

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Martedì 27 Settembre 2016 | aggiornato alle 10:14 | 44908 articoli in archivio

[HOME](#) [ALIMENTI](#) [LATTICINI e UOVA](#)

A 6 formaggi la Targa di eccellenza del 9° concorso “Infiniti blu”

Primo Piano del 26 Settembre 2016 | 18:53

Numerosi i formaggi erborinati che si sono distinti al 9° concorso caseario “Infiniti blu” nelle categorie Targa di eccellenza, Qualità superiore e Qualità. Le premiazioni sono avvenute nell'ambito del Salone del Gusto. Beppe Casolo, vice presidente Onaf, ha elogiato in generale la qualità di tutti i formaggi in gara

Domenica 25 settembre a Torino, nell'ambito della manifestazione **Terra Madre - Salone del Gusto** presso la postazione **Onaf** - Organizzazione nazionale assaggiatori formaggio al Parco del Valentino, ha avuto luogo la premiazione del 9° Concorso caseario nazionale dei formaggi erborinati, frutto della pluriennale collaborazione tra la condotta Slow Food di Gorgonzola e Martesana e la delegazione Onaf di Milano.

Le sei eccellenze che hanno meritato la Targa d'eccellenza sono state: Azienda agricola Colombo Di Colombo e Galbiati, Caseificio Defendi Luigi, De' Magi - Alchimia De' Formaggi, La Speloncia Azienda agricola Secco Denis, Latteria Sociale Di Cameri e Luigi Guffanti 1876.



Il concorso ha avuto luogo a Gorgonzola, nel contesto dell'edizione 2016 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. Nella premiazione sono stati festeggiati i produttori che hanno ricevuto il riconoscimento di Qualità, Qualità superiore o la Targa di eccellenza.

L'evento è stato introdotto da **Beppe Casolo** (*nella seconda foto, il terzo da sinistra*), vice presidente nazionale di Onaf, che ha descritto lo svolgimento della valutazione dei formaggi in concorso ed ha elogiato l'alta qualità dei prodotti che si è riscontrata in generale. **Vincenzo Arzente** (*nella seconda foto, a destra*), fiduciario della condotta Slow Food di Gorgonzola e Martesana ha descritto il Concorso che, in questa edizione, ha annoverato molti e validi campioni tra cui ben sei eccellenze ed ha infine reso omaggio alla felice collaborazione che si è realizzata tra Onaf e Slow Food.



Piercarlo Adami, Enrica Agosti, Beppe Casolo e Vincenzo Arzente

Piercarlo Adami (*nella seconda foto, a sinistra*), presidente nazionale di Onaf, che ha ribadito la professionalità della giuria Onaf e la collaborazione tra le associazioni su molti temi, ha proceduto alla premiazione dei vincitori, alternandosi con **Enrica Agosti** (*nella seconda foto*), presidente di Slow Food Lombardia, dopo una breve riflessione sulla necessità di difendere la qualità legata al buono pulito e giusto. La degustazione delle eccellenze è stata una festa per tutti i produttori e i fortunati avventori che hanno potuto assaggiare questi straordinari formaggi: un piacevole momento di confronto e condivisione di esperienze.

Di seguito i premiati per categoria:

Targa di eccellenza

Azienda agricola Colombo Di Colombo E Galbiati

Erborinato di Capra

Caseificio Defendi Luigi

Bufalo Blu

De' Magi - Alchimia De' Formaggi

Briacacio di Vacca

La Speloncia Azienda agricola Secco Denis

Blu del Parco delle Dolomiti

Latteria Sociale Di Cameri

Gorgonzola Dop Piccante 150 giorni

Luigi Guffanti 1876

Gorgonzola Dop Piccante



Qualità superiore

Bassi

Gorgonzola Dop Piccante

Caseificio Defendi Luigi

Gorgonzola Dop Bacco Verde

Gorgonzola Dop Bacco

De' Magi - Alchimia De' Formaggi

Saverio

Eredi A. Baruffaldi

Gorgonzola Piccante Dop Primula Verde

La Casearia Carpenedo

Blu '61

Toma Blu

La Speloncia - Azienda agricola Secco Denis

Blu Balsamico

Latteria Sociale Di Cameri

Gorgonzola Dop Piccante 200 giorni

Gorgonzola Dop Dolce 80 giorni

Verdalpe Piccante

Luigi Guffanti 1876

Erborinato Sancarlonge

Pal

Gorgonzola Dop Piccante

Palzola

Gorgonzola Dop Piccante 121 giorni

Gorgonzola Dop Dolce 80 giorni

Palfuoco - Erborinato Peperoncino 86 giorni

Palfuoco - Erborinato Peperoncino 93 giorni

Palfuoco - Erborinato Peperoncino 79 giorni



Qualità

Argiolas Formaggi

Brebiblù

Azienda agricola Gritti Bruno & Alfio

Surfin Blù 800

Bassi

Gorgonzola Dop Dolce

Carozzi Formaggi

Caprizola Dolce

Caprizola

Caprifumé

Caseificio La Via Lattea

Verdun alla Predator

Clin

Gorgonzola Dop Piccante

Gorgonzola Dop Dolce

De' Magi - Alchimia De' Formaggi

Briacacio di Pecora

Gennaro Auricchio

Gorgonzola Dolce Dop Cremificato Colombo 100 giorni

Igor

Gorgonzola Dop Dolce

La Casearia Carpenedo

Basajo

Dolomitico

La Speloncia - Azienda agricola Secco Denis

Blucapraspeloncia

Blu&Frutti di Bosco

Latteria Sociale Di Cameri

Toma Blu

Verdalpe Dolce

Luigi Guffanti 1876

Erborinato Sancarlone al Caffè

Palzola

Gorgonzola Dop Piccante 85 giorni

Gorgonzola Dop Piccante 149 giorni

Gorgonzola Dop Dolce 75 giorni