La Nazionale Parmigiano Reggiano vola in Norvegia per difendere il titolo di miglior formaggio a latte crudo al mondo

55 produttori parteciperanno insieme al World Cheese Awards, il concorso più importante su scala internazionale che si terrà a Bergen il prossimo 1 novembre

Reggio Emilia, 16 ottobre 2018 - La Nazionale del Parmigiano Reggiano vola in Norvegia per difendere il titolo di **migliore formaggio a latte crudo al mondo**. Cinquantacinque produttori di Parmigiano Reggiano faranno squadra e parteciperanno insieme alla trentunesima edizione del **World Cheese Awards,** il concorso che premia i formaggi migliori del mondo che si terrà nella Grieg Hall di Bergen il prossimo 1 novembre.

Alla manifestazione prenderanno parte 3.500 formaggi, provenienti da oltre 30 Paesi. 250 esperti da tutto il pianeta - acquirenti internazionali, commercianti, giornalisti e produttori di formaggi - esamineranno i campioni per individuare quelli meritevoli di una **medaglia di bronzo, d'argento o d'oro** e **premieranno il formaggio Campione del mondo**.

I **55 caseifici** della *Nazionale del Parmigiano Reggiano* dovranno difendere il primato raggiunto lo scorso anno a Londra, quando la *Nazionale* conquistò **ben 38 medaglie, di cui 11 d'oro, 16 d'argento, 8 di bronzo e 3 Super Gold**. Queste ultime medaglie sono tra i premi più ambiti, perché designano i migliori formaggi dei singoli tavoli di giuria. A questi premi si aggiunse il titolo di **Miglior Formaggio al Mondo a Latte Crudo** assegnato alla **Latteria San Pietro di Valestra** (Valestra, Reggio Emilia) dalla prestigiosa **The Oldways Cheese Coalition.**

"*A Bergen* – afferma **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio Parmigiano Reggiano - *andremo per replicare, se possibile, i grandi risultati ottenuti l'anno scorso a Londra, ma anche per raccontare l'eccellenza e i valori del nostro territorio al quale il Parmigiano Reggiano è indissolubilmente le*gato. La partecipazione è massiccia, i nostri produttori sanno fare sistema: rispetto all'anno scorso abbiamo registrato un 38% di presenze in più. *Parteciperanno 55 caseifici di tutte le province della nostra area di produzione: 26 dei caseifici in gara a Bergen sono reggiani, 13 parmensi, 8 modenesi, 6 mantovani e 2 bolognesi*".

"*Ancora una volta* – aggiunge **Gabriele Arlotti**, ideatore di questo gruppo che giunge quest'anno ai 18 anni d'età ed è forte di 180 riconoscimenti – *la Nazionale del Parmigiano Reggiano rappresenterà il più importante raggruppamento di caseifici in una competizione internazionale, un record che non ha precedenti nei 150 anni di storia dei grandi concorsi tra formaggi, decollati con le Esposizioni universali dell'Ottocento*".

In dettaglio, questi i caseifici della ***Nazionale del Parmigiano Reggiano***:

Provincia di Reggio Emilia: Azienda Agricola Grana d'Oro Vacche Rosse, Latteria Villa Curta, Latteria Sociale Roncadella, Latteria Due Madonne, Latteria Sociale San Pietro - Valestra, Antica Fattoria Caseificio Scalabrini, Latteria Sociale San Giorgio, Caseificio Il Boiardo - Matilde di Canossa, Società Agricola Dall'Aglio, Caseificio Sociale Castellazzo, Caseificio Milanello - Terre di Canossa, Latteria Sociale di Migliara, Latteria sociale Garfagnolo, Fattoria Fiori di Fiori Pier Paolo, Latteria Sociale del Fornacione, Colline di Selvapiana e Canossa, Fondo Passioncella, Latteria Sociale San Girolamo, Caseificio Sociale Allegro, Latteria Sociale San Giovanni della Fossa, Latteria La Grande, Latteria Sociale Nuova, Caseificio Sociale Minozzo, Latteria Sociale Barchessone, Latteria San Giovanni di Querciola, Caseificio Cavola.

Provincia di Modena: Punto Latte, La Cappelletta di San Possidonio, Rosola di Zocca Società Agricola Cooperativa, 4 Madonne Caseificio dell'Emilia, Latteria di Campogalliano, Caseificio Sociale di Casola di Montefiorino, Caseificio Razionale Novese, Caseificio Dismano.

Provincia di Mantova: Latteria Vo' Grande, Latteria Sociale Gonfo, Caseificio Croce, Latteria Agricola Venera Vecchia, Caseificio Frizza, Latteria agricola Mogliese.

Provincia di Parma: Il Battistero, Caseificio aziendale Fratelli Boldini, Società Agricola Giansanti Di Muzio, Cooperativa Casearia Agrinascente, Caseificio Sociale Berettinazza, Latteria Sociale Santo Stefano, Caseificio Sociale di Urzano, Caseificio La Traversetolese, Caseificio Sociale Palazzo, Caseificio Sociale di Ravarano e Casaselvatica, Caseificio Montanari & Gruzza, Azienda Agricola Mezzadri, Società agricola Montecoppe.

Provincia di Bologna: Cooperativa Zootecnica Bazzanese, Caseificio Sociale Fior di Latte.