima edizione del concorso che ha cadenza biennale.

Al termine del periodo dovrà restituirla, in occasione di una particolare cerimonia dove gli verrà rilasciata una copia in scala.

	Tecnico	Caseificio	Prodotto
Anno 2006	G. Dotti	Casearia F.lli Dotti	Parmigiano Reggiano DOP
Anno 2007	C. Cinelli	Il Fiorino	Pecorino Toscano DOP
Anno 2008	A. Fornasari	Latteria Soresina	Grana Padano
Anno 2010	E. Groppi	Latteria di Cameri	Gorgonzola Piccante
Anno 2012	G. Ranieri	Cas. Ranieri G.	Pecorino Toscano DOP Ducale
Anno 2014	M. Zanassi	ERSAF Mantova	Gran Musi
Anno 2016	D. Biasuz	Lattebusche Sca	Piave DOP Vecchio Selez. Oro



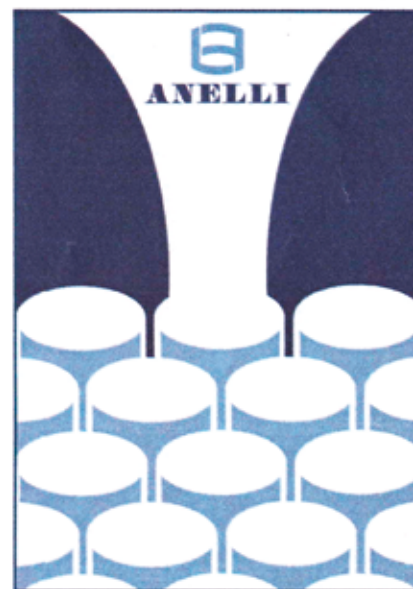
Vacchelli SRL

CHR HANSEN

Improving food & health

CONCESSIONARIO AUTORIZZATO

Sede: Via Breda 1/3 - Fraz. San Giacomo Lovara
26030 Malagnino (CR)
Tel.: 0372 496853 - Fax: 0372 494670
mail: vacchellisrl@icloud.com



**MATERIALI
APPARECCHIATURE
PER LE INDUSTRIE
LATTIERO - CASEARIE**

- Forme in plastica per ogni formaggio
- Fucelle a perdere e non per ricotta
- Multiforme per ogni formaggio
- Fascere lisce e con scritte
- Forme Microperforate
- Impianto produzione formaggi molli e per formaggi cotti/semicotti
- Etichette in caseina

S.P. 205 - n.4 - MONTANASO L. LODI - Tel. 0371.68043 - Fax 0371.68088 - E-mail: anelli.cdt@anelliluigi.it



GRUPPO
 INTERNAZIONALE
 SPIRITO
 FAMILIARE



Classifiche TROFEO SAN LUCIO



Class. Tecnico	Caseificio	Sede	Formaggio
Categoria Ricotta			
1° G. Cappa	Sepertino snc	Cuneo	Ricotta
2° G. Corsetti	Il Fiorino	Grosseto	Ricotta Fior di pecora
3° S. Confuorto	Cas. Mediterraneo	Salerno	Ricotta
Formaggi Aromatizzati			
1° Classe II	Sc. Casearia Pandino	Cremona	Cuore d'oro
speciale Classe III	Sc. Casearia Pandino	Cremona	Torta Italiana
speciale S. Busti	Busti snc	Pisa	Il Pistacchio di Pura Pecora
speciale A. Zanotti	Galbani	Bergamo	Gim Crema al Gorgonzola
speciale R. Busti	Busti snc	Pisa	Il Cioccolato di Pura Pecora
Categoria Mozzarella			
1° L. Del Mastro	F.Ili Del Mastro	Pescara	Mozzarella Fior di latte
2° G. Mastrangelo	D'Ambruoso F.	Bari	Mozz. Fior di latte Antica Tradizione
3° D. Cortese	Caseif. Quattroponti	Bergamo	Mozzarella di Bufala
Formaggi molli con latte di vacca			
1° G. Bettoni	Coop. Agr. Monti-Laghi scarl	Bergamo	Stracchino Bronzone
2° A. Zanotti	Galbani	Bergamo	Crescenza Light
3° A. Bustaffa	Soc. Agr. Al Monte	Mantova	Stracchino
Formaggi semiduri con latte di vacca			
1° C. Ribolzi	Norden sas	Varese	Nostrano di Osmate
2° G. Folini	Sc. Casearia Pandino	Cremona	Fontal Nazionale
3° A. Cadei	Coop. Agr. Monti-Laghi scarl	Bergamo	Formaggella Bronzone
Formaggi con latte di vacca e stag. da 3 a 12 mesi			
1° F. Cavanna	Caseif. F.Ili Cavanna	Pavia	Stafforella
2° D. G. Campana	Az. Ag. Campana C.	Bergamo	Formaiù del Campana
3° G. Folini	Sc. Casearia Pandino	Cremona	Rustico
Formaggi con latte di vacca e stag. oltre 12 mesi			
1° A. Taffurelli	Latteria Vo' Grande	Mantova	Parmigiano Reggiano DOP
2° M. Zanassi	ERSAF	Mantova	Formaggio Duro Italiano
3° G. Mastrangelo	D'Ambruoso F.	Bari	Granformaggio
Formaggi a pasta filata stagionata			
1° G. Albiero	Cas. Albiero	Vicenza	Caciocavallo
2° M. Clerici	Latteria Soresina	Cremona	Provolone Piccante
3° L. Polignano	D'Ambruoso F.	Bari	La Campana
Formaggi con latte di Bufala			
1° M. Ginefra	Caseif. Quattroponti	Bergamo	Granbù
2° S. Foresti	Caseif. Quattroponti	Bergamo	Quadrello
3° S. Foresti	Caseif. Quattroponti	Bergamo	Casatica

