

REGOLAMENTO UFFICIALE

Gran Premio del Miglior Tagliatore di Grana Padano DOP – Edizione 2026

CASEUS – Piazzola sul Brenta (Pd)

Domenica 4 Ottobre 2026

con inizio alle ore 15:00

Art. 1 – Denominazione e finalità

È istituito il “Gran Premio del Miglior Tagliatore di Grana Padano DOP”, competizione professionale dedicata all’arte del taglio a roccia del Grana Padano DOP.

La manifestazione si svolgerà il 4 ottobre 2026 nell’ambito di Caseus, con il patrocinio del Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano DOP.

Finalità:

- promuovere la cultura e la tecnica del taglio a roccia;
- valorizzare la professionalità degli operatori del banco gastronomia e formaggeria;
- premiare precisione, tecnica, manualità e velocità;
- diffondere le corrette modalità di porzionatura del Grana Padano DOP;
- creare confronto tra professionisti italiani e stranieri.

Art. 2 – Partecipanti

La competizione è aperta ai professionisti del settore alimentare:

- banco gastronomia;
- formaggeria;
- banconisti;
- vendita specializzata;
- operatori lattiero-caseari.

Sono ammessi concorrenti italiani e stranieri.

Numero massimo partecipanti: **30 concorrenti, selezionati seguendo l’ordine cronologico di arrivo delle iscrizioni.**

Art. 3 – Iscrizione

La quota di iscrizione è fissata **in € 50,00** a concorrente.

Con l'iscrizione ed il pagamento, il formaggio utilizzato per il Concorso resterà a disposizione del concorrente.

L'iscrizione è valida solo dopo la consegna della documentazione richiesta e del pagamento della quota.

Con l'iscrizione il concorrente accetta integralmente il presente regolamento.

Art. 4 – Lingua ufficiale

La lingua ufficiale è l'italiano.

Per concorrenti stranieri potrà essere fornita assistenza linguistica.

Art. 5 – Materiale fornito dall'organizzazione

A ogni concorrente verrà fornito 1/8 di forma di Grana Padano DOP.

Caratteristiche dei pezzi:

- provenienza omogenea;
- stesso mese di produzione;
- qualità comparabile.

Ogni concorrente riceverà un tagliere di gara.

Art. 6 – Attrezzatura ammessa

Lo scopo è risaltare il taglio a roccia.

Ogni concorrente potrà utilizzare massimo 3 (tre) coltelli personali.

Coltelli ammessi:



Non sono ammessi strumenti aggiuntivi non autorizzati.

Vietato tagliare a filo

L'organizzazione potrà verificare l'attrezzatura e vietarne l'uso se non conforme.

Art. 7 – Svolgimento della prova

La prova consiste nella porzionatura di 1/8 di forma ottenendo sei pezzi:

N.	Tipologia	Peso obiettivo
1	Fetta	1.000 g
2	Fetta	1.000 g
3	Fetta	700 g
4	Punta	500 g
5	Punta	400 g
6	Punta	300 g

Peso totale teorico: 3.900 g.

I pezzi devono essere idonei alla vendita e valutabili dalla giuria.

Art. 8 – Obiettivo della prova

Obiettivo: realizzare i sei pezzi con la massima precisione possibile rispetto ai pesi indicati.

La precisione è il criterio principale di valutazione.

Art. 9 – Pesatura

I sei pezzi saranno pesati pubblicamente.

Per ogni pezzo verrà rilevata la differenza in grammi rispetto al peso obiettivo.

Art. 10 – Sistema di punteggio

Punteggio iniziale: 1000 punti per ogni concorrente.

Per ogni pezzo viene sottratta dal punteggio totale la differenza in grammi (sia in eccesso che in difetto).

Esempi:

- pezzo da 1.000 g → realizzato a 1.080 g → 80 punti sottratti;
- pezzo da 400 g → realizzato a 455 g → 55 punti sottratti.

Il punteggio finale è:

1000 – (somma totale degli errori in grammi).

Vince chi conclude con il punteggio più alto.

In caso di parità prevale il tempo minore.

Art. 11 – Tempo di gara

Durata massima: 3 minuti (180 secondi).

Il concorrente deve dichiarare “STOP” al termine della prova.

Dopo lo “STOP” non è possibile toccare formaggio, coltelli o banco.

Art. 12 – Valorizzazione della velocità

Il tempo è utilizzato solo come criterio di spareggio in caso di parità di punteggio.

Art. 13 – Giuria

La giuria sarà composta da professionisti del settore, rappresentanti del Consorzio, affinatori, tecnici e operatori gastronomici.

Le decisioni della giuria sono definitive.

Art. 14 – Sicurezza

Obbligatorio indossare:

- scarpe antinfortunistiche;
- abbigliamento professionale idoneo;

Comportamenti pericolosi comportano squalifica immediata.

Art. 15 – Attrezzatura personale

Ogni concorrente è responsabile della propria attrezzatura.

Art. 16 – Squalifica

Cause di squalifica:

- violazioni di sicurezza;
- attrezzatura non autorizzata;
- comportamento scorretto;
- manipolazione dopo lo “STOP”;
- superamento del tempo massimo 3 minuti;
- altre violazioni sostanziali.

Art. 17 – Batterie e finale

I 30 concorrenti saranno suddivisi in 3 batterie da 10 partecipanti ciascuna.

Il migliore di ogni batteria accederà alla finale ufficiale presso lo stand del Grana Padano, ripetendo la stessa prova.

Art. 18 – Ordine di prova

L'ordine di prova verrà stabilito immediatamente prima dell'inizio.

Ogni concorrente pescherà un numero da 1 a 30:

l'ordine di gara seguirà la numerazione estratta.

Art. 19 – Premi

- **1° classificato: € 300 + targa**
- **2° classificato: € 200 + targa**
- **3° classificato: € 100 + targa**

Art. 20 – Vincitore e giuria futura

Il vincitore dell'edizione 2026 entrerà nella giuria dell'edizione 2027.

Art. 21 – Modifiche al regolamento

L'organizzazione può apportare modifiche per motivi tecnici o di sicurezza.

Art. 23 – Accettazione del regolamento

La partecipazione implica l'accettazione totale del regolamento.

Art. 24 – Disposizioni finali

Per quanto non previsto, decide l'organizzazione in accordo con il responsabile di gara.