L’Italia che vince nel mondo dei formaggi Usa. La Nazionale d’oro nella categoria dei Parmesan

written by Marco Salvaterra | 6 marzo 2026

MADISON (Usa) – L’Italia che piace e sbaraglia negli Usa. È la Nazionale italiana formaggi – CheeseItaly che torna vittoriosa dal World Championship Cheese Contest (Wccc) di Madison, dove accade qualcosa di straordinario. “Per la prima volta nel più antico concorso mondiale americano, nella temuta categoria del Parmesan, abbiamo vinto oro e bronzo con il Parmigiano Reggiano di montagna e di pianura con le latterie della Nazionale, Il Battistero (Varano de’ Melegari) e 4 Madonne (Modena) – spiega soddisfatto Gabriele Arlotti, presidente del gruppo azzurro in gara nel Wisconsin -. A questi premi si aggiungono due straordinarie medaglie d’argento: una per il Caseificio Tomasoni Srl (Breda di Piave-Treviso) con lo Stracchino Crema del Piave, e l’altra per la Burrata della company La Mozzarella di Delizia Spa (Noci di Bari)”.

Al concorso, fondato nel 1957 e gestito dalla prestigiosa Wisconsin Cheese Makers Association, erano presenti 3.375 formaggi da 25 Paesi del mondo e 34 stati americani, suddivisi in 150 classi (molte delle quali con riferimenti all’italian sounding), valutati da 56 giudici internazionali. Tra questi Gabriele Arlotti, che ha accolto il saluto del governatore dello stato del Wisconsin, Tony Evers, con un inizio carriera proprio nel settore lattiero-caseario nello stato definito Dairyland. “Siamo orgogliosi di questi premi che arrivano dopo 10 anni di studio e di approccio a questo concorso, con formaggi Dop e tradizionali. Il merito è solo delle aziende italiane che, con un oro, due argenti e un bronzo, dal Veneto all’Emilia-Romagna fino alla Puglia, hanno rappresentato degnamente il settore italiano forte di 44.000 addetti e che vale 28 miliardi di euro”.

Grandissima la soddisfazione dei produttori. Si fa festa nell’Appennino parmense, a Varano de’ Melegari. Dopo i due ori all’Icda di giugno, per il responsabile commerciale della Latteria sociale “Il Battistero”, Lorenzo Ferrari, “è una soddisfazione unica: per un caseificio come il nostro vincere in una delle categorie più prestigiose del concorso e sbaragliare la temuta concorrenza americana. È qualcosa di incredibile. Siamo attivi dal 1939 e oggi siamo in tre soci che producono 30.000 quintali di latte ed effettuiamo vendita diretta. Grazie a chi ci sostiene: a mia moglie Martina, alla Nazionale italiana Formaggi, alle nostre maestranze e ai nostri consumatori”. Per il loro formaggio un punteggio record di 99,25 punti su 100!

Da Modena le parole di Andrea Nascimbeni, già pluripremiato a novembre a Berna al Wca con anche il Super Gold: “Mettersi in gioco in contesti difficili non è scontato. Questo successo è l’ennesima conferma di come sia possibile dare valore a un intero settore, ma premia pure il lavoro di un gruppo fantastico. Il merito va ai nostri soci, che lavorano con dedizione nelle stalle, e ai casari e collaboratori in caseificio che trasformano il nostro latte al meglio. Il mercato americano è importantissimo per le Dop che sono l’80% delle esportazioni”.

Prima medaglia americana per il Caseificio Tomasoni, che proprio al Wca svizzero aveva ottenuto due medaglie. Hanno gareggiato con i formaggi del mondo nella temuta categoria dei soft. A parlare sono le giovani imprenditrici e titolari Eva e Laura: “Essere premiati nel Wisconsin, da una giuria di qualità, riconosce il valore dello Stracchino Crema del Piave. La sua realizzazione richiede grande maestria da parte dei nostri casari e racchiude inoltre valori importanti, tramandati con passione da tre generazioni, e rappresenta il legame profondo tra tradizione, territorio e sapere artigianale. Lo condividiamo con chi ogni giorno lavora con dedizione per portare avanti questa storia”.

Si conferma pluripremiata, dopo l’oro del 2024 nel medesimo contest biennale, la Burrata prodotta da Delizia Spa, oltre 400 dipendenti a Noci di Bari, con la company “La Mozzarella”. Afferma il titolare Giovanni D’Ambruso. “La Burrata è un prodotto di innovazione relativamente recente nel panorama della tradizione casearia italiana rispetto ai grandi classici stagionati, ma la velocità con cui sta conquistando i palati di tutto il mondo è straordinaria. Questo argento dimostra che la qualità artigianale e la lavorazione a mano attuata nel nostro caseificio, con solo latte della nostra regione, hanno saputo confermarsi nel mondo. Vedere la nostra burrata premiata al Wccc conferma che la strada dell’eccellenza, della ricerca e della passione è quella giusta per portare l’autentico gusto pugliese ovunque”.