Classifiche TROFEO SAN LUCIO



Class. Tecnico	Caseificio	Sede	Formaggio
Formaggi con latte di capra			
1° G. Mosca	Az. Agritur. Sant'Alessandro	Bergamo	Stracco di Capra
2° G. Sassi	Zanetti	Bergamo	Maximum - Duro di Capra
3° P. De Crescenzo	Il Casale d' Arcisà	Varese	Primo Sale di Capra
Formaggi con latte di pecora e stag. fino a 3 mesi			
1° F. Alonzi	Busti snc	Pisa	Marzolino Pascoli del Chianti
2° G. Corsetti	Il Fiorino	Grosseto	Pecorino di Bartarello
3° M. Busti	Busti snc	Pisa	Il Frescoverde di Pura Pecora
Formaggi con latte di pecora e stag. da 3 a 12 mesi			
1° T. Bui	Il Fiorino	Grosseto	Fior del Pastore
2° R. Busti	Busti snc	Pisa	Pecorino Metello
3° C. Spadi	Spadi Enzo	Grosseto	Il Grotta
Formaggi con latte di pecora e stag. oltre 12 mesi			
1° A. Magi	De Magi	Arezzo	Croccolo
2° A. Ranieri	Caseificio Ranieri snc	Grosseto	Pecorino Mare e Monti
3° A. Broccatelli	Broccatelli Enrico snc	Perugia	Pecorino Canestrato Subasio
Formaggi con latte misto			
1° M. Zanassi	ERSAF	Mantova	Formaggio Duro Mantovano
2° J. Cristea	Caseif. Ranieri snc	Grosseto	Marzolino
3° F. Spadi	Spadi Enzo	Grosseto	Caciotta Spadotto
Formaggi Erborinati			
1° E. Groppi	Latteria Soc. di Cameri	Novara	Verdalpe-Erborinato Capra
2° B. Gritti	Caseif. Quattro Ponti	Bergamo	Blu di Bufala
3° G. Mosca	Az. Agritur. Sant'Alessandro	Bergamo	Erborinato di Capra
Pecorino Toscano DOP			
1° G. Ranieri	Caseif. Ranieri snc	Grosseto	Pecorino Toscano DOP Ducale
2° E. Spadi	Spadi Enzo	Grosseto	Pecorino Toscano DOP
2° S. Sargentoni	Il Fiorino	Grosseto	Pecorino Toscano DOP
Taleggio DOP			
1° P. Palladini	Latini	Bergamo	Taleggio DOP
2° R. Zaniboni	Galbani	Bergamo	Taleggio DOP
3° G. Bettoni	Coop. Agr. Monti-Laghi scarl	Bergamo	Taleggio DOP
Gorgonzola DOP dolce			
1° W. Boleso	Galbani	Bergamo	Gorgonzola DOP Dolce
2° G. Vicario	Galbani	Bergamo	Gorgonzola DOP Dolce
3° P. Filippi	Latt. Soc. di Cameri	Novara	Gorgonzola DOP Dolce
Gorgonzola DOP piccante			
1° W. Boleso	Galbani	Bergamo	Gorgonzola DOP Piccante
2° G. Vicario	Galbani	Bergamo	Gorgonzola DOP Piccante
3° E. Groppi	Latt. Soc. di Cameri	Novara	Gorgonzola DOP Piccante

