

Italian Cheese Awards, tre successi per Bergamo

A Palazzo della Ragione le finali del concorso nazionale. Premiati il Caseificio Defendi di Caravaggio, "Da Gigi formaggi" di Sant'Omobono Terme come migliore cheese bar e il Caseificio Giovanni Invernizzi di Pontirolo Nuovo, eccellenza East Lombardy



Padrona di casa, la Bergamo casearia incassa anche tre successi agli Italian Cheese Awards, i premi dedicati ai migliori formaggi prodotti con latte 100% italiano promossi dall'esperto Alberto Marcomini e della redazione di Guru del Gusto.

Finali e premiazione del concorso si sono tenute sabato sera nella sala delle Capriate del Palazzo della Ragione, in Città alta, nel corso della tre giorni di [Forme](#), l'evento diffuso dedicato ai formaggi di qualità e al primato bergamasco in fatto di Dop e biodiversità a livello europeo.



Pierluigi Dolci, impegnato in piazza Vecchia
durante la manifestazione Forme

La statuetta simbolo del primo premio è andata **Caseificio Defendi di Caravaggio** che ha vinto nella categoria “Erborinati” con Baffalo blu, prodotto con latte di bufala italiano. Resta a Bergamo il titolo di Cheese Bar dell’anno, assegnato a “**Da Gigi formaggi**”, di Pierluigi Dolci, creativo stagionatore e affinatore a **Sant’Omobono Terme** e pure il premio speciale “eccellenza East Lombardy”, andato al **Caseificio Giovanni Invernizzi di Pontirolo Nuovo**.

Nella stessa sala, nei tre giorni della manifestazione è stata allestita la mostra Luxury Cheese, con 35 tra i formaggi più rari (e costosi) al mondo per la prima volta insieme e presentati al pubblico. Dentro teche di vetro, sono stati appoggiati su degli scranni, nel luogo che un tempo era il centro politico cittadino, un auspicio perché le produzioni casearie, in particolare quelle bergamasche vista l’ampia e qualificata produzione, possano diventare un volano di sviluppo e promozione del territorio.

«Mostrare formaggi che costano anche 1.200 euro al chilo (la Pule, ricotta serba di latte d’asina *ndr.*) – ha evidenziato in sede di presentazione **Francesco Maroni**, anima del progetto Forme – può sembrare una provocazione, in realtà è uno stimolo a valorizzare il formaggio e chi lo produce. In fondo dietro a questi prodotti ci sta una fermentazione nobile



Sull’opportunità di puntare sui formaggi hanno concordato sia il sindaco

di Bergamo **Giorgio Gori**, che ha concesso alla manifestazione spazi di grande prestigio come piazza Vecchia, che ha ospitato un mercato dei formaggi, e palazzo della Ragione, sede della mostra e dei laboratori di degustazione, sia il presidente della Camera di Commercio **Paolo Malvestiti**. «In questa sala solo una settimana fa – ha ricordato il sindaco – sedevano i ministri del G7. Passare il testimone ai formaggi non è casuale, dà un grande significato ad un pezzo della nostra industria agroalimentare e al valore che rappresenta per il territorio».

Da sempre in prima fila nel promuovere i prodotti tipici anche in chiave di sviluppo territoriale, «la Camera di Commercio ha sposato sin dall’esordio il progetto Forme, al tempo dell’Expo – ha sottolineato Malvestiti – ed oggi non possiamo che essere orgogliosi di vederlo ospitato in questi spazi meravigliosi. Questa iniziativa, ma anche quelle sul vino e sui sapori, mostrano una grande effervescenza del territorio che il nostro ente è sempre pronto a supportare, perché anche questo “è economia”».

ITALIAN CHEESE AWARDS - TUTTI I PREMI

FRESCHISSIMO

Caseificio Artigiana – Puglia – Crema di rugiada

FRESCO

Caseificio Monte Jugo – Lazio – Caprino nobile

PASTA FILATA

Caseificio Il Casolare – Campania – Mozzarella bufala campana Dop

PASTA FILATA STAGIONATA

Caseificio Artigiana – Puglia – Caciocavallo Capasone

PASTA MOLLE

Toniolo Casearia – Veneto – Morlacco

SEMISTAGIONATO

Caseificio InMasseria – Puglia – Don Carlo

STAGIONATO

Caseificio Il Fiorino – Toscana – Riserva Fondatore

STAGIONATO OLTRE 24 MESI

Caseificio Gennari – Emilia Romagna – Parmigiano Reggiano vacche brune

AROMATIZZATO

Latteria Perenzin – Veneto – Capra al traminer

ERBORINATO

Caseificio Defendi – Lombardia – Baffalo blu

Premi Speciali assegnati dalla redazione di Guru del Gusto

Premio al miglior derivato del latte

Ricotta “Fior di pecora” – Caseificio il Fiorino – Toscana

Premio al miglior formaggio di montagna

Asiago Dop Stravecchio 8 anni – Caseificio Pennar Asiago – Veneto

Premio alla carriera

Antonio Carpenedo – La Casearia Carpenedo – Veneto

Premio “Donne del latte”

Amelia Nibi – Caseificio Casale Nibbi – Amatrice

Cheese Bar dell’anno

Da Gigi formaggi – di Pierluigi Dolci – Sant’Omobono Terme

Premio eccellenza East Lombardy

Caseificio Giovanni Invernizzi – Lombardia

Formaggio dell’anno

Stracciata Molisana – Caseificio Di Nucci – Molise