



Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano
www.parmigianoreggiano.it

PARMIGIANO REGGIANO, IL PIU' PREMIATO AL CONCORSO MONDIALE DEI FORMAGGI WCA

A Birmingham, al World Cheese Awards 2015 – con in gara 2727 formaggi da 26 paesi – 28 medaglie ai caseifici della Nazionale del Parmigiano Reggiano con il riconoscimento di Supergold a due caseifici: Agrinascente di Fidenza e Venera Vecchia di Gonzaga.

(Birmingham, 28 novembre 2015) – “Anche quest’anno ci siamo superati; abbiamo messo in campo la squadra più numerosa, oltre il nostro precedente record di partecipazione, e abbiamo ottenuto il più alto numero di medaglie, ben 28, con due Supergold per la Nazionale del Parmigiano Reggiano, che risulta essere così il formaggio più premiato, con riconoscimenti assegnati ai caseifici di tutte le province della nostro comprensorio. Testimonianza dell’impegno e della volontà di tutti i nostri produttori di confrontarsi con altre realtà casearie e di battere tutte le strade per comunicare l’alta qualità del Parmigiano Reggiano”. Così ha dichiarato Giuseppe Alai, presidente del Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, nel commentare la partecipazione al concorso World Cheese Awards 2015 di 35 caseifici, riuniti nella Nazionale del Parmigiano Reggiano, che hanno portato 78 campioni di formaggio di diverse stagionature per sfidarsi con produttori e distributori da tutto il mondo. Complessivamente erano infatti 2727 i formaggi provenienti da 26 paesi, dall’Australia agli Usa, dal Sud Africa al Nord Europa, giudicati da oltre 250 giurati provenienti da 22 nazioni.

In grande evidenza la prestazione della Nazionale del Parmigiano Reggiano. Infatti il ‘re dei formaggi’ è risultato il formaggio Dop più premiato dell’intero concorso, con 7 ori, 11 argenti e 8 bronzi e soprattutto i due Supergold, assegnati ai caseifici Agrinascente (Fidenza di Parma) e Venera Vecchia (Gonzaga di Mantova). “I lavori della giuria sono stati assai severi in generale su tutti i tavoli – ha spiegato Gabriele Arlotti, ideatore della Nazionale – eppure siamo riusciti a ottenere il 100° trofeo in quasi quindici anni di vita. In più il grande premio sono i due Supergold che, ricordiamo, che si sommano a quello di Granadoro di Cavriago di Reggio Emilia dello scorso anno. Un lavoro di squadra che premia agricoltori, casari e famiglie così apprezzati anche a Birmingham da una platea internazionale”.

Il concorso WCA si è svolto all’interno della manifestazione Bbc Good Food Show, che si conclude domenica 29 novembre, in cui è presente uno spazio di promozione e vendita del Parmigiano Reggiano, curato dalla Nazionale in collaborazione col Consorzio, con tre diverse qualità di Parmigiano Reggiano (pianura, montagna, vacche rosse).

“Complimenti a tutti i nostri caseifici partecipanti e grandi congratulazioni ai caseifici Agrinascente e Venera Vecchia – conclude Alai – che nella squadra della Nazionale del Parmigiano Reggiano sono stati selezionati dai giudici, con il riconoscimento di “Supergold”, per concorrere alla finalissima con i migliori formaggi del mondo. Siamo orgogliosi di confermare così non solo un primato di presenza e di risultati, ma la testimonianza dei nostri valori che legano il prodotto e i produttori al territorio di origine e che spingono sempre a ricercare alti livelli qualitativi, una volontà recentemente rafforzata dalle decisioni dell’assemblea dei caseifici con le modifiche del disciplinare di produzione”.

Di seguito il dettaglio delle 28 medaglie:

Categoria di 18 – 21 mesi:

Medaglia d’Oro per il Caseificio Venera Vecchia (Bondeno di Gonzaga, MN), che ha poi conquistato anche il **Supergold** della manifestazione, portando il Parmigiano Reggiano in finalissima;

Medaglia d’Argento per i caseifici Punto Latte (Concordia sulla Secchia, MO), Sociale di Ravarano e Casaselvatica (Ravarano, PR);

Medaglia di Bronzo al Caseificio Sociale di Querciola (Lizzano in Belvedere, BO).