Classifiche TROFEO SAN LUCIO



Class. Tecnico	Caseificio	Sede	Formaggio
Formai De Mut DVB DOP			
1° A. Cattaneo	Az. Ag. Cattaneo A.	Bergamo	Furmai De Mut d AVB
2° G. Salvini	Az. Ag. Salvini G.	Bergamo	Furmai De Mut d AVB
3° F. Monaci	Az. Ag. Monaci S.	Bergamo	Furmai De Mut d AVB
Montasio DOP			
1° H. Nezha	Latt. Soc. di Coderno	Udine	Montasio DOP
2° G. Gardenal	Latt. Soc. Turn Maron Brugnera	Pordenone	Montasio DOP
3° M. Grillo	Latt. Soc. Tarzo-Revine Lago	Treviso	Montasio DOP
Provolone Valpadana DOP dolce			
1° M. Mastrotto	Cas. Albiero	Vicenza	Provolone Valp. DOP Dolce
2° L. Berettera	PLAC	Cremona	Provolone Valp. DOP Dolce
3° S. Terzoli	Latteria Soresina	Cremona	Provolone Valp. DOP Dolce
Provolone Valpadana DOP piccante			
1° G. Ruggeri	Zanetti	Cremona	Provolone Valp. DOP Piccante
2° L. Berettera	PLAC	Cremona	Provolone Valp. DOP Piccante
3° M. Mastrotto	Cas. Albiero	Vicenza	Provolone Valp. DOP Piccante
Grana Padano DOP			
1° A. Bonini	Latt. Coop. Stallone	Piacenza	Grana Padano DOP
2° F. Scarato	Cas. Soc. Ponte di Barbarano	Vicenza	Grana Padano DOP
3° A. Zanchi	PLAC	Cremona	Grana Padano DOP

TROFEO SAN LUCIO 2012 - MIGLIORE TRA I MIGLIORI

Ranieri Gerardo Caseificio Ranieri snc Grosseto Pecorino Toscano DOP Ducale





Classifiche TROFEO SAN LUCIO



Class. Tecnico	Caseificio	Sede	Formaggio
Categoria Ricotta			
1° Davide Bragazzi	Bragazzi Paolo	San Prospero	Ricotta Valbona mista
2° Luca Ciceri	Papetti sas	Liscate	Ricotta
3° Stefano Gusmaroli	Caseificio del Cigno	Agnadello	Ricotta Antica Bontà
Cacioricotta			
1° Giovanni Laera	Caseificio Artigiana	Putignano	Crema di Rugiada
2° Antonio Taffurelli	Latteria Vò Grande	Pegognaga	Dolcezza di Latte
Latte di capra			
1° Fabio Deidda	Latte Arborea	Arborea	Gran Pascolo
2° Gianmario Mosca	Az. Agr. S.Alessandro	Albano S. A.	Stracco di Capra
3° Gianni Sassi	Zanetti spa	Lallio	Dolcino di capra
Latte di pecora da 1 a 30 gg			
1° Corrado Cinelli	Cas. Il Fiorino	Roccalbegna	Cacio Marzolino Pecorino
2° Francesco Alonzi	Caseificio Busti	Fauglia	Marzolino Pascoli del Chianti
3° Bernardo Magi	De Magi-Alchimia de' Formaggi	Castiglion F.no	Il Giovane
Latte di pecora da 30 a 90 gg			
1° Marco Busti	Caseificio Busti	Fauglia	Pecorino Metello
2° Piera Podda	Latte Arborea	Arborea	Monreale
3° Andrea Ranieri	Caseificio Ranieri snc	Follonica	Pecorino Monteregio
Latte di pecora oltre 90 gg			
1° Andrea Magi	De Magi-Alchimia de' Formaggi	Castiglion F.no	Mascalzone
2° Giovacchino Corsetti	Cas. Il Fiorino	Roccalbegna	Riserva del Fondatore
3° Pasquale Pannace	Coop. Fatt. della Piana	Candidoni	Pecorino Riserva Max
Latte di vacca da 1 a 30 gg			
1° Gianbattista Bettoni	Coop.Agr. Monti e Laghi	Vigolo	Stracchino Bronzone
2° Piercristiano Brazzale	Brazzale spa	Zanè	Verena
3° Marilisa Saccani	Cas. Fiordilatte	Gaggio Montano	Caciotta Stagionata
Latte di vacca da 30 a 90 gg			
1° Giuseppe Morotti	CABRE	Cadignano-Verolanuova	RealCabre
2° Pier Paolo Piga	Latte Arborea	Arborea	Dolce Sardo
3° Maurizio Mistone	Coop.Agr. Monti e Laghi	Vigolo	Formaggella Bronzone
Latte di vacca da 90 a 360 gg			
1° Giancarlo Casella	Brazzale spa	Zanè	Gran Moravia
2° Giovanni Folini	Scuola Casearia	Pandino	Fontal Nazionale
3° Antonio G. De Martis	Naturalcaseario	Crema	Torrazzo
Latte di vacca oltre i 360 gg			
1° Gabriele Cappa	Caseificio Sepertino snc	Marene	Stravej Nostral Piemonteis
2° Luigi Monti	Fattorie Fiandino	Villafalletto	Gran Kinara
3° Stefano Feretto	Toniolo Casearia	Borso del Grappa	Selva

