

Successo per i formaggi italiani al più antico concorso al mondo

written by Marco Salvaterra | 27 giugno 2025



Buona la prima. Si apre col botto la prima partecipazione congiunta di Nazionale italiana formaggi e Nazionale Parmigiano Reggiano all'International Cheese and Dairy Awards (Icda), il più antico concorso al mondo per latticini, conclusosi giovedì 25 ottobre presso la Società dell'Agricoltura di Stafford (Inghilterra).

Per i due gruppi italiani lo score segna 10 medaglie d'oro, 3 d'argento e 3 di bronzo e una menzione speciale del direttore della giuria, Dai Williams riservata alla Burrata. Premi che spiccano tra gli oltre 5000 iscritti da diversi Paesi del mondo, nonostante le significative difficoltà all'importazione nel Regno Unito per i formaggi "esteri" (Unione europea compresa).

"Un successo che non avevamo mai conosciuto in 23 anni di attività - commenta da Stafford **Gabriele Arlotti**, presidente dei due gruppi e invitato in veste di giurato al più antico concorso del settore -. Dobbiamo complimentarci con l'organizzazione per la professionalità messa in campo nel proseguire un concorso avviato nel 1897, quando i formaggi italiani iniziavano ad approcciarsi stabilmente a Saloni internazionali e mercati esteri. Abbiamo osservato da vicino come questo concorso di riferimento per il marketing, essendo affollato per altro dai più grandi operatori del settore. Complimenti vivissimi ai produttori delle eccellenze casearie italiane". A dicembre, in Sala Tricolore, le premiazioni che saranno congiunte al World Cheese Awards che, a metà novembre, si terrà in Svizzera per il quale Cheeseltaly, che raggruppa le due pluripremiate nazionali, ha già avviato la raccolta delle adesioni.

Il dettaglio dei premi conseguiti all'Icda dai due gruppi di Cheeseltaly.

Nazionale Parmigiano Reggiano, medaglie d'oro per Caseraria F.lli Dotti (Reggio Emilia) m. 200 (20 mesi), Caseificio Il Boiardo (Reggio Emilia) (29 mesi), Latteria San Girolamo (Reggio Emilia) (30 mesi), Caseificio Dismano

(Modena) tre ori (23, 28, 40 mesi di montagna), Caseificio Il Battistero (Parma) (39 mesi di montagna), Granadoro Vacche Rosse (Reggio Emilia) (Parmigiano Reggiano Vacche Rosse); medaglia d'argento per: La Ginestra 2223 (Parma) (12 mesi), medaglia di bronzo per: Ambrosi S.p.A. (Parma) (oltre 24 mesi).

Per la Nazionale italiana formaggi: menzione del presidente della giuria Dai Williams per la Burrata del Caseificio D'Ambruso Francesco (Bari), definita: "di sapore fresco e gradevole, buccia esterna liscia, buon sapore. Delicatamente salata". Medaglia d'oro per: Latteria Soresina (Cremona) (Gorgonzola cremificato Soresina); medaglia d'argento per Nuova Castelli S.p.A. (Milano) (Pecorino di Pienza sua eccellenza), Latteria Soresina (Cremona) (Grana Padano PDO cheese Riserva Gold Soresina); medaglia di bronzo per Nuova Castelli S.p.A. (Milano) (Gorgonzola DOP \tilde{A} la louche), Latteria Soresina (Cremona) (Extrasharp Provolone Cheese).

Nazionale del Parmigiano Reggiano - CheeseItaly Nazionale italiana Formaggi nazionale@cheeseitaly.eu www.cheeseitaly.eu mobile: +393498750585 PRIVACY - Questa e-mail, inviata alle testate giornalistiche, giornalisti od enti pubblici, a scopo informativo, è relativa ad eventi economici e culturali: non contiene pubblicità nè promozioni di tipo commerciale. A norma della Legge 675/96, l'indirizzo di posta elettronica è stato reperito da elenchi e-mail che lo hanno reso pubblico. Questo messaggio, inoltre, non può essere considerato spam poichè include la possibilità di essere rimosso da ulteriori invii di posta elettronica. Qualora non intendesse ricevere altre comunicazioni, può chiedere la cancellazione del Suo nominativo cliccando sul collegamento posto al termine di questo testo. IMMAGINI - Le immagini eventualmente trasmesse con questa e-mail sono concesse per uso giornalistico. Tutti gli altri utilizzi sono interdetti, ai sensi della Legge 633/41 e successive modifiche, e ai sensi del Trattato Internazionale di Berna sul Diritto d'Autore. La menzione del nome dell'autore è obbligatoria, ai sensi del DPR 19/79.