Categoria di 22 – 29 mesi:

Medaglia d'Oro per Cooperativa casearia Agrinascente (Fidenza, PR), che ha anche conquistato il **Supergold**, partecipando così alla finalissima, e per la Latteria Sociale San Giovanni di Querciola (Viano, RE)

Medaglia d'Argento per il caseificio Latteria Sociale San Giovanni di Querciola (Viano, RE), Caseificio Sociale di Querciola (Lizzano in Belvedere, BO), Caseificio Sociale La Cappelletta (San Possidonio, MO), Latteria Coop. di Marano (Parma), Caseificio Caramasche (Pegognaga, MN).

Medaglia di Bronzo per il Caseificio Sociale Castellazzo (Campagnola Emilia, RE), Caseificio Sociale di Ravarano e Casaselvatica (Ravarano, PR), Latteria Sociale La Familiare (Correggio, RE), Caseificio Sociale di Urzano (Urzano, PR).

Categoria sopra i 30 mesi:

Medaglia d'Oro per i caseifici Latteria Sociale Nuova (Bibbiano, RE), Il Battistero (Varano Melegari, PR), Caseificio sociale Allegro (Castelnovo di Sotto, RE), Caseificio sociale Fior di Latte (Gaggio Montano, BO).

Medaglia d'Argento per i produttori Caseificio Sociale di Ravarano e Casaselvatica (Ravarano, PR), Cooperativa Casearia del Frignano (Pavullo, MO), Latteria Sociale Barchessone (Reggiolo, RE), Caseificio Dismano (Montese, MO).

Medaglia di Bronzo al Caseificio Gennari Sergio e figli (Collecchio, PR), Antica Fattoria Caseificio Scalabrini (Bibbiano, RE).

La Nazionale del Parmigiano Reggiano 2015 è risultata così composta da 35 caseifici:

12 della provincia di Parma (Cooperativa Casearia Agrinascente; Il Battistero; Beretinazza; Consorzio Produttori Latte; Caseificio Gennari Sergio e figli; Società Agricola Giansanti; Latteria Coop. di Marano; Parmabio di Carpanini M. e Brugnoli F.; Caseificio Sociale di Ravarano e Casaselvatica; Caseificio La Traversetolese; Caseificio Sociale di Urzano; Società Agricola La Vittoria s.s.); **14 della provincia di Reggio Emilia** (Caseificio Sociale Allegro; Latteria Sociale Barchessone; Caseificio Sociale Castellazzo; La Familiare; Fattoria Fiori di Fiori Pierpaolo; Grana d'Oro; Latteria La Grande; Latteria Nuova Lago Razza; Caseificio Sociale del Parco; Latteria Sociale San Giorgio; Latteria Sociale San Girolamo; Latteria Sociale San Giovanni della Fossa; Latteria San Giovanni di Querciola; Antica Fattoria Caseificio Scalabrini); **4 della provincia di Modena** (Caseificio Sociale La Cappelletta; Caseificio Dismano; Cooperativa Casearia del Frignano; Punto Latte); **3 della provincia di Mantova** (Caseificio Caramasche; Latteria Agricola Venera Vecchia; Latteria Agricola Mogliese); **2 della provincia di Bologna** (Caseificio Sociale Fior di Latte, Caseificio Sociale di Querciola). Il palmares complessivo del gruppo, dalla fondazione nel 2001, annovera così 100 premi internazionali.

Centro Stampa Comunicazione Integrata: Gino Belli tel. +39 0522 546277;
mobile +39 335 8386149 info@centrostampa.net - stampa@unioncoop.re.it

Consorzio del Parmigiano Reggiano: Igino Morini
tel. +39 0522 700230; mobile +39 335 6522327 morini@parmigianoreggiano.it