

Lo Stracchino della Latteria Sociale di Branzi è Formaggio dell'anno

'Italian Cheese Awards', il premio dedicato ai migliori formaggi nazionali prodotti con 100% latte italiano, ha visto sfilare 31 eccellenze italiane. Il Piemonte la regione più premiata



Si chiude nel segno del successo la quarta edizione di “Italian Cheese Awards”, il premio dedicato ai migliori formaggi nazionali prodotti con 100% latte italiano. A far la parte del leone il Piemonte ma tra gli “special awards” c’è anche un riconoscimento bergamasco: lo Stracchino all’Antica dell’orobica Latteria Sociale di Branzi è stato premiato come ‘Formaggio dell’anno’ con la seguente motivazione: *“La latteria Branzi, in Val Brembana, produce da sempre formaggi tipici delle Alpi Orobiche, Francesco Maroni, direttore della latteria, ripropone un formaggio d’altri tempi, lo stracchino all’antica, dichiarato formaggio dell’anno 2018. Il formaggio lega il suo nome ai caci prodotti con latte di mucche “stracche” (in dialetto*

bergamasco “stanche per la transumanza” lo Stacchino all’Antica, formaggio grasso, prodotto con latte a munta calda, gustoso e saporito, antenato del Taleggio, che affonda le sue radici nelle valli Brembana, Taleggio, Serina e Imagna. I mandriani lo ottenevano con latte di mucca intero appena munto, e oggi, questa specialità casearia, è diventata presidio Slow Food.

La manifestazione, tenutasi il 13 ottobre scorso, è stata seguita da un pubblico di oltre 700 persone e ha visto sfilare sul palcoscenico del Centro Congressi di “FICO – Eataly World Bologna” 31 eccellenze della produzione casearia tricolore realizzate con latte 100% italiano.

La rassegna organizzata dal 2012 da “Guru del Gusto” – società impegnata nella promozione del settore lattiero-caseario attraverso iniziative, incontri e appuntamenti tematici nazionali (“Made in Malga”, “Formaggio In Villa”, “Luxury Cheese”) – con la collaborazione del consulente per la promozione e valorizzazione dell’universo cheese Alberto Marcomini (primo italiano a ricevere negli anni ’90 il prestigioso titolo francese di “Maître Fromager”, passato da selezionatore, affinatore e talent-scout di grandi formaggi, oggi anche giornalista TV) ha decretato 1 vincitore per ognuna delle 10 categorie in cui si è articolato: “Freschissimo”, “Fresco”, “Pasta molle”, “Pasta filata”, “Pasta filata stagionata”, “Semistagionato”; “Stagionato”, “Stagionato oltre i 24 mesi”, “Erborinato” e “Aromatizzato”.

A salire sul podio più alto con 2 “Awards” è la regione Piemonte che, aggiudicandosi i premi per la categoria “Stagionato” ed “Erborinato” si merita l’oro. Le statuette in ottone evocative di un umanoide con braccia alzate a sostenere una forma di formaggio si sono poi distribuite equamente lungo gran parte dello Stivale, arrivando in Campania, Lazio, Alto Adige, Puglia, Basilicata, Toscana, Emilia Romagna e Veneto.

Guru del Gusto ha inoltre attribuito 6 Premi speciali per il “Premio al miglior derivato del latte” (Ricotta di latte vaccino dell’Az. Agr. Sante Rugo del Friuli Venezia Giulia), “Premio al miglior formaggio di montagna” conferito a “Toma Bettelmatt” stagionato da Luigi Guffanti 1876 (Piemonte), “Formaggio dell’anno” allo Stracchino all’Antica della Latteria di Branzi (Lombardia), “Premio alla carriera” a Antonio Madaio di Casa Madaio (Campania)

Premio “Donne del latte” (Ida Barbero – Titolare gastronomia Barbero di Torino – Piemonte) e “Cheese Bar dell’anno” per il veronese I Caprini – Botega & Cusina di San Giovanni Lupatoto (Veneto). Riconoscimento particolare, ma senza attribuzione di statuetta, anche al “Miglior formaggio per la Birra” dato a Castelmagno stagionato d’alpeggio dell’Azienda La Meiro (Piemonte).

“Chiudiamo questa quarta edizione con grandi aspettative per i prossimi anni. L’Award si è confermato un appuntamento di valore per tutto il comparto caseario italiano che ha aderito

con entusiasmo – spiega Luca Olivan, responsabile della direzione artistica, gestione eventi e rapporti con gli sponsor di Guru del Gusto – *contribuendo a conferire all’iniziativa ulteriore credibilità anche a livello internazionale*”. Credibilità tangibile a partire dalla serietà delle modalità di selezione dei prodotti. *“Il percorso che ha portato ai vincitori finali si è articolato in 3 momenti: da Gennaio a Marzo un primo screening è stato effettuato dallo staff di Guru del Gusto, ad Aprile nel corso della kermesse “Formaggio in Villa” una giuria tecnica con il contributo del voto del pubblico ha proceduto ad una seconda selezione con la nomination dei “best 3” per ogni categoria e il 13 ottobre una terza commissione di specialisti, dopo una fase di assaggio seguito dall’espressione del voto segreta, ha definito i numeri 1”*.

La chiusura di Italian Cheese Awards 2018 è stata siglata da una degustazione collettiva ad alto tasso di latte, caglio e sale aperta al pubblico. *“Tutti i 31 formaggi finalisti sono stati infatti offerti ai presenti che hanno così potuto assaggiare alcuni dei migliori prodotti della nostra tradizione casearia. Tradizione che – conclude Olivan – questo Premio si propone non solo di valorizzare, incentivando la curiosità alla conoscenza e guidando nell’approccio corretto all’assaggio, ma anche di tutelare”*.