

# Primi due Supergold per la Nazionale italiana formaggi al WCA

written by Marco Salvaterra | 6 novembre 2022

La Nazionale italiana formaggi, Cheeseitaly, centra i primi due Super Gold della sua storia al campionato mondiale dei formaggi, il World Cheese Awards, conclusosi a Newport (Galles) il 3 novembre.



Merito del Caciocavallo Silano Dop e la Straciatella affumicata del Caseificio Artigiana - D'Ambruoso Francesco.

“Sono ben 16 le medaglie che si è aggiudicato il nostro gruppo: 2 Super Gold, 2 ori, 6 argenti e 5 bronzi - spiega Doris Corsini, project manager del Consorzio Conva - Cheeseitaly - e crediamo che questo sia un vanto per le produzioni casearie artigianali italiane che in un contest internazionale di questa portata (erano 4400 i formaggi in gara) è salita in Galles con 46 tra le migliori eccellenze lattiero casearie nazionali. Diciamo grazie a casari, maestranze e produttori di questi meravigliosi prodotti. Hanno tenuto i colori di un settore che dà lavoro a migliaia di persone”.

Non sono mancate le sorprese, tra i 250 giurati di 40 paesi del mondo. In questa edizione sono risultati premiati in particolar modo i formaggi saporiti.

Il Caseificio Artigiana - D'Ambruoso Francesco ha conquistato anche una medaglia d'argento con la Crema di Rugiada, onorificenza che si sono aggiudicati pure i formaggi Asiago Fresco DOP dei caseifici Granterre, il Gorgonzola Dop dolce Gran Riserva Leonardi al Cucchiaino di Igor Gorgonzola, Amore di Capra Il Carro S.R.L., formaggio ovi-caprino Il Galeotto di La Quercia Srl e il Brenta Selezione oro stagionato 9 e 10 mesi delle Latterie Vicentine Sca.

Le medaglie di bronzo sono state conferite all'Asiago Dop fresco Riserva dei caseifici Granterre, Squacquerone di Romagna Dop del Caseificio Comellini Spa, Pecorino Toscano Dop stagionato 12 mesi del Caseificio Sociale

Manciano, il Brenta selezione oro e Brenta Selezione oro oltre i 12 mesi delle Latterie Vicentine Sca.