

## **Formaggi, il Blu di bufala di Cologno sul podio mondiale**

L'erborinato dei Quattro Portoni secondo ai World Cheese Awards di Londra, tra gli oltre 3mila formaggi in concorso. A medaglia anche Arrigoni di Pagazzano e Taddei di Fornovo San Giovanni





Sul tetto del mondo c'è ancora un formaggio bergamasco. Il Blu di

Bufala del caseificio **Quattro Portoni** di Cologno al Serio ha conquistato il secondo posto ai World Cheese Awards, il più importante concorso internazionale dei formaggi che si è tenuto a Londra, nel Tobacco Dock nel corso di Taste of London festive edition, e che ha coinvolto oltre 3mila formaggi, provenienti da oltre 30 Paesi.

L'erborinato dei fratelli Gritti, realizzato con solo latte delle bufale allevate in azienda e già pluripremiato, ha prima ottenuto la Super Gold Medal, assegnata ai 66 formaggi che rappresentano le eccellenze a livello mondiale. 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 Conish Kern di Lynher Dairies dal Regno Unito, che lo scorso anno si era piazzato al secondo posto. Terzo il Capellaro dell'austriaca Stollenkäse, posizione che [lo scorso anno](#) era stata raggiunta dal Gorgonzola Dolce Dop del caseificio Arrigoni Battista di Pagazzano.

La spedizione londinese frutta al caseificio di Cologno anche una medaglia di bronzo, assegnata a Surfin' blue, erborinato dalla forma quadrata affinato nella birra artigianale. Ottimo anche il bottino della **Arrigoni Battista** che con il Gorgonzola dolce Dop va sempre sul sicuro e si porta a casa la medaglia d'oro, alla quale si aggiungono due argenti, per il Gorgonzola piccante Dop e l'Italico, un formaggio a pasta molle a crosta lavata, e un bronzo per l'erborinato Rossini.

Un argento va anche al Blutunt e al Taleggio Dop del caseificio **Taddei** di Forno San Giovanni.