Classifiche TROFEO SAN LUCIO



Class. Tecnico	Caseificio	Sede	Formaggio
Aromatizzati			
1° Giovanni Folini	Scuola Casearia	Pandino	Fontal Speziato
2° Stefano Busti	Caseificio Busti	Fauglia	Il Frescoverde di Pura Pecora
3° Cinzia Durani	Cas.Soc. Manciano	Manciano	Pec.Briaco-Morellino di Scansano
Affumicati			
1° Armando Pittalis	Cas. Ghidetti srl	Isola Rizza	Provolone Fiaschetto Affumicato
2° Simone Gialdi	Caseificio del Cigno	Agnadello	Scamorza affumicata
3° Maurizio Mistone	Coop.Agr. Monti e Laghi	Vigolo	Fumetta Bronzone
Crosta fiorita			
1° Luigi Monti	Fattorie Fiandino	Villafalletto	Lou Bergier
2° Angiolino Zanotti	Latte Arborea	Arborea	Caprel Dolce Classico
3° Pietro De Crescenzo	Aristeo srl	Rancio Valcuvia	Petit Fleur
Erborinati			
1° Enrico Groppi	Latt. Soc. di Cameri	Cameri	Verdalpe Caprino
2° Anna Maria Sepertino	Caseif. Sepertino snc	Marene	Furmag del castel-Erborinato
3° Ginefra Maurizio	Quattro Portoni	Cologno al Serio	Blu di Bufala
Latte misto			
1° Marco Zanazzi	ERSAF	Bigarello	Gran Musi
2° Cristea Ioan	Caseificio Ranieri snc	Follonica	Maremmano stagionato
3° Davide Bragazzi	Bragazzi Paolo	San Prospero	Misto Valbona
Mozzarella			
1° Marilisa Saccani	Cas. Fiordilatte	Gaggio Montano	Mozzarella
2° Roberto Meazzi	Caseificio del Cigno	Agnadello	Mozzarella Fior di Latte
3° Pier Paolo Piga	Latte Arborea	Arborea	Mozzarella Fiore di Latte
Pasta filata stagionata			
1° Francesco D'Ambruoso	Caseificio Artigiana	Putignano	Caciocavallo Testa Piccola
2° Marco Albiero	Caseificio Albiero	Lonigo	Form. Pasta Filata Semiduro
3° Andrea Petruzzi	Petruzzo Andrea srl	Paterno	Caciocavallo
Formaggella del Luinese DOP			
1° Ivano Rini	Il Casale d'Arcisà	Brenno di Arcisate	Formaggella del Luinese DOP
Pecorino di Fossa DOP			
1° Giacomo Giuliani	Fattorie Marchigiane	Montemaggiore al Met	Pecorino di Fossa DOP
Casciotta d'Urbino DOP			
1° Erica Giovanelli	Fattorie Marchigiane	Montemaggiore al Met	Casciotta d'Urbino DOP
Bra Duro DOP			
1° Mario Cappa	Caseif. Sepertino snc	Marene	Bra Duro DOP
Monte Veronese DOP			
1° Marco Andrea Ravelli	Caseificio Lessini srl	Roverè Veronese	Monte Veronese DOP
Quartiolo Lombardo DOP			
1° Paolo Palladini	Latini	Grumello del M.	Quartiolo Lombardo DOP

