



IL PARMIGIANO REGGIANO FESTEGGIA LE 150 MEDAGLIE DEI WORLD CHEESE AWARDS 2023: NELLA SALA DEL TRICOLORE DEL COMUNE DI REGGIO EMILIA SI È TENUTA LA CERIMONIA DI PREMIAZIONE DEI CASEIFICI VINCITORI

La Dop si è riconfermata il formaggio più premiato per l'undicesima edizione consecutiva. All'evento di celebrazione hanno partecipato gli assessori Alessio Mammi della Regione Emilia-Romagna e Mariafrancesca Sidoli del Comune di Reggio Emilia

Reggio Emilia, 11 dicembre 2023 – Il formaggio più premiato al mondo, simbolo del Made in Italy, è stato festeggiato nella sala dov'è nata la bandiera nazionale. Oggi, **lunedì 11 dicembre**, presso la **Sala del Tricolore del Comune di Reggio Emilia**, si è infatti tenuta la **cerimonia dedicata ai caseifici del Parmigiano Reggiano vincitori dei World Cheese Awards**. Con ben **150 medaglie** assegnate da una giuria di 264 esperti provenienti da 38 paesi, il Re dei formaggi si è riconfermato per l'undicesima edizione consecutiva il più premiato alla competizione internazionale di riferimento nel mondo dedicata ai formaggi, svoltasi a Trondheim, in Norvegia. Per il Consorzio del Parmigiano Reggiano hanno partecipato **Nicola Bertinelli**, presidente, e **Simone Ficarelli**, ufficio marketing internazionale. Sono inoltre intervenuti **Alessio Mammi**, assessore all'Agricoltura e agroalimentare, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna, **Mariafrancesca Sidoli**, assessora a Commercio, attività produttive, valorizzazione del centro storico del Comune di Reggio Emilia, e **Gabriele Arlotti**, ideatore della Nazionale del Parmigiano Reggiano.

Nel dettaglio, i 99 caseifici della **Nazionale del Parmigiano Reggiano** (provenienti dalle cinque province del comprensorio: Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna a sinistra del fiume Reno e Mantova a destra del Po) hanno vinto **137 medaglie, record assoluto** nella storia del gruppo. In particolare, la giuria internazionale ha assegnato **3 medaglie Super Gold** (miglior formaggio del tavolo) a **Fior di Latte (Bologna)**, **Fratelli Rastelli (Parma)**, classificatosi 10° nella fase finale (primo tra gli italiani, scelto tra i top 16 e quindi valutato dalla "Super Giuria"), e a **Sant'Angelo (Bologna)**. Inoltre, gli Azzurri del Parmigiano Reggiano hanno riportato a casa un bottino di **27 medaglie d'oro, 44 d'argento e 63 di bronzo**. A queste si aggiungono le **13 medaglie (4 ori, 2 argenti e 7 bronzi)** riconosciute a caseifici che si sono iscritti indipendentemente al concorso, per un totale di **150 medaglie**.

«Siamo felici di poter celebrare in un luogo tanto denso di storia il Parmigiano Reggiano», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio. «La nostra Dop si è riconfermata il formaggio più premiato, sfidando oltre 4.500 concorrenti da 43 paesi del mondo. A tutti i presenti vanno i nostri complimenti e la nostra gratitudine, perché hanno saputo riconfermare i primati che appartengono al Parmigiano Reggiano. A Trondheim abbiamo vinto soprattutto grazie ai valori che legano il nostro prodotto al territorio, frutto di una filiera che ogni giorno impegna migliaia di allevatori e oltre 300 caseifici artigianali nella ricerca dell'eccellenza assoluta».

