



WORLD CHEESE AWARDS: È IL PARMIGIANO REGGIANO IL FORMAGGIO PIÙ PREMIATO AL MONDO

La giuria internazionale composta da 250 esperti ha assegnato a Parmigiano Reggiano 126 medaglie, 7 delle quali Super Gold. Bertinelli: "Torniamo in Italia a testa alta, con un bottino complessivo di 126 medaglie su 174 campioni presentati in gara dopo aver battagliato con 4.079 formaggi da 48 paesi del mondo".

Reggio Emilia, 5 novembre 2021 – Il Parmigiano Reggiano vince **126 medaglie** e centra un risultato mai raggiunto al **World Cheese Awards**, la competizione più importante del mondo dedicata ai formaggi che quest'anno si è svolta a Oviedo, in Spagna, dal 3 al 6 novembre: la giuria internazionale composta da 250 esperti ha assegnato a Parmigiano Reggiano il record storico di **7 medaglie Super Gold**, 6 delle quali vinte dai caseifici aderenti alla Nazionale. È Parmigiano Reggiano il formaggio più premiato al mondo e quello che si è aggiudicato più Super Gold rispetto a tutti gli altri presenti in gara.

I record non si fermano qui. Quest'anno la **Nazionale del Parmigiano Reggiano** - composta da 96 caseifici provenienti da tutte le province del comprensorio, 10 in più rispetto al 2019 – è arrivata ad essere la più grande missione collettiva mai intrapresa da un formaggio italiano all'estero. Uno sforzo di gruppo che ha fruttato alla Nazionale 111 medaglie: 6 Super Gold (miglior formaggio del tavolo), **28 d'oro, 50 d'argento, 41 di bronzo**. Le Super Gold sono state vinte dall'Azienda Agricola Grana D'Oro di Reggio Emilia, dalla Latteria Collina di Reggio Emilia, dal Caseificio Rosola di Zocca di Modena, dal Caseificio Punto Latte di Modena, dalla Latteria Sociale La Nuova 2000 di Reggio Emilia, dal Caseificio Sociale Canevaccia di Bologna. La settimana Super Gold è andata al Consorzio Latterie Virgilio, presentatosi fuori dalle fila della Nazionale.

"La Nazionale del Parmigiano Reggiano – ha affermato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano – *ha dimostrato ancora una volta le qualità di un formaggio unico al mondo. Torniamo in Italia a testa alta, con un bottino complessivo di 126 medaglie su 174 campioni presentati in gara dopo aver battagliato con 4.079 formaggi da 48 paesi del mondo. Un successo che è motivo d'orgoglio per tutta la nostra filiera che ogni giorno impegna migliaia di allevatori di 307 caseifici artigianali nella ricerca dell'eccellenza assoluta*".

"Festeggiamo nel modo migliore i 20 anni di attività – ha commentato da Bergamo **Gabriele Arlotti**, ideatore della Nazionale – *Il Parmigiano Reggiano è premiato dall'Appennino alla pianura, in tutte le province dell'Area di Origine e nelle sue biodiversità: di Frisona, Vacche Rosse, Bianca Modenese e Bruna Alpina. Una curiosità: siamo il formaggio ancora una volta col maggiore numero di Super Gold e medaglie. Lode alla Spagna per un evento che richiama pubblico dal mondo*".

Il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha inoltre patrocinato un nuovo premio alla **miglior produttrice di formaggi** che è andato alla vincitrice del World Cheese Awards 2021, **Silvia Peláez** della Queseria Quesos y Besos, per l'intensa attività di innovazione e qualità delle sue produzioni.

Durante la tre giorni a Oviedo, migliaia di visitatori si sono fermati allo stand del Consorzio per fotografare la forma di **Parmigiano Reggiano di 21 anni**, uno dei formaggi più stagionati al mondo, che è stata messa all'asta per beneficenza sul sito internet della casa d'aste londinese Givergy. È possibile presentare la propria offerta fino a sabato 6 novembre: <https://givergy.uk/parmigianoreggiano2021/>.



Di seguito il dettaglio delle medaglie vinte dai caseifici Nazionale del Parmigiano Reggiano.

