Il formaggio dell’anno e il miglior cheese bar? Sono bergamaschi

Il Taleggio Dop del caseificio Giovanni Invernizzi

È bergamasco il miglior formaggio dell’anno. Si tratta del Taleggio Dop del caseificio Giovanni Invernizzi di Pontirolo Nuovo, insignito dello speciale titolo agli Italian Cheese Awards 2016, i premi dedicati ai migliori formaggi prodotti con latte 100% italiano e organizzati dell’ambito della manifestazione “Formaggio in Villa” di Mogliano Veneto. Il concorso, organizzato da Guru del Gusto, ha vissuto la serata finale al DoubleTree by Hilton, nel corso della quale sono stati consegnati i riconoscimenti ai vincitori delle diverse categorie. Bergamo ha ottenuto anche il premio “Cheese Bar dell’anno”, riservato alle attività innovative di somministrazione che propongono formaggio. La vittoria è andata a Bù Cheese Bar, aperto dallo scorso 16 ottobre in via Monte San Michele, nei pressi di piazza Dante, a Bergamo su iniziativa della Latteria sociale di Branzi.

La storia del caseificio Giovanni Invernizzi risale agli anni Trenta, con la signora Teresa che apre un negozio di raccolta latte e vendita di stracchini e formaggelle. Sposata con Giovanni Invernizzi, trasmette l’attività ai quattro figli, che la trasformano in un caseificio che oggi, quando al lavoro c’è anche la quarta generazione della famiglia, può contare su tre linee principali di produzione, i formaggi stagionati tra cui il Gran Padano Dop, quelli a pasta molle che hanno come maggiori esponenti Gorgonzola e Taleggio e la linea delle paste filate dedicata per la maggior parte alle mozzarelle.

Il Bù, che in dialetto bergamasco significa “buono”, è un locale aperto tutti i giorni della settimana dalle 7,30 del mattino alle 2 di notte e offre la possibilità di gustare le diverse forme del latte, non solo formaggi selezionati, quindi, ma anche yogurt, burro, creme. La formula unisce degustazioni, cucina e divulgazione, grazie anche alla presenza di un mini caseificio interno.