Classifiche TROFEO SAN LUCIO



Class. Tecnico	Caseificio	Sede	Formaggio
Pecorino Sardo DOP			
1° Fabio Deidda	Latte Arborea	Arborea	Pecorino Sardo DOP Dolce
Asiago Pressato DOP			
1° Umberto Baccarin	Cas. Soc. Ponte di Barbarano	Barbarano V.no	Asiago Pressato DOP
Pecorino Romano DOP			
1° Gavino Nieddu	CAO Formaggi	Oristano	Pecorino Romano DOP
Vastedda della Valle del Belice DOP			
1° Calogero Cangemi	Ragolia Giovanna	Partanna	Vastedda dVdB DOP
2° Salvatore Interrante	Interrante Salvatore	Menfi	Vastedda dVdB DOP
3° Simona Chessa	Sapori Antichi	Poggioreale	Vastedda dVdB DOP
Pecorino Siciliano DOP			
1° Matteo Marretta	Ferranti Domenico & C.	S.Sefano Quisquina	Pecorino Siciliano DOP
2° Angelo Presti	Az. Agr. Presti R. di P.A.	S.Sefano Quisquina	Pecorino Siciliano DOP
3° Salvatore Cucchiara	Cucchiara Liborio	Salemi	Pecorino Siciliano DOP
Pecorino Toscano DOP			
1° Corrado Cinelli	Cas. Il Fiorino	Roccalbegna	Pecorino Toscano DOP
2° Francesco Alonzi	Caseificio Busti	Fauglia	Pecorino Toscano DOP
3° Gerardo Ranieri	Caseificio Ranieri snc	Follonica	Pec.o Toscano DOP Ducale
Provolone Valpadana DOP dolce			
1° Mario Mastrotto	Caseificio Albiero	Lonigo	Provolone Valpadana Dolce
2° Marco Marchini	PLAC	Persico Dosimo	Provolone Valpadana Dolce
3° Armando Pittalis	Cas. Ghidetti srl	Isola Rizza	Provolone Valpadana Dolce
Provolone Valpadana DOP piccante			
1° Mario Mastrotto	Caseificio Albiero	Lonigo	Prov. Valpadana Piccante
2° Roberto Zaupa	Brazzale spa	Zanè	Prov. Valpadana Piccante
3° Paolo Arcari	Zanetti spa	Lallio	Prov. Valpadana Piccante
Montasio DOP			
1° Giovanni Gardenal	Latt. soc. Turnaria SCA	Brugnera	Montasio DOP
2° Giovanni Buttolo	Latt. Cividale & Valli Natison	Cividale del Friuli	Montasio DOP
3° Nezha Hamdi	Latt. Soc. di Coderno	Coderno di Sedegliano	Montasio DOP
Taleggio DOP			
1° Massimo Taddei	Caseificio Taddei	Fornovo S. Giovanni	Taleggio DOP
2° Paolo Filippi	Latt. Sociale di Cameri	Cameri	Taleggio DOP
3° Dimitri Martani	Latini	Grumello del Monte	Taleggio DOP
Gorgonzola Dolce DOP			
1° Rino Violante	IGOR srl	Cameri	Gorg. DOP Dolce GR Leonardi
2° Paolo Filippi	Latt. Sociale di Cameri	Cameri	Gorg. DOP Dolce
3° Luigi Polloni	Mario Costa spa	Novara	Gorg. DOP Dolce "Gran Riserva"

Classifiche TROFEO SAN LUCIO



ANNO
2014

Class. Tecnico	Caseificio	Sede	Formaggio	
Gorgonzola piccante DOP				
1°	Luigi Polloni	Mario Costa spa	Novara	Gorg. DOP Picc. "Antica Bontà"
2°	Enrico Groppi	Latt. Soc. di Cameri	Cameri	Gorg. DOP Picc.
3°	Luca Arioli	IGOR srl	Cameri	Gorg. DOP Piccante IGOR
Parmigiano Reggiano DOP				
1°	Ivan Cilloni	Latt. Soc. Tabiano	Viano	Parmigiano Reggiano DOP
2°	Marisa Verzelloni	Latt. Soc. Roncadella	Roncadella	Parmigiano Reggiano DOP
3°	Roberto Tassi	Cas. Fiordilatte	Gaggio Montano	Parmigiano Reggiano DOP
Grana Padano DOP				
1°	Mauro Benazzi	PLAC	Bellaguarda di Viadana	Grana Padano DOP Riserva
2°	Roberto Balduzzi	S. Vittoria Soc. Agr. Coop.	Carpaneto P.no	Grana Padano DOP Riserva
3°	Andrea Boscarini	Latt. Ca De Stefani	Vescovato	Grana Padano DOP Riserva

TROFEO SAN LUCIO 2014 - MIGLIORE TRA I MIGLIORI

Marco Zanazzi	ERSAF	Bigarello (MN)	Gran Musi
---------------	-------	----------------	-----------



 **KLIMAGEM** 

REFRIGERAZIONE E CONDIZIONAMENTO INDUSTRIALE

IMPIANTI TECNOLOGICI DI AFFIORAMENTO, FORMATURA, SALATURA, CAMERA CALDA E STAGIONATURA

CONDIZIONAMENTO E VENTILAZIONE SALE DI COTTURA, TRATTAMENTO LATTE E SIERO

REVISIONE ED AMMODERNAMENTO IMPIANTI, MANUTENZIONI E GESTIONE ADEMPIMENTI NORMATIVI

AUTOMAZIONE E CONTROLLO DI PROCESSO

IMPIANTI AD ELEVATO RISPARMIO ENERGETICO, EFFICIENTAMENTO

Klimagem Srl - Via G.Verdi, 10 - 46032 - Castelbelforte (MN)
Tel:0376.257154 - info@klimagem.com - www.klimagem.com

