

## È bergamasco il terzo miglior formaggio al mondo

Il Gongorzola Dolce Dop di Arrigoni terzo assoluto ai World Cheese Awards di San Sebastian. Buoni risultati anche per gli altri bergamaschi



**Arrigoni**

*Semplicemente per passione*



Il terzo miglior formaggio al mondo è bergamasco. È il Gorgonzola Dolce Dop del caseificio **Arrigoni Battista di Pagazzano**, unico rappresentante italiano selezionato per la finalissima alla 29esima edizione dei World Cheese Awards, il più importante concorso internazionale dedicato ai formaggi, quest'anno organizzato a San Sebastian, in Spagna.

L'erborinato di casa nostra ha prima ottenuto la Super Gold Medal, assegnata ai 66 formaggi che rappresentano le eccellenze a livello mondiale (tra cui sei prodotti italiani in tutto). È poi stato valutato da una seconda giuria specializzata, che ha scelto i 16 migliori formaggi in assoluto dal concorso, tra i quali è stato eletto il miglior formaggio del mondo: il norvegese Kraftkar del produttore Tingvollst, seguito dal Conish Kern di Lynher Dairies dal Regno Unito e, appunto, dal campione bergamasco.

Il concorso ha visto in gara oltre 3.000 formaggi da 30 Paesi. Con questo risultato il caseificio Arrigoni ha ulteriormente impreziosito il suo palmarès, che già comprende due Super Gold Medal, ottenute nel 2014 e nel 2015. In questa edizione dei World Cheese Awards ha anche ricevuto per il secondo anno consecutivo la medaglia d'argento con il Taleggio Dop mentre il Gorgonzola piccante Dop e l'Italico, un formaggio a pasta molle a crosta lavata, si sono aggiudicati il bronzo.

Ma anche altri produttori bergamaschi escono medagliati dalla competizione. **Arrigoni Sergio di Olda di Taleggio** ha ottenuto due ori con Branzi e con "Leonardo", un argento con il Gorgonzola Dop e un bronzo con lo "Strachì del Belo Ecc". Medaglie di bronzo anche per il "Pan di Cacio" del caseificio **Taddei di Fornovo San Giovanni**, "Surfin' Blue", formaggio erborinato prodotto con latte di bufala e affinato in una birra artigianale, dei **Quattro Portoni di Cologno al Serio** e le chicche di latte caprino de **La Via Lattea di Brignano Gera d'Adda** "Morla" e "Nocino".