

Un caseificio, tanti trofei Premiati i fratelli Rastelli

Solignano La realtà è stata fondata a Rubbiano nel 1963

» **Solignano** Incetta di premi per il caseificio Fratelli Rastelli di Rubbiano, culminati con la conquista della medaglia d'oro World Cheese Award e Super Gold Award a Trondheim, in Norvegia, la competizione internazionale tra le più autorevoli dedicate ai formaggi. Senza dimenticare gli Italian Cheese Awards, riservati alle realtà che realizzano formaggi unicamente con latte italiano e, recentemente, la conquista del primo premio nella 37ª edizione della fiera del Parmigiano Reggiano di Montagna, svolta a Pellegrino Parmense.

Il formaggio stagionato 3039 mesi prodotto dai Fratelli Rastelli, presentato in Norvegia, è stato inserito anche nella «Top Ten» mondiale, selezionato fra oltre 4500 formaggi proposti da 954 aziende in rappresentanza di 43 Paesi di tutto il mondo.

La consegna del premio si è svolta nell'azienda di Rubbiano da parte di Gabriele Arlotti, referente e ideatore, nel 2001, della Nazionale del Parmigiano Reggiano e delegato alla consegna del riconoscimento, a Paolo, Monica, Patrizia e Simone Rastelli. Presenti alla cerimonia il sindaco di Solignano Ignazio Cannas, il vicepresidente della Provincia Giovanni Bertocchi, il consigliere regionale Matteo Daffadà e Maurizio Caprari, segretario generale del Gruppo Imprese Artigiane di Parma.

Ambasciatore delle eccellenze dei prodotti artigianali di Rubbiano nel mondo, il caseificio Fratelli Rastelli, è stato il primo insediamento artigianale e industriale di Rubbiano, nel 1963, nato da un'attività di famiglia avviata nel 1937 dal nonno Ugo e proseguita dai figli Giancarlo e James, e ora portata avanti dai nipoti del fondatore. Un'arte che tramanda piccoli segreti del mestiere di padre in figlio, che fanno leva sulla qualità del latte e rendono unica



Consegna Sono intervenuti il sindaco Cannas, il vicepresidente della Provincia, Bertocchi; e il consigliere regionale Daffadà.

la produzione del Parmigiano Reggiano.

Il caseificio produce dalle 12 alle 14 forme al giorno e rappresenta un'eccellenza e un simbolo dell'artigianato solignanese e italiano nel mondo. La prossima sfida del caseificio Fratelli Rastelli di Rubbiano sarà nella ventiseiesima edizione del World Cheese Award, in programma dal 15 al 17 novembre in Portogallo: dovrà difendere il prestigioso titolo conquistato in Norvegia.

Valentino Straser

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Formaggio incoronato in Norvegia

Medaglia d'oro al parmigiano dei Fratelli Rastelli al World Cheese Award e Super Gold Award a Trondheim.