

GUSTO | PARMIGIANO REGGIANO

di Massimo Beccarelli

Si è tenuta nei giorni scorsi, nella Sala del tricolore del comune di Reggio Emilia, la cerimonia dedicata ai caseifici del Parmigiano reggiano vincitori del World Cheese Awards 2023, alla presenza di Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano, di Alessio Mammi, assessore regionale all'agricoltura e agroalimentare, caccia e pesca, dei segretari delle sezioni di Parma e Modena-Bologna del Consorzio e dei rappresentanti dei tre caseifici vincitori delle medaglie Super Gold.

Straordinario risultato per il caseificio Fratelli Rastelli di Rubbiano di Solignano che, nelle categorie 30-39 mesi, si è aggiudicato sia la medaglia d'oro che il riconoscimento massimo, quello Super Gold. Raggiunti telefonicamente, ci hanno espresso la loro soddisfazione: «Abbiamo partecipato per caso ed era la prima volta. Abbiamo spedito quello che, secondo noi, aveva la stagionatura migliore ed evidentemente, è stato molto apprezzato. È stata una grande emozione».

La 35ª edizione di questa competizione internazionale dedicata ai formaggi, promossa dalla Hanen norvegese e organizzato dalla Guild Fine Food britannica, quest'anno si è tenuta a Trondheim, in Norvegia, ed è stata vinta da un formaggio locale, erborinato, blu cheese artigianale Nidelven Blå, prodotto dal caseificio Gangstadt Gårdsysteri, con il latte delle loro vacche di razza rossa norvegese. Il Parmigiano Reggiano ha però trionfato e primeggiato sugli altri formaggi, ben 4.502, provenienti



La famiglia Rastelli, con il casaro Giancarlo Ghizzoni, mostra orgogliosa i riconoscimenti ottenuti.

Rastelli

UN PARMIGIANO D'ORO

Il caseificio di Solignano è stato premiato dopo i risultati al World Cheese Awards

da 43 Paesi del mondo e giudicati da 264 esperti di 38 nazioni, con un aumento del 6% rispetto all'anno precedente. Il Parmigiano Reggiano, appunto, ha portato a casa ben 137 medaglie, tra le quali 3 Super Gold, 27 medaglie d'oro, 44 d'argento e 63 di bronzo confermandosi il formaggio Dop più premiato e più buono al mondo, frutto del duro lavoro di allevatori, casari e delle loro maestranze. A cui si aggiungono 13

medaglie conseguite dai caseifici iscritti indipendentemente al concorso. Le medaglie Super Gold sono andate a: Fior di Latte (Bologna), Rastelli Fratelli (di Rubbiano di Solignano) e a Sant'Angelo (Bologna).

Tra i 16 riconoscimenti Super Gold, assegnati ai migliori prodotti in assoluto, il Parmigiano Reggiano Oltre 30 Mesi del caseificio Rastelli Fratelli si è piazzato al 10° posto. Gli altri premi alla

Nazionale del Parmigiano Reggiano per la provincia di Parma sono state altre 4 medaglie di oro, 5 di argento e 18 di bronzo. Gli ori sono andati ad Ambrosi (24-29 mesi), al caseificio Agrinascente-Parma 2064 (40-50 mesi), a Lelli Pietro Giovanni (30-39 mesi), alla Società Agricola Montecoppe (40-50 mesi). Un bronzo è andato anche al caseificio Sociale Borgotaro (24-29 mesi).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Nuova apertura | Domani in via Garibaldi, 11

Ora il Parmigiano Reggiano ha la sua casa, in pieno centro

Una idea forse unica nel suo genere: un negozio che vende esclusivamente Parmigiano Reggiano. Un negozio che apre domani, in pieno centro, grazie a Silvano Romani e la Salumeria Verdi. Ecco dunque lo spaccio di

solo Parmigiano Reggiano Dop, di fronte al Teatro Regio. Laddove arte e gastronomia vanno a braccetto, eccellenze uniche famose in tutto il mondo. Uno spaccio al servizio innanzitutto dei parmigiani e di tutti i vi-

sitatori della nostra città. Perché non solo l'idea è unica. Chi arriverà in via Garibaldi, già da domani, troverà infatti il Parmigiano Reggiano in dieci stagionature, dai 14 ai 100 mesi. E non solo. 5 biodiversità, 2 certificazio-

Tutto pronto
Domani alle 8,30 aprirà lo spaccio del Parmigiano Reggiano.



ni, 24 tipologie di cui 12 tipi pronti per il taglio a mano. Quasi un manifesto di questo grande prodotto, per un regalo o per il consumo familiare, per una serata gourmet tra degustazioni comparative o verticali. E quant'altro può scaturire da un'idea come questa. Il negozio sarà aperto tutti i giorni, dalle 8,30 alle 19,30. A tutto Parmigiano Reggiano.

Red. Gusto

ARTEPEL

PELLETTERIA ARTIGIANA IN PARMA

BORSE - CINTURE UOMO E DONNA - PICCOLA PELLETERIA
DISPONIBILI CINTURE SU MISURA - SI ESEGUONO RIPARAZIONI
TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SONO IN VERA PELLE

NUOVO PUNTO VENDITA: VIA GOLDONI, 2 - PARMA • TEL. 0521.775046

SEDE PRODUTTIVA: VIA TRAVERSANTE S. LEONARDO 13/A - PARMA