



WORLD CHEESE AWARD. GRANA PADANO: ASSURDO CHE STORIA MILLENARIA PARMIGIANO SIA BATTUTA DA FORMAGGIO AMERICANO SENZA STORIA

Stefano Berni (DG Grana Padano): “Presidente giuria condizionato da Brexit e dazi USA?”

Desenzano d/G (BS), 21 ottobre 2019 – *“La decisione, pur legittima, del Presidente della Giuria di World Cheese Award, svoltosi quest’anno a Bergamo, di decretare vincente sul Parmigiano Reggiano 25 mesi del Caseificio Santo Stefano di Basilicogioiano, un formaggio americano erborinato dell’Oregon, praticamente appena nato, mi lascia stupito”.*

Con queste parole **Stefano Berni, direttore generale del Consorzio Grana Padano**, commenta il risultato finale del **World Cheese Awards**, svoltosi quest’anno a Bergamo nei giorni scorsi.

*“È un formaggio neonato, di cui non si conosce storia, prodotto solo da un anno in Oregon, e avvolto in foglie di vite immerse nel brandy di pere che ne condizionano il sapore – **continua il direttore Berni** –. Sarà certamente buonissimo, ma occorre aspettare almeno che da neonato diventi adolescente. A mio avviso mai e poi mai potrà battere un prodotto completamente naturale millenario e non manipolato o corretto come un Parmigiano Reggiano di 25 mesi dei prati stabili della Val d’Enza”.*

*“A decretarne la vittoria è stato il presidente della giuria, giornalista della BBC, che in odore di Brexit forse avrà pensato bene di solidarizzare con i ‘dazisti’ americani – **commenta ironicamente Stefano Berni**. Valuteremo, come Grana Padano, se continuare anche in futuro ad essere sponsor della manifestazione World Cheese Award – **conclude il direttore** - che proclama vincitore un erborinato neonato rispetto ad un fantastico Parmigiano Reggiano. E lo dice un ‘granapadanista’”.*