



COMUNICATO STAMPA

10° Concorso caseario nazionale "Infiniti blu" promosso da Slow Food Gorgonzola - Martesana e Onaf Delegazione di Milano: premiazione a Bra (CN) nell'ambito della manifestazione Cheese.

Sabato 16 Settembre a Bra, nell'ambito della manifestazione "Cheese" presso lo Stand della Regione Piemonte in Piazza Spreitenbach, ha avuto luogo la premiazione del **10° 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 9 Settembre, nel contesto dell'edizione 2017 di Infiniti Blu, la rassegna dedicata ai formaggi 'blu', organizzata da 11 anni dalla Condotta di Gorgonzola e Martesana, nell'ambito della tradizionale Sagra del Gorgonzola promossa da Pro Loco.

Durante la premiazione sono state consegnate le Targe di Eccellenza e le Targhe per il migliori erborinati a latte crudo, ma i festeggiamenti hanno riguardato anche coloro che hanno ricevuto il riconoscimento di Qualità Superiore e Qualità.

L'evento è stato introdotto dal responsabile del Concorso **Beppe Casolo**, Vice Presidente Nazionale di Onaf e da **Paolo Ambrosi** in rappresentanza della condotta Slow Food di Gorgonzola e Martesana. Questi hanno illustrato le modalità di svolgimento della valutazione dei formaggi, sottolineando l'alta qualità generale riscontrata nei prodotti analizzati. In questa edizione tra i campioni in concorso sono state individuate ben sei eccellenze, tra prodotti affinati e non.

Artefici dell'ottima riuscita dell'evento sono stati i giudici, i numerosi assistenti e i soci della condotta di Slow Food Gorgonzola e Martesana coordinati da Angelo Balconi. E' stata l'occasione per ribadire l'importanza di un evento come "Infiniti blu" e del concorso ad esso legato, che in questi 10 anni, grazie alla collaborazione che si è realizzata tra le due associazioni ha visto crescere l'interesse, la partecipazione con un costante miglioramento della qualità.

Successivamente **Piercarlo Adami**, Presidente nazionale di Onaf, ha ribadito la professionalità della giuria e la felice e duratura collaborazione tra Onaf e Slow Food su molti temi. Ha quindi proceduto alla premiazione dei vincitori, alternandosi con **Lorenzo Berlendis**, Vice Presidente di Slow Food che, rendendo merito all'evento della condotta Slow food di Gorgonzola e Martesana, ha proposto una breve riflessione sulla necessità di difendere la qualità legata al buono, pulito e giusto e sui formaggi a latte crudo.

La degustazione delle eccellenze è stata una festa per tutti i produttori e per il pubblico intervenuto, che ha avuto l'opportunità di assaggiare questi straordinari formaggi: un piacevole momento di confronto e condivisione di esperienze.

[SCARICA LE IMMAGINI DELLA PREMIAZIONE >>](#)



Nella foto da sinistra: Piercarlo Adami presidente nazionale Onaf, Lorenzo Berlendis vice-presidente Slow Food Italia, Beppe Casolo vice-presidente Onaf, Paolo Ambrosoni condotta Slow Food Gorgonzola-Martesana.

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

TARGA ECCELLENZA

Arrigoni Battista Spa

Gorgonzola Dop dolce

Carozzi Formaggi s.r.l.

Caprizola

Caseificio Brema

Bluedessert erbe e fiori

La Casearia Carpenedo s.r.l.

Blu '61

P.A.L. S.r.l.

Gorgonzola Dop piccante

Vagadore Mauro

Gorgonzola dolce Dop

TARGA QUALITA' LATTE CRUDO

Az. Agr. Fattoria Fiorentino

Blu di Fattoria

Caseificio La Via Lattea

Verdun de la gera

La Casearia Carpenedo s.r.l.

Basajo "superior"

DIPLOMA QUALITA' LATTE CRUDO

Az. Agr. Fattoria Fiorentino

Blu vecchio Samperi

DIPLOMA QUALITA' SUPERIORE

Bassi S.p.A.

Gorgonzola Dop Elit piccante

Caseificio F.Ili Olii

Gorgonzola Dop Arianna piccante □

Gorgonzola Dop dolce Arianna oro

CLIN S.R.L.

Gorgonzola Dop piccante

La Casearia Carpenedo s.r.l.

Gorgonzola Dop dolce

Latteria Perenzin srl

Blu di vacca in cera d'api

Latteria Sociale di Cameri

Gorgonzola Dop piccante "San Lucio"□

Gorgonzola Dop piccante "riserva"□Verdalpe piccante

Luigi Guffanti 1876 srl

Gorgonzola Dop piccante

Palzola S.r.l.

Gorgonzola Dop piccante 149 gg B□

Gorgonzola Dop dolce 80 gg

SI Invernizzi S.r.l.

Formaggio Sant'Ambrogio

DIPLOMA QUALITA'**Az. Agr. Gritti Bruno & Alfio s.s.**□

Blu di bufala

Caseificio Brema□

Bluedessert frutti di bosco

Caseificio Defendi Luigi srl□

Gorgonzola Dop Bacco□

Bufalo blu

Caseificio La Via Lattea

□Erburinn de santambroeus - Blu di Natale

De' Magi - Alchimia de' formaggi□

Bianco - Blù□

Irina

□Briacacio di pecora

□Luxuria

□Sciortino

Eredi A. Baruffaldi S.r.l.

□Gorgonzola piccante Dop primula verde□

Gorgonzola dolce Dop l'Angelo

Gennaro Auricchio S.p.A.□

Gorgonzola dolce Dop cremificato Colombo 100 gg

La Casearia Carpenedo s.r.l.□

Hyrkus

La Casera□

Pecorablu Casera

Latteria Sociale di Cameri□

Gorgonzola Dop dolce 100 gg

Luigi Guffanti 1876 srl□

Erborinato Sancarbone al caffè

Palzola S.r.l.□

Gorgonzola Dop piccante 149 gg A□

Gorgonzola Dop piccante 107 gg□

Gorgonzola Dop dolce 82 gg□

Gorgonzola Dop dolce 89 gg

Arrivederci all'anno prossimo!

Bra, Sabato 16 settembre 2017

Slow Food Gorgonzola – Martesana

Vincenzo Arzente

info@slowfoodgorgonzola.it

Onaf, Delegazione di Milano

Beppe Casolo

milano@onaf.it