



CASELLO D'ORO AWARDS: IL CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO CELEBRA AL BRITISH MUSEUM DI LONDRA LA SECONDA EDIZIONE DEL PREMIO

I 13 caseifici vincitori dei Palii del Parmigiano Reggiano 2024 riceveranno il premio alla presenza dell'ambasciatore d'Italia nel Regno Unito, Inigo Lambertini. Il Consorzio conferirà due menzioni speciali: al Parmigiano Reggiano con miglior struttura e a quello con miglior profilo aromatico

Reggio Emilia, 29 gennaio 2025 – Il Consorzio del Parmigiano Reggiano ha annunciato la **seconda edizione** dei **Casello d'Oro Awards**, il premio dedicato ai **13 caseifici vincitori dei Palii del Parmigiano Reggiano 2024**: dopo il successo del primo evento, che si è svolto lo scorso marzo presso l'Ambasciata d'Italia a Parigi, l'edizione 2025 si terrà **martedì 4 febbraio** al **British Museum** di **Londra**. Alla presenza dell'ambasciatore d'Italia nel Regno Unito, **Inigo Lambertini**, e della stampa italiana e inglese, la serata, condotta da **Valentina Harris**, una delle più riconosciute esperte britanniche di cucina italiana e volto noto della BBC, sarà una celebrazione dell'eccellenza e delle distintività di quello che non è solo un pezzo di formaggio, ma un'icona dello stile di vita italiano amata dai consumatori di tutto il mondo.

Da 12 anni, nella zona d'origine della Dop (che comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova alla destra del fiume Po e Bologna alla sinistra del fiume Reno) si svolgono **gare annuali** denominate **"Palio del Parmigiano Reggiano"**. Ogni caseificio consorziato può partecipare iscrivendo un **campione di Parmigiano Reggiano di 24-26 mesi**: la stagionatura minima è di 12 mesi, ma è intorno ai 24 mesi che la Dop raggiunge la maturazione adatta a far risaltare le sue caratteristiche tipiche, esprimendo al palato un buon equilibrio tra il sapore dolce e salato, presentandosi friabile e granulosa. I formaggi in concorso vengono valutati da una giuria composta da assaggiatori certificati della **APR** - Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano, chiamati ad analizzare la straordinaria gamma di sapori, aromi e sfumature che questo formaggio unico è in grado di esprimere. Inoltre, in occasione del Palio Città di Casina e del Palio GustiaMo sono stati premiati **due caseifici** per la **stagionatura 40 mesi**. I **13 caseifici** vincitori dei Palii del Parmigiano Reggiano 2024 sono:

- Ambrosi Spa (Traversetolo, PR) – Vincitore del Palio di Montechiarugolo (Montechiarugolo, PR)
- Caseificio Il Boiardo - Pratissolo Matilde di Canossa (Scandiano, RE) – Vincitore del Palio Teatro della Natura (Viano, RE)
- Caseificio Sociale La Guardia (Coscogno, frazione di Pavullo nel Frignano, MO) – Vincitore del Palio del Frignano (Pavullo nel Frignano, MO)
- Cooperativa Casearia Agrinascente (Fidenza, PR) – Vincitore del Palio dell'Artigianato di Soragna (Soragna, PR)
- Latteria Agricola Arrivabene (Poggio Rusco, MN) – Vincitore del Palio dei Caseifici dell'Oltrepò Mantovano (Gonzaga, MN)
- Latteria Sociale Cavecchia (Reggiolo, RE) – Vincitore del Palio di San Lucio (Guastalla, RE)



- Latteria Sociale San Giorgio (Casina, RE) – Vincitore del Palio Città di Casina (Casina, RE) con la stagionatura 40 mesi
- 4 Madonne Caseificio dell'Emilia (stabilimento di Baggiovara, frazione di Modena) – Vincitore del Palio GustiaMo (Modena) con la stagionatura 40 mesi
- 4 Madonne Caseificio dell'Emilia (stabilimento di Medolla, MO) – Vincitore del Palio GustiaMo (Modena)
- 4 Madonne Caseificio dell'Emilia (stabilimento di Valsamoggia, BO) – Vincitore del Palio di San Petronio (Bologna)
- 4 Madonne Caseificio dell'Emilia (stabilimento di Varana di Serramazzoni, MO) – Vincitore del Palio Città di Casina (Casina, RE)
- Rastelli Fratelli (Rubbiano, frazione di Solignano, PR) – Vincitore del Palio di Pellegrino Parmense (Pellegrino Parmense, PR)
- Società Agricola Dall'Aglione (Gattatico, RE) – Vincitore del Palio Bibbiano la Culla (Ghiardo di Bibbiano, RE)

Durante la serata verranno attribuite **due Menzioni speciali** per il **Parmigiano Reggiano con miglior struttura** e per quello **con miglior profilo aromatico**. A giudicare gli 11 campioni di 24 mesi in una degustazione alla cieca sarà una **giuria internazionale d'eccezione**, composta da **Gennaro Contaldo** (uno degli chef e personaggi televisivi più amati del Regno Unito, maestro di Jamie Oliver, autore di libri di cucina di grande successo), **Maddalena Fossati Dondero** (direttore de *La Cucina Italiana* e di *Condé Nast Traveller Italia*), **Bronwen Percival** (acquirente del formaggio per Neal's Yard Dairy a Londra, cofondatrice del sito web MicrobialFoods.org e membro del comitato editoriale dell'*Oxford Companion to Cheese*), **Cornelia Poletto** (chef e gestore del ristorante Cornelia Poletto, della scuola Cucina Cornelia Poletto e del bar gastronomia Paolas di Amburgo e noto volto della TV tedesca), **Cathy Strange** (ambasciatrice della cultura alimentare di Whole Foods Market e membro della Guilde Internationale des Fromagers, dell'American Cheese Society, de Les Dames d'Escoffier e della Cheese Importers Association) e **Carlos Yescas** (giudice supremo ai World Cheese Awards, cofondatore di Lactography, autore di libri sui formaggi e collaboratore dell'*Oxford Companion to Cheese*).

Saranno inoltre protagonisti della serata **Ronan Currie**, assistant blender di **The GlenAllachie Distillery**, e **George Wills**, UK sales & marketing manager di **Kilchoman Distillery**, due delle più storiche e apprezzate distillerie di whisky della Scozia. Lo **scotch whisky** è un prodotto ideale per l'abbinamento con il Parmigiano Reggiano per le moltissime affinità che condividono: dal legame inscindibile delle materie prime col territorio alla fondamentale importanza del tempo nell'evoluzione di sapori e aromi, dalla versatilità al ruolo di portabandiera dell'eccellenza nazionale nel mondo. Durante la serata verrà degustato in pairing con le stagionature della Dop e sarà anche il protagonista dei **due signature cocktail** creati per l'occasione da **Giorgio Bargiani**, assistant director of mixology del The Connaught di Londra, chiamati *Pomo d'Oro* e *Salt Fat Acid Heat*: il matrimonio perfetto con i sapori e gli aromi dei Parmigiano Reggiano 24 e 40 mesi, che riconferma come la Dop non sia solo un prodotto di estrema versatilità e distintività, ma anche un elemento irrinunciabile di ogni momento di convivialità, come una degustazione di alta mixology con gli amici.



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