

# Sala del Tricolore, venerdì il giorno degli Oscar dei formaggi: a Reggio Emilia l'invasione pacifica di agricoltori e casari

written by Marco Salvaterra | 12 dicembre 2024

Invasione pacifica di agricoltori italiani nel cuore di Reggio Emilia dove è nato il Primo Tricolore. Vanno infatti in scena venerdì 13 dicembre, a partire dalle ore 10.30, in Sala del Tricolore, a le premiazioni dei caseifici del Bel Paese che hanno partecipato al World Cheese Awards di Viseu in Portogallo: si tratta dei due gruppi la storica Nazionale Parmigiano Reggiano e di Cheeseltaly - Nazionale italiana formaggi. Saranno consegnati gli attestati di 128 riconoscimenti complessivi, nel dettaglio 118 per il Parmigiano Reggiano con 5 Super Gold, numero mai raggiunto prima per un singolo formaggio, 31 ori, 45 argenti e 37 bronzi; quindi 10 per Cheeseltaly - Nazionale italiana formaggi con 1 oro, 5 argenti, 4 bronzi.

Stefania Bondavalli, assessore del Comune di Reggio Emilia porterà i saluti di benvenuto ai produttori italiani. Interverranno quindi Gabriele Arlotti, ceo della Nazionale Parmigiano Reggiano e di Cheeseltaly - Nazionale italiana formaggi, Antonio Auricchio, presidente Afidop (Associazione Formaggi Italiani Dop e Igp) e Consorzio Gorgonzola, Alessandro Criscione, produttore di Ragusa, Giuliano Lusetti, presidente La Barchessa - Museo storico del Parmigiano Reggiano, Kristian Minelli, vicepresidente GranTerre, presidente Razionale Novese. Conduce la giornata Doris Corsini, giornalista. Sarà presente Giulia Lori, testimonial Nazionale Parmigiano Reggiano e Nazionale italiana Formaggi a sostegno del progetto La Forma del Cuore con le maglie di Progeo Mangimi.

Al termine della cerimonia all'ingresso del municipio il taglio della forma, offerto da Caseifici GranTerre, e il brindisi con Spergola di Casali Viticoltori con l'Associazione La Barchessa.



Giulia Lori testimonial Nazionale Parmigiano Reggiano e Nazionale italiana formaggi