



LONDRA: IL CONSORZIO DEL PARMIGIANO REGGIANO ASSEGNA I CASELLO D'ORO AWARDS AI 13 CASEIFICI VINCITORI DEI PALII DEL PARMIGIANO REGGIANO 2024

Durante la serata al British Museum, alla presenza dell'ambasciatore d'Italia nel Regno Unito, Inigo Lambertini, sono state conferite due Menzioni speciali ai Parmigiano Reggiano con miglior struttura e con miglior profilo aromatico, entrambe andate al 4 Madonne Caseificio dell'Emilia, stabilimento di Varana di Serramazzone (provincia di Modena)

Londra, 5 febbraio 2025 – Il Parmigiano Reggiano ha acceso la City: ieri sera, **martedì 4 febbraio**, il **Consorzio** ha celebrato la **seconda edizione** dei **Casello d'Oro Awards**, il premio dedicato ai **13 caseifici vincitori dei Palii del Parmigiano Reggiano 2024**. Durante la serata una **giuria internazionale** ha premiato i tredici vincitori dei Palii 2024 e attribuito **due Menzioni speciali** per il **Parmigiano Reggiano con miglior struttura** e per quello **con miglior profilo aromatico**, entrambe andate al **4 Madonne Caseificio dell'Emilia**, stabilimento di **Varana di Serramazzone** (provincia di **Modena**). Dopo il successo del primo evento, che si è svolto lo scorso marzo presso l'Ambasciata d'Italia a Parigi, l'edizione 2025 si è tenuta 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, ha rinsaldato i legami tra la Dop e il **Regno Unito, quarto mercato estero** con **oltre 6.500 tonnellate importate all'anno**, il cui **sell-in 2024** (fonte: NIQ) ha segnato una **crescita del +17%** rispetto all'anno precedente (al di sopra della media globale che si attesta al +13,7%).

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** che viene valutato da una giuria composta da assaggiatori certificati della **APR - Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano**. 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'Aglio (Gattatico, RE) – Vincitore del Palio Bibbiano la Culla (Ghiardo di Bibbiano, RE)

Le **due Menzioni speciali** per il **Parmigiano Reggiano con miglior struttura** e per quello **con miglior profilo aromatico** sono state attribuite in una degustazione alla cieca degli 11 campioni di 24 mesi da una **giura 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** (membro del comitato editoriale dell'*Oxford Companion to Cheese*, cofondatrice del sito web MicrobialFoods.org e acquirente del formaggio per Neal's Yard Dairy a Londra), **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 Guilda Internationale des Fromagers, dell'American Cheese Society, de Les Dames d'Escoffier e della Cheese Importers Association) e **Carlos Yescas** (giudice ai World Cheese Awards, cofondatore di Lactography, autore di libri sui formaggi e collaboratore dell'*Oxford Companion to Cheese*).

Tra i protagonisti della serata anche **Ronan Currie**, assistant blender di **The GlenAllachie Distillery**, e **George Wills**, UK sales & marketing manager di **Kilchoman Distillery**, due delle più apprezzate distillerie artigiane della Scozia. Lo **scotch whisky** è un prodotto ideale per il pairing con il Parmigiano Reggiano per le moltissime affinità che condividono: dal legame inscindibile delle materie prime (l'acqua il primo, il latte crudo il secondo) con la zona di origine, alla fondamentale importanza del tempo (detto "invecchiamento" per il distillato e "stagionatura" per il formaggio) nell'evoluzione di sapori e aromi; dalla versatilità di abbinamenti e utilizzi in cucina, al ruolo di portabandiera dell'eccellenza nazionale nel mondo (come il Parmigiano Reggiano è un'icona del Made in Italy con un giro d'affari che supera i 3 miliardi di euro e un export che raggiunge quasi il 50%, il whisky è sinonimo di Scozia con un giro d'affari che supera i 7,1 miliardi di sterline e un export che supera il 78% del totale – fonte: Scottish Development International, l'agenzia ufficiale del Governo scozzese che promuove i rapporti commerciali tra la Scozia e i mercati esteri).