Classifiche TROFEO SAN LUCIO



Class. Tecnico	Caseificio	Sede	Formaggio
Ricotta			
1	Uberti Foppa Alberto Spinelli F.Ili Srl	Leno	Ricotta
2	Gusmaroli Stefano Caseificio Del Cigno	Agnadello	Ricotta Fresca
3	Menichetti Patrizia Il Fiorino	Roccalbegna	Fior Di Ricotta Di Pecora
Mozzarella			
1	Ubeti Foppa Alberto Spinelli F.Ili Srl	Leno	Fiordilatte 300 Gr.
2	Petruzzi Andrea Petruzzi Andrea Srl	Paternò	Fior Di Latte "La Petruzzella"
3	Meazzi Roberto Caseificio Del Cigno	Agnadello	Mozzarella
Latte di vacca da 1 a 30 gg			
1	Ghirardelli Simone Casaseificio Latini	Grumallo D.M.	Stracchino Stagionato
2	Milanesi Luca Cas. Santangiolina	San Colombano	Pitalou
3	Milani Walter Cas. Castellan U. Sas	Rosà	Stracchino Castellan
Latte di vacca da 31 a 90 gg			
1	Arrigoni Giovanna Arrigoni S. Formaggi Srl.	Almè	Strachi Del Belo ECC
2	Rigoni Martino Cas. San Rocco Sca.	Tezze sul Brenta	San Rocco
3	Grillo Martino Latt.Soc.Tarzo e Revere	Tarzo	Grijlo De Colmajor
Latte di vacca da 91 a 365 gg			
1	Cavanna Lorenzo Cas. F.Ili Cavanna Srl.	Rivanazzano	Casanova
2	Taddei Massimo Caseificio Taddei	Fornovo S.G.	Toma Bergamasca
3	Peletti Roberto Az.Agr.Peletti G. e figli	Trescore Crem.	Toma
Latte di vacca da oltre 365 gg			
1	Biasuz Dimitri Lattebusche Sca.	Busche	Piave DOP Vecchio Selez. Oro
2	Pettini Marcello Alpe del G. Soc. Coop	Tremosine	Garda Riserva
3	Feretto Stefano Toniolo Casearia Spa	Borso del Grappa	Selva Vecchio
Latte misto			
1	Passalacqua Salvatore Cas. Passalacqua Srl.	Castronovo	Canestrato
2	Radiconi Martino Soc.Coop.Cons.Cas.Sorano	Sorano	Caciotta Amiatina
3	Cappa Gabriele Caseificio Sepertino	Marene	4 Latti
Latte di capra da 1 a 90 gg			
1	Invernizzi Mattia SI Invernizzi Srl	Treccate	Lady Capra (Erborinato)
2	Tezza Simone Soc. Agr.Tezza e Filippi ss	Verona	Robiola Di Capra
3	Sepertino A.Maria Caseificio Sepertino	Marene	Tomino Di Cara Sepertino
Latte di capra oltre 91 gg			
1	Magi Andrea De' Magi	Castiglion F.no	Caprone
2	Urban -D'orlando Artelatte Srl	Ovaro	Zoncolan
3	Busti Marco Caseificio Busti Snc	Acciaiollo	Il Caprino Di Fauglia
Latte di pecora da 1 a 90 gg			
1	Comastri Francesco S.Coop Cas. di Sorano	Sorano	Pecorino Città del Tufo
2	Durani Cinzia Cas. Soc. Manciano Sca.	Manciano	Pec. Spia della Maremma
3	Corsetti Giovacchino Il Fiorino	Roccalbegna	Fior Di Natura

