



COMUNICATO STAMPA

7° Concorso caseario nazionale "Infiniti blu" promosso da Slow Food Gorgonzola e Martesana e Onaf Delegazione di Milano: premiazione al Salone Internazionale del Gusto-Terra Madre

Sabato 25 Ottobre, a Torino, allo stand di Slow Food Lombardia del Salone Internazionale del Gusto-Terra Madre 2014, ha avuto luogo la premiazione del **7° Concorso Caseario** nazionale dei formaggi erborinati, frutto della pluriennale collaborazione tra la condotta Slow Food di Gorgonzola e Martesana e la delegazione Onaf (Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio) di Milano.

Il Concorso ha avuto luogo a Gorgonzola Sabato 20 Settembre, nel contesto dell'edizione 2014 di Infiniti Blu, la rassegna dedicata ai formaggi 'blu' e organizzata da anni dalla Condotta di Gorgonzola e Martesana, nell'ambito della tradizionale Sagra del Gorgonzola promossa da Pro Loco.

La premiazione è stata una festa per i produttori di qualità che hanno ricevuto il riconoscimento di Qualità Superiore o la Targa di Eccellenza.

L'evento è stato introdotto da Alessandro Romussi, Fiduciario della Condotta Slow Food di Gorgonzola e Martesana che ha descritto il Concorso che, in questa edizione, ha annoverato molti e validi campioni, tra cui tanti Gorgonzola DOP, ed ha infine reso omaggio alla felice collaborazione che si è realizzata tra Onaf e Slow Food.

Beppe Casolo, della delegazione milanese di Onaf, ha descritto lo svolgimento della valutazione dei formaggi in Concorso ed ha elogiato l'alta qualità dei prodotti che si è riscontrata in generale.

Nicoletta Bassi ha presentato la sua esperienza di partecipante al Concorso con i suoi campioni di Gorgonzola DOP e ha reso onore alla serietà e professionalità mostrate delle due associazioni coinvolte.

Lorenzo Berlendis, vice presidente nazionale di Slow Food Italia, dopo aver ribadito l'importanza della biodiversità e del ruolo di sentinelle del territorio svolto da produttori e agricoltori, ha proceduto alla premiazione dei vincitori, alternandosi con Beppe Casolo di Onaf.

Mentre si degustavano le loro opere, accompagnate dal vino del Consorzio Lugana, i vincitori della targa di eccellenza Alessandro Carpenedo, autore di Basajo, e Andrea Magi, autore di Briacacio di Pecora, hanno raccontato il loro ruolo di affinatori, anzi 'padri adottivi' di formaggi prodotti da altri e poi da loro allevati.

Ecco l'elenco dei festeggiati (in ordine alfabetico):

ECCELLENZA

Dé Magi - Alchimia dé formaggi BRIACACIO DI PECORA - 109 gg.

La Casearia Carpenedo s.r.l. BASAJO - 280 gg.

QUALITA'

Az. Agr. Fattoria Fiorentino BLU DI FATTORIA - 90 gg.
L'ERBORI' - 65 gg.

Bassi S.p.A. GORGONZOLA DOP ELIT DOLCE - 65 gg.
GORGONZOLA DOP ELIT PICCANTE - 120 gg.

Casa Fadda 1886 OVINFORTH - 90 gg.

Caseificio Defendi S.r.l. GORGONZOLA DOP PICCANTE "IL BACCO"
GORGONZOLA DOP DOLCE "IL BACCO VERDE"

Caseificio La Via Lattea OL SCIUR - 65 gg.
VERDUN DE LA GERA - 90 gg.

Caseificio Taddei BLUTUNT - 120 gg.

Dé Magi - Alchimia dé formaggi PINO - 72 gg.
GOBBO DI PICCHE - 86 gg
BRIACACIO VACCINO - 103 gg.

Eredi A. Baruffaldi S.r.l. GORGONZOLA DOP PICCANTE "PRIMULA VERDE" - 120 gg.
GORGONZOLA DOP PICCAN. "PRIMULA VERDE" K6 -130 gg.

Formaggio di Spelocchia BLU DEL PARCO NAZIONALE DOLOMITI BELLUNESI - 80 gg.

Fossa dell' Abbondanza BLU MONTEFELTRO - 109 gg.

L'Albertana di Mauro Albertini ERBURIN - 5 mesi + 10 giorni

La Casearia Carpenedo s.r.l. TOMA BLU - 210 gg.

Luigi Guffanti GORGONZOLA DOP PICCANTE - 270 gg.
GORGONZOLA DOP DOLCE - 200 gg.

P.A.L. S.r.l. GORGONZOLA DOP PICCANTE - 100 gg.
GORGONZOLA DOP DOLCE - 80 gg.

Palzola s.r.l. GORGONZOLA DOP PICCANTE - 176 gg.
 GORGONZOLA DOP DOLCE - 75 gg.
 GORGONZOLA DOP DOLCE - 88 gg.
 GORGONZOLA DOP DOLCE - 82 gg.

Arrivederci all'anno prossimo con una edizione speciale...forse internazionale!

Torino, Sabato 25 Ottobre 2014