

Segunda edición Trofeo San Lucio 1 de mayo de 2007, Pandino, ITALIA

El Trofeo San Lucio es un evento Técnico-Sensorial y turístico de la región, cuyos objetivos son promover positivamente la calidad sensorial de los quesos, valorizar el trabajo del técnico quesero y promocionar turísticamente la región.

Se realiza anualmente en la comuna de Pandino, provincia de Cremona. El mismo cuenta con los auspicios de la ONAF (Organizzazione Nazionale de Assaggiatori del Formaggi) y la escuela Casearia de Pandino.

Participación de quesos argentinos

Participaron 7 quesos Goya provenientes de cinco industrias nacionales, que compitieron en una categoría de quesos argentinos.

Presentar quesos argentinos de tipo "italiano", con nombre argentino, en un concurso organizado por italianos reviste singular importancia desde el punto de vista estratégico y promociona al Goya, un queso con calidad de exportación. Asimismo también reviste importancia el hecho de que empresas grandes (Suc. Alfredo Williner, Mastellone Hnos y Sancor CUL) y PyMEs (Lactear S.A, y Lahore S.A.) hayan aceptado participar en conjunto en esta acción.



Germán Aranibar(Tco del INTI-Lácteos), presentando los Quesos Argentinos

Instalaciones:

El evento se desarrolla en las instalaciones de un castillo Visconteo del siglo XIV, el mismo le brinda un excelente marco turístico e histórico, ya que los asistentes al evento pueden realizar visitas guiadas por el castillo.



Castello Visconteo Lugar donde se desarrolló el concurso



Interior del castillo



En cada arco, se desarrollaba la jura de una categoría. Las vallas limitaban el acceso al público.

Categorías:

Participaron 216 quesos, los cuales se dividieron en 24 categorías, de acuerdo a la variedad de leche con la que se elaboran (vaca, cabra y oveja) y de acuerdo a distintos procesos de elaboración (humedad de la masa, maduración, fermentos empleados, etc.) Dentro de la categoría “quesos de países extranjeros”, se realizó una subdivisión para el queso Goya Argentino.

Condiciones de participación:

Como requisito se solicita informar el nombre de la empresa elaboradora y el nombre o variedad de queso presentado.

La inscripción es gratuita.

Recepción de muestras en el concurso

Las muestras se reciben el mismo día del concurso a la mañana. Luego se acondicionan de forma anónima y se codifican con números aleatorios.

Metodología de análisis sensorial o jura de quesos

Los quesos se cortan con cuchillo en barras de 2x3x10cm.

Las mismas se colocan en un envase plástico cerrado hasta el momento de la jura.

La jura consiste en el análisis de las características de apariencia, textura y flavor. La misma se realiza sobre las barras cortadas (no se realiza examen sobre las hormas enteras).

Se emplea un metodología hedónica, que consiste en asignarle valores a las características antes mencionadas

Apariencia (20 puntos)

Textura (40 puntos)

Flavor (40 puntos)

Se utiliza una planilla por jurado y por categoría. Luego de la jura individual de cada queso, el jurado debe colocar los primeros tres puestos.

Los quesos ganadores se obtienen al calcular un ranking por categoría.

El queso con mayor puntaje se hace acreedor al Trofeo San Lucio.

El jurado

Los jurados son personas reconocidas en el sector y también el público general puede participar mediante el pago de un arancel.



GANADORES EN LA CATEGORÍA QUESO GOYA

1º puesto: Queso Goya elaborado por Suc de Alfredo Williner

2º puesto: Queso Goya elaborado por Mastellone Hnos.

3º puesto: Queso Goya elaborado por Lactear S.A.

Premios



Los organizadores determinan el ganador del Trofeo San Lucio. En la edición 2007 fue el queso **Pecorino Sardo**

Financiamiento

La participación de los quesos argentinos estuvo financiada por el proyecto INTI-UE "Mejora de la Eficiencia y de la Competitividad de la Economía Argentina"