Classifiche TROFEO SAN LUCIO



Class. Tecnico	Caseificio	Sede	Formaggio
Latte di pecora oltre 91 gg			
1	Ciaralli Anna Maria Il Fiorino	Roccalbegna	Riserva Del Fondatore
2	Magi Bernardo De' Magi	Castiglion F.no	Buhalio
3	Broccatelli Alviero Cas. Broccatelli Sic.	Assisi	Pecorino Subasio
Gorgonzola Piccante DOP			
1	Violante Michele Clin Srl	Cameriano	Gorgonzola DOP Piccante
2	Baruffaldi Paolo Eredi A. Baruffaldi Srl	Castello Novarese	G.DOP Picc. Primula Verde
3	Bassi Daniele Bassi Spa	Marano Ticino	Gorgonzola DOP Piccante
Gorgonzola Dolce DOP			
1	Gallina D.Alessandro Nuova Castelli Spa	Garbagna Novarese	Gorgonzola DOP dolce
2	Segala Enea Gennaro Auricchio Spa	Cava Manara	Gorg.dol. DOP Cremificato
3	Violante Gennaro Igor Srl	Cameriano	Gorg. DOP dolce Export
Taleggio DOP			
1	Bonaventi G.luigi Latteria Di Pandino	Pandino	Taleggio DOP
2	Torricelli Fabio Arrigoni S. Formaggi Srl	Almè	Taleggio DOP
3	Carozzi Marco Carozzi Formaggi Srl	Pasturo	Taleggio DOP
Montasio DOP			
1	Gardenal Giovanni Ai Maron	Maron	Montasio Vecchio
2	Grillo Martino Latt. Sociale di Tarzo	Tarzo	Montasio DOP Stagionato
3	Nezha Hamdi Latt. Soc. di Coderno	Sodegliano	Montasio
Provolone Valpadana DOP Dolce			
1	Mastrotto Mario Caseificio Albero Srl	Lonigo	Provolone Valp. DOP Dolce
2	Biondelli Mauro Latteria Ca De Stefani	Vescovato	Provolone Valp. DOP Dolce
2	Berettera Luigi Plac	Dosimo	Provolone Valp. DOP Dolce
Provolone Valpadana DOP Piccante			
1	Biondelli Mauro Latteria Ca De Stefani	Vescovato	Provolone Valp. DOP Picc.
2	Mastrotto Mario Caseificio Albiero Srl	Lonigo	Provolone Valp. DOP Picc.
3	Ghidetti Massimo Ghidetti	Isola Rizza	Provolone Valp. DOP Picc.
Grana Padano DOP			
1	Compagnoni Osvaldo Latt.Pizzighettone	Pizzighettone	Grana Padano DOP Riserva
2	Tenca Luigi Plac	Dosimo	Grana Padano DOP
3	Freddo Cesarino Zanetti Spa	Marmirolo	Grana Padano DOP
Parmigiano Reggiano DOP			
1	Bertellini Massimo Zanetti Spa	Panocchia	Parmigiano Reggiano 257
2	Copelli Paolo Latt. Sociale Nuova	Bibbiano	Parmigiano Reggiano
2	Razzoli Giuseppe Latt. Soc. Cavola	Cavola di Toano	Parmigiano Reggiano
Pecorino Toscano DOP			
1	Alonzi Francesco Caseificio Busti Snc	Acciaiollo	Pec. Tosc. DOP Pasta Tenera
2	Ranieri Andrea Caseificio Ranieri Snc	Follonica	Pec. Tosc. DOP Stag Ducal
3	Comastri Francesco Soc.Coop.Cons.Cas. Sorano	Sorano	Pecorino Toscano DOP

Classifiche TROFEO SAN LUCIO



Class. Tecnico	Caseificio	Sede	Formaggio
Formaggi a pasta filata			
1	Petruzzi Andrea	Paternò	Scamorza Affumicata
2	Terzoli Sergio	Soresina	Provolone Dolce
3	Albiero Carlo	Lonigo	Scamorza Affumicata
Formaggi aromatizzati			
1	Bresolin Enrico	Tezze Sul Brenta	Rigatello Speziato al pepe
2	Cappa Mario	Marene	Testun al Barolo
3	Folini Giovanni	Pandino	Fontal Speziato

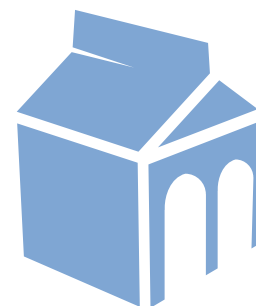
TROFEO SAN LUCIO 2016 - MIGLIORE TRA I MIGLIORI

Biasuz Dimitri	Lattebusche Sca.	Busche	Piave DOP Vecchio Selez. ORO
----------------	------------------	--------	------------------------------



Macchine, attrezzature e ingredienti
per il settore lattiero-caseario

www.fdstore.com



ACCADEMIA
ITALIANA
DEL LATTE

Corsi di formazione, assistenza e consulenza tecnologica
per il settore lattiero-caseario

www.accademiaitalianadellatte.it

Il Percorso Sensoriale

Il **Percorso Sensoriale** sarà allestito nelle sale del Castello Visconteo di Pandino, dalle ore 14,00 di sabato 17 Marzo, fino alle ore 18,00 di domenica 18 Marzo.

