

World Cheese Awards, quattro medaglie per i formaggi bergamaschi



Due argenti e due bronzi è il bottino conquistato dai formaggi bergamaschi ai World Cheese Awards 2015, competizione casearia tra le più importanti al mondo, che ha visto in lizza – dal 26 al 29 novembre scorsi a Birmingham – 2.727 formaggi provenienti da 26 paesi, degustati e valutati da una commissione di 250 esperti da 22 nazioni.

Gli argenti sono andati entrambi al caseificio Arrigoni Battista di Pagazzano, premiato per il Gorgonzola Dolce Dop e il Taleggio Dop. La medaglia di bronzo se la sono aggiudicata invece il Taleggio Dop “Vero Arrigoni Sergio” dell’azienda di Olda di Taleggio e il Quadrello di bufala, formaggio morbido a crosta lavata del caseificio Quattro Portoni di Cologno al Serio.

Nella kermesse l’Italia ha ottenuto complessivamente 9 medaglie d’oro, 29 argenti e 27 bronzi, ma non è riuscita a

piazzare nessun esemplare nei top 16, tra i quali è stato eletto il campione mondiale, Le Gruyère AOP Premier Cru, Cremo SA brand della svizzera von Muhlenen, che ha ottenuto 69 degli 80 punti massimi, uno in più dei due formaggi arrivati secondi, Tomme Brebis-Chèvre, della francese Onetik e la Burrata di La Credenza, importatore di formaggi italiani con sede a Londra.

L'Italia ha però ottenuto quattro posti tra i primi 62 formaggi, i cosiddetti Super Gold, con due Parmigiani del reggiano Consorzio Conva, il pecorino stagionato Moliternum Giganteum della sarda Central e il San Pietro in Cera d'Api della Latteria Perenzin, nel trevigiano.

L'anno prossimo il campionato si svolgerà a San Sebastian, in Spagna