Piacciono i formaggi italiani al mondo: 22 premi per la Nazionale italiana formaggi al Worl Cheese Awards

written by Marco Salvaterra | 30 ottobre 2023

Piacciono i formaggi italiani nel mondo. A dimostralo è la Nazionale italiana formaggi, Cheeseltaly, che al World Cheese Awards 2023 in Norvegia sfonda il muro delle 50 medaglie in soli 4 anni di attività (71 dall'inizio), portando a casa sotto l'aurora boreale di Trondheim ben 22 medaglie: 5 d'oro, 8 d'argento e 9 di bronzo.
"Con grandissima soddisfazione – spiegano da Cheeseltaly – sono andate a premio tutte le latterie e le aziende iscritte con noi. Sia piccoli che grandi produttori che hanno la consapevolezza di come i premi internazionali possono dare riconoscimento e maggiore valore al prodotto".
"Con questo concorso il nostro gruppo premia 5 regioni italiane con una tradizione lattiero casearia d'eccellenza. Tra gli ori parliamo ad esempio del Grana Padano Dop Soresina che incassa il riconoscimento con una stagionatura record di 40 mesi, l'Ovicaprino Il Galeotto, ma anche del Brenta stagionato oro di Latterie vicentine e del Caciocavallo Silano di D'Ambruso Francesco, azienda che lo scorso anno incassò i primi due supergold per il nostro gruppo".
Ancora bontà lattiero casearie a premio, tra gli argenti l'Asiago Dop fresco riserva dei Caseifici Granterre per il terzo anno consecutivo dimostra di sapere avere riconoscimenti internazionali, Amore di capra de Il Carro, Pecorino Gran Riserva Cacio Ercole, de La Quercia e, finalmente a premio con la nazionale anche la Gorgonzola Dop Piccante Soresina, di Latterie Vicentine.
I bronzi consolidano la realtà lattiero casearia italiana capace di andare a premio dallo Scamorzone stagionato all'Etrusco del Dismano, che si produce nell'Appennino modenese scolmando latte da Parmigiano Reggiano, dalla Stracciatella Affumicata al Pecorino Stagionato Adrianus.
Alla 35° edizione del World Cheese Awards promosso dalla Hanen norvegese e organizzato dalla Guild Fine Food britannica hanno partecipato 4.502 formaggi (record mondiale) da 43 paesi del mondo giudicati da 264 esperti di 38 nazioni diverse. Purtroppo le normative sanitarie della regione norvegese di Tondelag hanno impedito al grande

pubblico di degustare i campioni in gara, come da tradizione.
Nella fase finale, vincitore assoluto è risultato il blu cheese artigianele Nidelven Blå prodotto dal caseificio Gangstadt Gårdsysteri nella medesima regione. Primo tra gli italiani il Parmigiano Reggiano della Nazionale del Parmigiano Reggiano Fratelli Rastelli.

Medaglie della Nazionale italiana formaggi:

CheeseItaly – D'Ambruoso Francesco Bari Caciocavallo Silano Dop Oro
CheeseItaly – La Quercia srl Roma Ovicaprino il Galeotto Oro
CheeseItaly – Latteria Soresina Cremona Grana Padano DOP Soresina – oltre 40 mesi Oro
CheeseItaly – Latteria Soresina Cremona Grana Padano DOP Soresina Riserva Gold – oltre 24 Oro
CheeseItaly – Latterie Vicentine Vicenza Brenta Stagionato Oro Oro
CheeseItaly – Ambrosi Spa Brescia Grana Padano Riserva oltre 20 mesi Argento
CheeseItaly – Caseifici Granterre spa Vento e Lombardia Asiago Dop Fresco riserva Argento
CheeseItaly – Caseifici Granterre spa Vento e Lombardia Asiago Dop Fresco riserva Argento
CheeseItaly – D'Ambruoso Francesco Bari Burrata Argento
CheeseItaly – Il Carro srl Bari Amore di capra Argento
CheeseItaly – La Quercia srl Roma Pecorino Gran Riserva Cacio Ercole Argento
CheeseItaly – Latteria Soresina Cremona Gorgonzola DOP Piccante Soresina Argento
CheeseItaly – Latterie Vicentine Vicenza Asiago Dop Fresco Gallo Nero Argento
CheeseItaly – Caseifici Granterre spa Vento e Lombardia Asiago Dop Fresco riserva Bronzo
CheeseItaly – Caseificio Andriese Bontà Genuina Barletta Scamorzone stagionato Bronzo
CheeseItaly – Caseificio dismano società agricola cooperativa Modena Etrusco del Dismano Bronzo
CheeseItaly – D'Ambruoso Francesco Bari Stracciatella Affumicata Bronzo
CheeseItaly – D'Ambruoso Francesco Bari Occhio di Puglia Bronzo
CheeseItaly – Il Carro srl Bari Bianco Fiocco Bronzo
CheeseItaly – La Quercia srl Roma Pecorino Stagionato Adrianus Bronzo
CheeseItaly – Latterie Vicentine Vicenza Brenta selezione oro Bronzo
CheeseItaly – Latterie Vicentine Vicenza Brenta Oro Bronzo