È un percorso didattico dove gli organi di senso vengono stimolati durante una passeggiata: l'**UDITO** con i rumori ed i suoni della stalla, durante la mungitura degli animali al pascolo; la **VISTA** con le fotografie dei foraggi, del latte e

del burro; l'**OLFATTO** con i bicchierini da annusare contenenti gli aromi rappresentativi la filiera di produzione; ed in fine il **TATTO** toccando i formaggi ed il **GUSTO** assaggiandoli.

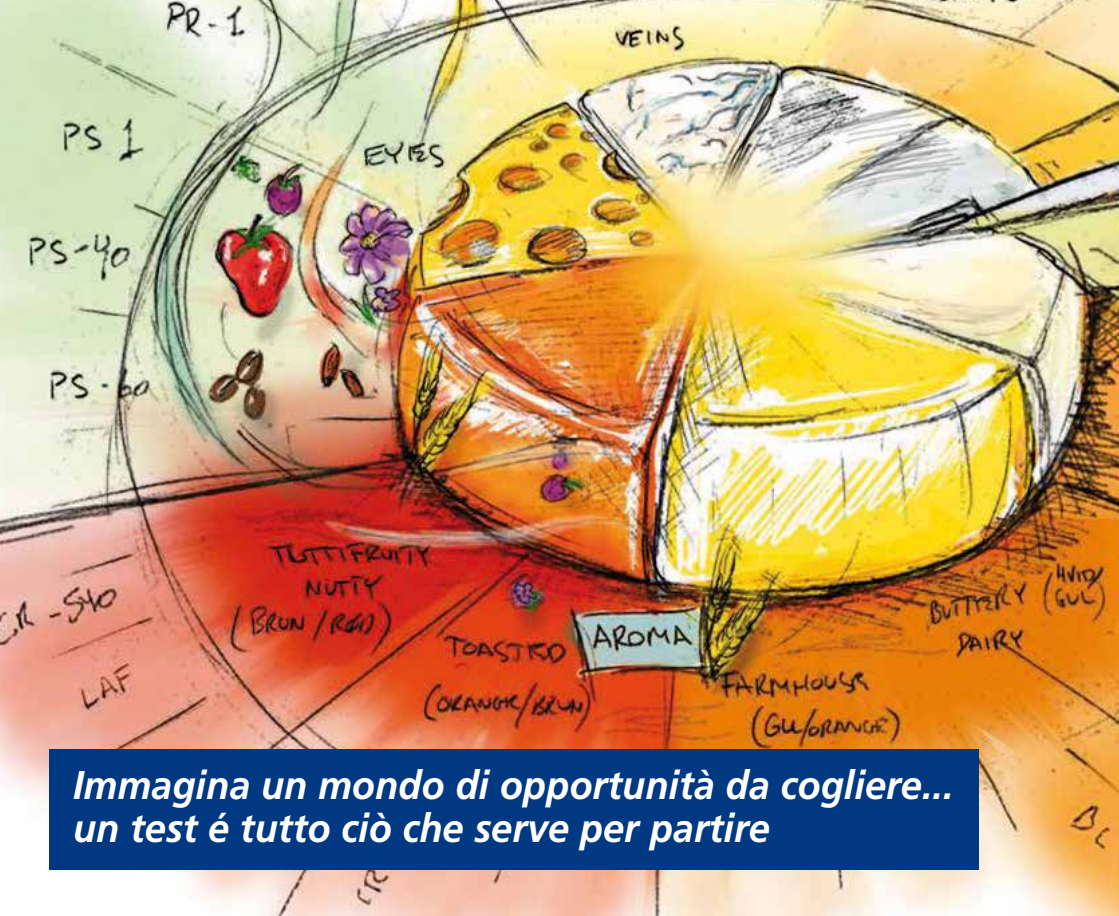
Infatti il Percorso Sensoriale termina in una sala dove, i formaggi del concorso, verranno fatti assaggiare e valutare con apposite schede dal pubblico, il quale esprimerà il giudizio di "**Gradimento all'Acquisto**".



L'INNOVAZIONE AL SERVIZIO DELLA TRADIZIONE

Nel rispetto delle tipicità italiane.





**Immagina un mondo di opportunità da cogliere...
un test é tutto ciò che serve per partire**

CHR HANSEN: tutto il valore della tradizione, del supporto tecnico e dell'innovazione



Chr Hansen da oltre
140 anni

Sviluppo moderno
delle colture
Chr Hansen



Chr.Hansen Italia S.p.A
Via Quintino Sella 3/A
43126 Parma-Italy

Phone: +39 0521 497211
Mail: itinfo@chr-hansen.com
www.chr-hansen.com

CHR HANSEN

Improving food & health