I due scotch whisky sono stati anche i protagonisti dei **due signature cocktail** creati per l'occasione da **Giorgio Bargiani**, assistant director of mixology del The Connaught di Londra. Nel primo,



chiamato **Pomo d'Oro** e abbinato al **Parmigiano Reggiano 24 mesi**, il **Kilchoman Whisky Machir Bay** (un single malt maturato in botti di ex-bourbon ed ex-sherry, con note di agrumi, vaniglia stratificata, caramello e fumo di torba marittima) è stato mixato al Cinzano Vermouth Bianco, a un liquore di pomodoro e ad alcune gocce di Tonka bitter, e guarnito con un capperi. Nel secondo, battezzato **Salt Fat Acid Heat** e presentato in pairing con il **Parmigiano Reggiano 40 mesi**, il **GlenAllachie 11 Years Old Marsala Wood Finish** (invecchiato per 8 anni in botti ex-bourbon di rovere americano e con un *finish* di circa 42 mesi in botti di Marsala, caratterizzato da una sensazione al palato ben arrotondata, ricca di frutta dolce e caramello morbido, con una percezione in bocca vellutata e un finale lungo) è stato mescolato con Amontillado Sherry, aceto balsamico, salsa di soia e Cedrata Tassoni, e guarnito con uno spicchio di mandarino cinese, in un cocktail che riflette tutti gli elementi base del gusto. La Dop si è riconfermata non 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.

L'ambasciatore d'Italia nel Regno Unito, **Inigo Lambertini**, ha dichiarato: «Sono particolarmente lieto che il Consorzio del Parmigiano Reggiano abbia scelto Londra come cornice per celebrare un appuntamento così importante come i Casello d'Oro Awards. Per il Parmigiano Reggiano Dop il Regno Unito è infatti, storicamente, un mercato di primaria importanza, dove continua a riscuotere grandi successi nonostante le sfide poste dalla Brexit e dalle nuove regolamentazioni doganali entrate in vigore nel corso dell'anno. Il Parmigiano Reggiano Dop resta un simbolo dell'eccellenza, della tradizione e del saper fare italiani, tramandato nei secoli da generazioni di allevatori, agricoltori e casari. E nel Regno Unito è diventato un ingrediente imprescindibile, che rafforza i legami gastronomici e culturali tra i due Paesi».

«Siamo orgogliosi di aver celebrato la seconda edizione dei Casello d'Oro Awards», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio, «e di aver assegnato il premio ai 13 caseifici che nel 2024 hanno vinto i Palii del Parmigiano Reggiano. La Dop è un prodotto sempre più internazionale, con una quota export che ha quasi raggiunto il 50%. Dopo l'Ambasciata d'Italia a Parigi, sede della prima edizione, abbiamo scelto come palcoscenico dell'evento di ieri lo splendido British Museum di Londra, la capitale del nostro quarto mercato estero, con oltre 6.500 tonnellate importate all'anno e un sell-in 2024 che ha segnato una crescita del +17% rispetto all'anno precedente. Per la nostra Dop, che punta a diventare una marca iconica globale, non è fondamentale solo esportare il prodotto, ma anche la cultura di prodotto. Eventi come questo rappresentano occasioni importanti per celebrare il matrimonio tra il Parmigiano Reggiano e i mercati esteri e continuare a tracciare la strada per far emergere le distintività della nostra Dop, sensibilizzando i consumatori di tutto il mondo».

Download immagini della serata, ricette e foto dei signature cocktail di Giorgio Bargiani qui: <https://we.tl/t-0c0i5tLUQy>

Press Info

Fabrizio Raimondi - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne

mobile +39 335 389848; raimondi@parmigianoreggiano.it

Benedetto Colli - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne

mobile +39 380 3712272; press@parmigianoreggiano.it