PARMIGIANO REGGIANO

Alessio Mammi, assessore all'Agricoltura e agroalimentare, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna, ha commentato: «L'Emilia-Romagna è il cuore agroalimentare del Paese: siamo la regione con il più alto numero di indicazioni geografiche Dop e Igp in Europa, sono ben 44. Il Parmigiano Reggiano rappresenta l'eccellenza di queste terre, la capacità di produrre cibo buono, sicuro, con una qualità talmente alta da salire sul tetto del mondo. Si tratta di un comparto agroalimentare che garantisce reddito ai produttori, posti di lavoro, valore promozionale e turistico al territorio. Il mio ringraziamento va agli agricoltori, ai casari, a tutti i lavoratori dei caseifici, che ogni giorno producono questa bontà. Voglio ricordare che nel nostro territorio le Indicazioni Geografiche svolgono un ruolo importante nel mantenimento delle attività economiche e sociali nelle zone rurali e sono quindi cruciali per preservare l'equilibrio territoriale a livello regionale. Servono a tenere insieme le comunità anche in luoghi dove è più difficile fare impresa e investire, come l'Appennino. Quando parliamo di cibo, non ci riferiamo soltanto a prodotti necessari alla nostra sopravvivenza alimentare, ma entrano in campo anche la storia, le tradizioni, la cultura. Il cibo stesso significa conoscenza: è ricerca, studio, analisi per un livello qualitativo sempre migliore. Il nostro obiettivo come Regione è garantire la produzione di qualità delle nostre Dop e Igp, proteggere i prodotti e il reddito dei produttori dagli effetti dei cambiamenti climatici e promuoverli in tutto il mondo, come stiamo facendo e continueremo a fare».

Mariafrancesca Sidoli, assessora a Commercio, attività produttive, valorizzazione del centro storico del Comune di Reggio Emilia, ha dichiarato: «La città di Reggio Emilia è orgogliosa di ospitare, anche quest'anno, le premiazioni dei World Cheese Award 2023 nella prestigiosa Sala del Tricolore: luogo simbolo per la nostra storia, che ha visto nascere la bandiera italiana, rappresenta la cornice ideale per celebrare l'ennesimo grande successo del Parmigiano Reggiano, punto di riferimento dell'enogastronomia emiliana, ambasciatore di eccellenza a livello internazionale. Abbiamo un patrimonio culinario che tutto il mondo ammira e ci invidia e il nostro formaggio ne è uno dei portabandiera maggiormente rappresentativi. Un'autentica dimostrazione di come la cucina emiliana sia anche una ricchezza socioculturale che nasce dalla nostra storia, dai tratti distintivi e identitari della sua terra di produzione, patrimonio da preservare e valorizzare. Ed è proprio questo che fa il Consorzio del Parmigiano Reggiano, con la propria opera di promozione e tutela, oltre che di indirizzo per quelli che sono gli obiettivi e le azioni dei tanti produttori che con il proprio lavoro portano avanti questa importante tradizione. L'incredibile serie di affermazioni ai World Cheese Awards sta a confermare e dimostrare che giocando di squadra e aspirando all'eccellenza si ottengono i più grandi successi. Continuando su questa strada, la nostra Nazionale non potrà che togliersi ancora tante soddisfazioni, tenendo alta la bandiera della nostra gastronomia».

Di seguito l'elenco completo delle medaglie vinte dalla Nazionale del Parmigiano Reggiano:

BOLOGNA

Caseificio Sant'Angelo	40-50 mesi	Oro e Super Gold
Caseificio Sociale Fior di Latte	18-23 mesi	Oro e Super Gold
Caseificio Sociale di Querciola	30-39 mesi	Oro
Caseificio Bazzanese	24-29 mesi	Argento
Caseificio Sociale di Querciola	24-29 mesi	Argento

PARMIGIANO REGGIANO

Caseificio Sociale Fior di Latte	24-29 mesi	Argento
Caseificio Bazzanese	40-50 mesi	Bronzo
Caseificio Sociale Canevaccia	30-39 mesi	Bronzo
Caseificio Sociale Canevaccia	40-50 mesi	Bronzo

MANTOVA

Caseificio Caramasche	24-29 mesi	Oro
Latteria Agricola Quistello	24-29 mesi	Oro
Latteria Sociale Gonfo	40-50 mesi	Oro
Caseificio Croce	30-39 mesi	Argento
Caseificio Frizza	40-50 mesi	Argento
Latteria Agricola Venera Vecchia	18-23 mesi	Argento
Latteria Agricola Begozzo	18-23 mesi	Argento
Latteria Agricola Quistello	40-50 mesi	Argento
Latteria Sociale Gonfo	30-39 mesi	Argento
Latteria Sociale Rocchetta	40-50 mesi	Argento
Caseificio Croce	24-29 mesi	Bronzo
Caseificio Frizza	30-39 mesi	Bronzo
Latteria Agricola Venera Vecchia	24-29 mesi	Bronzo
Latteria Agricola Quistello	30-39 mesi	Bronzo
Latteria Sociale Rocchetta	24-29 mesi	Bronzo
Latteria Vo Grande	24-29 mesi	Bronzo