BOLOGNA

Super Gold

Caseificio Sociale Canevaccia oltre 40 mesi

Oro

San Giovanni di Querciola 24-29 mesi

Caseificio Sociale Canevaccia 24-29 mesi

Argento

Fattoria San Rocco 24-29 mesi

Casearia di Sant'Anna 24-29 mesi

San Giovanni di Querciola 30-39 mesi

Bronzo

Caseificio Fior di Latte 18-23 mesi

Caseificio Fior di Latte 24-29 mesi

Fattoria San Rocco 24-29 mesi

MANTOVA

Oro

Latteria Venera Vecchia 30-39 mesi

Latteria Marzette 30-39 mesi

Latteria Quistello oltre 40 mesi

Argento

Latteria Quistello 30-39 mesi

Bronzo

Latteria Venera Vecchia 24-29 mesi

Caseificio Frizza 24-29 mesi

Latteria Vo Grande 30-39 mesi

Latteria Sociale Gonfo oltre 40 mesi

Latteria Vo Grande oltre 40 mesi

Caseificio Frizza oltre 40 mesi

MODENA

Super Gold

Rosola di Zocca 30-39 mesi

Punto Latte 30-39 mesi

Oro

Cooperativa Casearia Castelnovese 24-29 mesi

Caseificio Razionale Novese oltre 40 mesi

Albalat 24-29 mesi



4 Madonne Caseificio dell'Emilia 30-39 mesi

Argento

Caseificio Dismano 24-29 mesi
Bonlatte 30-39 mesi
Caseificio Casello 30-39 mesi
San Lorenzo 30-39 mesi
4 Madonne Caseificio dell'Emilia oltre 40 mesi
Antica Latteria Ducale oltre 40 mesi
San Lorenzo oltre 40 mesi

Bronzo

Caseificio Bioregiani 18-23 mesi
Punto Latte 24-29 mesi
Caseificio La Cappelletta 24-29 mesi
Caseificio Dismano 30-39 mesi
Cooperativa Casearia Castelnovese 30-39 mesi
Latteria di Campogalliano 30-39 mesi
San Bartolomeo 30-39 mesi
Latteria di Campogalliano oltre 40 mesi

PARMA

Oro

Casearia Castelli Gruppo Lactalis 24-29 mesi
Caseificio Ugolotti 24-29 mesi
Caseificio di Ravarano e Casaselvatica 30-39 mesi
Cooperativa Casearia Agrinascente oltre 40 mesi
FRATELLI BRUGNOLI oltre 40 mesi
Il Battistero oltre 40 mesi

Argento

Caseificio Gennari Sergio & Figli 24-29 mesi
Caseificio Sociale Palazzo 24-29 mesi
Casearia Castelli 24-29 mesi
San Bernardino di Caramaschi Mario e C. 30-39 mesi
Cooperativa Casearia Agrinascente Sac 30-39 mesi
Caseificio San Pietro Val Parma 30-39 mesi
Fratelli Boldini 30-39 mesi
Caseificio Sociale di Urzano oltre 40 mesi
Caseificio San Pietro Val Parma oltre 40 mesi

Bronzo

Araldi Pietro e Luigi 30-39 mesi
Caseificio Gennari Sergio & Figli 30-39 mesi
Consorzio Produttori Latte 30-39 mesi
Casearia Castelli Gruppo Lactalis 30-39 mesi
Caseificio Ugolotti 30-39 mesi
Fratelli Boldini 24-29 mesi
Ambrosi oltre 40 mesi



REGGIO EMILIA

Super Gold

Grana D'Oro Vacche Rosse 24-29 mesi
Latteria Collina 24-29 mesi
Latteria Sociale La Nuova 2000 oltre 40 mesi

Oro

Latteria La Grande oltre 40 mesi
Latteria Barchessone 30-39 mesi
Latteria Villa Curta 30-39 mesi
Casearia Tricolore 30-39 mesi
Latteria del Fornacione 30-39 mesi
Latteria Barchessone oltre 40 mesi
Caseificio di Gavasseto oltre 40 mesi
Antica Fattoria Caseificio Scalabrini 24-29 mesi
Latteria San Giovanni Della Fossa 24-29 mesi
Latteria Molinazza 18-23 mesi

Argento

Soc. Agricola Barba Piergiorgio e F.lli oltre 40 mesi
Caseificio Cavola 18-23 mesi
Agricola Società Agricola 18-23 mesi
Latteria Villa Curta 24-29 mesi
Fattoria Fiori 24-29 mesi
Latteria Roncocesi 24-29 mesi
Latteria di Migliara 24-29 mesi
Latteria Centro Rubbianino 24-29 mesi
Caseificio Allegro 24-29 mesi
Caseificio di Gavasseto 30-39 mesi
Latteria Moderna 30-39 mesi
Fattoria Fiori 30-39 mesi
Caseificio Il Boiardo 30-39 mesi
Caseificio Allegro 30-39 mesi
Latteria San Girolamo 30-39 mesi
Caseificio di Marola 30-39 mesi
Latteria Cagnola 30-39 mesi
Latteria Centro Rubbianino 30-39 mesi
Latteria San Giovanni Della Fossa 30-39 mesi
Latteria Moderna oltre 40 mesi
Latteria San Girolamo oltre 40 mesi
Nuova Latteria Fontana 18-23 mesi



Bronzo

Casearia Fratelli Dotti	24-29 mesi
Latteria Garfagnolo	24-29 mesi
Latteria La Grande	24-29 mesi
LATTERIA SOCIALE PAVERAZZI	24-29 mesi
Caseificio Agricolo del Milanello	24-29 mesi
Caseificio Il Boiardo	24-29 mesi
Latteria di Migliara	30-39 mesi
Latteria San Pietro	30-39 mesi
Latteria Molinazza	30-39 mesi
Grana D'Oro Vacche Rosse	oltre 40 mesi
Caseificio Sociale Castellazzo	oltre 40 mesi
Antica Latteria Centro Re	oltre 40 mesi

Press Info

Fabrizio Raimondi - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 335 389848 raimondi@parmigianoreggiano.it