

# 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*