MODENA

4 Madonne Caseificio dell'Emilia 1240	24-29 mesi	Oro
Caseifici Granterre – Albalat 2720	30-39 mesi	Oro
Caseifici Granterre – Castelnovese 2979	24-29 mesi	Oro
Caseifici Granterre – Castelnovese 2979	30-39 mesi	Oro
Caseificio Sociale Rio San Michele	40-50 mesi	Oro
4 Madonne Caseificio dell'Emilia 2566	24-29 mesi	Argento
4 Madonne Caseificio dell'Emilia 1086	30-39 mesi	Argento
4 Madonne Caseificio dell'Emilia 1086	24-29 mesi	Argento
Caseifici Granterre – Albalat 2720	24-29 mesi	Argento
Caseifici Granterre - Casello	30-39 mesi	Argento
Caseifici Granterre – Castelnovese 2780	24-29 mesi	Argento
Caseifici Granterre – Castelnovese 2973	24-29 mesi	Argento
Caseifici Granterre - Lame	24-29 mesi	Argento
Caseifici Granterre - Lame	30-39 mesi	Argento
Caseificio Bucamante	30-39 mesi	Argento
Caseificio La Cappelletta	24-29 mesi	Argento
Caseificio La Cappelletta	30-39 mesi	Argento
Cooperativa Casaria del Frignano	30-39 mesi	Argento

PARMIGIANO REGGIANO

Cooperativa Casearia San Lorenzo	30-39 mesi	Argento
4 Madonne Caseificio dell'Emilia 1240	30-39 mesi	Bronzo
Azienda Agraria Istituto Lazzaro Spallanzani	40-50 mesi	Bronzo
Caseifici Granterre - Albalat Riolo 2912	30-39 mesi	Bronzo
Caseifici Granterre - Casello	24-29 mesi	Bronzo
Caseifici Granterre – Castelnovese 2780	30-39 mesi	Bronzo
Caseifici Granterre – Castelnovese 2973	40-50 mesi	Bronzo
Caseifici Granterre – Castelnovese 2973	30-39 mesi	Bronzo
Caseifici Granterre – Castelnovese 2780	40-50 mesi	Bronzo
Caseificio Bucamante	24-29 mesi	Bronzo
Caseificio Dismano	24-29 mesi	Bronzo
Caseificio Granarolo	18-23 mesi	Bronzo
Caseificio Rosola di Zocca	24-29 mesi	Bronzo
Caseificio Sociale di Casola di Montefiorino	18-23 mesi	Bronzo
Caseificio Sociale di Casola di Montefiorino	24-29 mesi	Bronzo
Caseificio Sociale di Casola di Montefiorino	30-39 mesi	Bronzo
Latteria di Campogalliano	30-39 mesi	Bronzo
Società Agricola Sole	24-29 mesi	Bronzo

PARMA

Rastelli Fratelli	30-39 mesi	Oro e Super Gold
Ambrosi	24-29 mesi	Oro
Caseificio Agrinascente – Parma 2064	40-50 mesi	Oro
Lelli Pietro Giovanni	30-39 mesi	Oro
Società Agricola Montecoppe	40-50 mesi	Oro
Latteria Sociale La Panocchia	30-39 mesi	Argento
Società Agricola Valserena	18-23 mesi	Argento
Società Agricola Fratelli Boldini	18-23 mesi	Argento
Società Agricola Fratelli Boldini	24-29 mesi	Argento
Agriturismo Broncarda	24-29 mesi	Bronzo
Casearia Castelli San Polo Torrile	30-39 mesi	Bronzo
Casearia Castelli Tizzano	30-39 mesi	Bronzo
Caseifici Granterre – Santo Stefano	24-29 mesi	Bronzo
Caseificio Agrinascente – Parma 2064	18-23 mesi	Bronzo
Caseificio Carini	40-50 mesi	Bronzo
Caseificio Eva	24-29 mesi	Bronzo
Caseificio Eva	30-39 mesi	Bronzo
Caseificio Il Battistero	30-39 mesi	Bronzo
Caseificio Il Battistero	40-50 mesi	Bronzo
Caseificio San Bernardino di Caramaschi Mario e C.	24-29 mesi	Bronzo
Caseificio San Bernardino di Caramaschi Mario e C.	30-39 mesi	Bronzo
Caseificio San Bernardino di Caramaschi Mario e C.	40-50 mesi	Bronzo
Caseificio Sociale Borgotaro	24-29 mesi	Bronzo

