

IL FORMAGGIO



CASEIFICIO - Andrea Nascimbeni, presidente del 4 Madonne

Parmigiano Reggiano, è medaglia!

Il Parmigiano Reggiano è stato il formaggio più premiato ai World Cheese Awards, il concorso tra i migliori formaggi del mondo che si è svolto a Trondheim (Norvegia). I caseifici modenesi aderenti a Confcooperative Terre d'Emilia, impegnati con la Nazionale del Parmigiano Reggiano, hanno conquistato complessivamente sedici medaglie: due ori, otto argenti e sei bronzi. Le due medaglie d'oro sono andate al 4 Madonne Caseificio dell'Emilia di Lesignana di Modena e alla cooperativa Albalat di Albareto di Modena. Il 4

Madonne ha conquistato anche tre degli otto argenti, mentre gli altri sono stati vinti dal caseificio Lame di Zocca, Albalat, Casello di Acquaria e La Cappelletta di S. Possidonio (24-29 mesi). Infine, delle sei medaglie di bronzo tre sono andate al caseificio Casola di Montefiorino, una ciascuna ad Albalat, Casello e Dismano di Montese. Ai World Cheese Awards di Trondheim hanno gareggiato oltre 4.502 formaggi provenienti da 43 Paesi del mondo e valutati da una giuria internazionale composta da 264 esperti.