

5 Super Gold, e 128 riconoscimenti per Nazionale Parmigiano Reggiano e Cheeseltaly al World Cheese Awards in Portogallo. E' record!

written by Marco Salvaterra | 19 novembre 2024



[Viseu, Portogallo 17 novembre 2024] - Unisce l'Italia il straordinario successo dei formaggi italiani al World Cheese Awards 2024 a Viseu, in Portogallo. 118 medaglie per la Nazionale Parmigiano Reggiano, con un numero record di 5 Super Gold, cui si aggiungono 10 premi anche per Cheeseltaly - la Nazionale italiana Formaggi con diverse eccellenze casearie del Bel Paese.

“Esprimo un particolare apprezzamento ai produttori italiani che si sono messi in gioco - afferma **Gabriele Arlotti** Ceo dei due gruppi - con grandissimo spirito di collaborazione e confronto. Abbiamo conseguiti premi nel mondo del Parmigiano Reggiano, con 118 riconoscimenti complessivi, 5 Super Gold, numero mai raggiunto prima per un singolo formaggio!, 31 ori, 45 argenti e 37 bronzi. Estremamente positivo il bilancio di Cheeseltaly Nazionale italiana formaggi con 1 oro, 5 argenti (tra cui l'azienda del giovane Alessandro Criscione di soli 47 capi di bestiame a Ragusa!) e 4 bronzi destinati a eccellenze casearie di Lombardia, Trentino Alto Adige, Emilia-Romagna, Puglia e Sicilia. La straordinaria visita e apprezzamento dell'ambasciatore italiano in Portogallo, **Claudio Miscia**, giunto appositamente nel luogo del concorso ha tributato il giusto riconoscimento al *made in Italy* dei formaggi in gara nel mondo”.

I **5 Super Gold** per il Parmigiano Reggiano sono stati aggiudicati dai caseifici **Società Agricola Fratelli Boldini** Società Semplice (Traversetolo, Parma) inferiore ai 23 mesi, **Latteria sociale Moderna** (Bibbiano, Reggio Emilia) per la categoria 30-39 mesi, **Caseifici Granterre - La Nuova 2000** (Cavriago) oltre 40 mesi, **Casearia F.Ili Dotti matr. 200** (Bibbiano) 30 - 39 mesi, **Antica Fattoria Scalabrini** di Ugo e Bruno S.S. Società Agricola 30 -39 mesi (Bibbiano).

Lo scorso 29 ottobre ad Aiola di Montecchio Emilia, presso l'Associazione La Barchessa, si era tenuto il ritrovo delle 119 aziende italiane che hanno gareggiato in Portogallo con le due nazionali tra 4.786 campioni provenienti da 47 Paesi diversi e valutati in 104 tavoli sotto i palati di 240 giudici internazionali.

Il 13 dicembre, presso la Sala del Tricolore, la cerimonia tutta italiana per l'assegnazione dei premi ai caseifici.

Vincitore assoluto del World Cheese Awards 2024 è risultato il "Queijo de Ovelha Amanteigado" formaggio di latte ovino con 86 punti conseguiti nel round finale.