PARMIGIANO REGGIANO

Ferrarini & Bonetti	18-23 mesi	Bronzo
Latteria Sociale La Panocchia	24-29 mesi	Bronzo
Società Agricola Valserena	40-50 mesi	Bronzo
Società Agricola Butteri Arturo Renato e Walter	30-39 mesi	Bronzo

REGGIO EMILIA

Casearia Castelli Tricolore	24-29 mesi	Oro
Caseificio Colline del Cigarello e Canossa	24-29 mesi	Oro
Caseificio Colline del Cigarello e Canossa	30-39 mesi	Oro
Caseificio Colline di Selvapiana e Canossa	24-29 mesi	Oro
Caseificio Milanello	24-29 mesi	Oro
Latteria Cornocchio	30-39 mesi	Oro
Latteria Sociale Centro Rubbianino	30-39 mesi	Oro
Latteria Sociale del Fornacione	30-39 mesi	Oro
Latteria Sociale Moderna	24-29 mesi	Oro
Latteria Sociale Quara	30-39 mesi	Oro
Tabiano	24-29 mesi	Oro
Caseifici Granterre - Gavasseto	40-50 mesi	Argento
Caseificio Colline del Cigarello e Canossa	40-50 mesi	Argento
Caseificio Colline di Selvapiana e Canossa	30-39 mesi	Argento
Caseificio Colline di Selvapiana e Canossa	40-50 mesi	Argento
Fattoria Fiori di Fiori Pier Paolo	24-29 mesi	Argento
Il Boiardo - Matilde di Canossa	24-29 mesi	Argento
Latteria Agricoltori Roncocesi	30-39 mesi	Argento
Latteria San Giovanni di Querciola	18-23 mesi	Argento
Latteria Sociale Casale di Bismantova	24-29 mesi	Argento
Latteria Sociale del Cigarello	40-50 mesi	Argento
Latteria Sociale La Collina	30-39 mesi	Argento
Latteria Sociale Quara	24-29 mesi	Argento
Latteria Sociale San Bartolomeo	24-29 mesi	Argento
Latteria Sociale San Girolamo	30-39 mesi	Argento
Società Agricola Grana d'Oro	24-29 mesi	Argento
Società Agricola Dall'Aglio	30-39 mesi	Argento
Antica Fattoria Caseificio Scalabrini	30-39 mesi	Bronzo
Casearia Fratelli Dotti	30-39 mesi	Bronzo
Caseifici Granterre - Nuova 2000	40-50 mesi	Bronzo
Caseificio Milanello	40-50 mesi	Bronzo
Caseificio Sociale Allegro 575	24-29 mesi	Bronzo
Caseificio Sociale Fogliano Giarola Sabbione	24-29 mesi	Bronzo
Latteria Agricoltori Roncocesi	24-29 mesi	Bronzo
Latteria Cornocchio	24-29 mesi	Bronzo
Latteria San Giovanni di Querciola	24-29 mesi	Bronzo
Latteria Sociale Barchessone	24-29 mesi	Bronzo



Latteria Sociale Cagnola	24-29 mesi	Bronzo
Latteria Sociale del Cigarello	30-39 mesi	Bronzo
Latteria Sociale La Collina	24-29 mesi	Bronzo
Latteria Sociale Moderna	30-39 mesi	Bronzo
Latteria Sociale San Girolamo	24-29 mesi	Bronzo
Latteria Sociale San Pietro	24-29 mesi	Bronzo
Latteria Sociale San Pietro	30-39 mesi	Bronzo
Latteria Villa Curta	24-29 mesi	Bronzo
Società Agricola Barba S.S.	30-39 mesi	Bronzo

Press Info

Benedetto Colli - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 380 3712272 press@parmigianoreggiano.it

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