

30 mesi da medaglia d'oro al Mondial du Fromage per il Parmigiano Reggiano 993

written by Marco Salvaterra | 20 settembre 2023



Il Caseificio 993 di Cavola si conferma come la latteria di montagna più premiata in Italia. L'azienda produttrice di Parmigiano Reggiano, infatti, si è accaparrata la medaglia d'oro per la categoria "30 mesi" tra i 1550 formaggi a Le Mondial du Fromage et des produits laitiers 2023, conclusosi a Tours (Francia).

"Ora che abbiamo completato il magazzino di stagionatura per 60mila forme questa medaglia è per noi molto importante perché definisce la soglia qualitativa del prodotto affinato, con un anno e mezzo di età", afferma Fulvio Fioroni presidente del caseificio che ha sede nell'Appennino Reggiano.

Questa struttura cooperativa, infatti, in una ottica di valorizzazione del prodotto ha dato vita a una rete vendita forte di 54 agenti plurimandatari che vendono i suoi prodotti in Italia e all'estero. Proprio in queste ore si è conclusa l'iniziativa "Porte aperte in caseificio" che ha visto salire nello storico stabilimento di via Argentina, a Cavola di Toano, gli stessi agenti e diversi clienti per sincerarsi della bontà dei luoghi produttivi, conoscere i 19 soci e le maestranze guidate dal pluripremiato casaro Michele Francia, che ogni giorno producono una settantina di forme.

"I riconoscimenti ai concorsi, e questo per noi è il 18°, - afferma Fulvio Fioroni - hanno un duplice valore. Da un lato attestano la bontà del prodotto da parte di una giuria ufficiale, offrendo al consumatore un'importante indicazione per districarsi tra gli innumerevoli prodotti (e il Mondial du Fromage è molto conosciuto sul mercato francese), dall'altro sostengono il prezzo in un momento di mercato altalenante per il mondo caseario".

Era il 1929 quando veniva fondato questo caseificio che, ora, vende per il 47% direttamente il proprio prodotto porzionato (ora nei nuovi locali annessi al caseificio) e confezionato e, per il 53%, in forme intere con la propria rete vendita, bypassando così l'intermediazione del grossista, uno dei primi esempi del comprensorio e finalizzato a distribuire maggiore valore ai soci.

Ora la latteria di Cavola è in partenza con la Nazionale del Parmigiano Reggiano, assieme ad altri 97 caseifici, per il World Cheese Awards dell'ottobre prossimo in Norvegia.

“Ci piacerebbe anche – conclude Fioroni – approcciarci al mercato americano e, anche qui, sfruttare l’occasione del prossimo concorso internazionale di Madison nel 2024”.

Ad oggi il palmarès del Caseificio di Cavola 993 annovera questi riconoscimenti che lo rendono tra i caseifici di montagna più premiati in Italia: 3 ori, 3 argenti, 6 bronzi (World Cheese Awards). 2 argenti (Olimpiade dei formaggi di Montagna). Due grolle d’oro, una nomination (Formaggi d’autore, Miglior formaggio d’Italia), Medaglia d’Oro (Mondial du Fromage).