

«Casello d'Oro»: 13 caseifici in lizza oggi a Londra

Parmigiano Reggiano

org e membro del comitato

» «Trasferta» britannica per il Consorzio del Parmigiano Reggiano. Stasera a Londra saranno assegnati i riconoscimenti ai caseifici in lizza per la seconda edizione dei Casello d'Oro Awards, il premio dedicato ai 13 caseifici vincitori dei Palii del Parmigiano Reggiano 2024. Dopo il primo evento a Parigi, l'edizione 2025 si terrà oggi al British Museum di Londra, alla presenza dell'ambasciatore d'Italia nel Regno Unito, Inigo Lambertini, e della stampa italiana e inglese. La serata sarà condotta da Valentina Harris, una delle più riconosciute esperte britanniche di cucina italiana e volto noto della Bbc.

Tre i caseifici del Parmense in lizza: Ambrosi Spa di Traversetolo, vincitore del Palio di Montechiarugolo, la Cooperativa casearia Agrinascente di Fidenza, che ha vinto il Palio dell'Artigianato di Soragna, e Rastelli Fratelli di Rubbiano di Solignano, vincitore del Palio di Pellegrino Parmense. Tre i caseifici reggiani: latteria sociale Cavecchia di Reggiolo, vincitrice del Palio di San Lucio (Guastalla), latteria sociale San Giorgio di Casina, che ha vinto il Palio Città di Casina con la stagionatura 40 mesi, e società agricola Dall'Aglio di Gattatico, che ha vinto il Palio Bibbiano la Culla. Per il Modenese sono in gara il caseificio sociale La Guardia di Coscogno (Pavullo nel Frignano), vincitore del Palio del Frignano a Pavullo, lo stabilimento di Baggiovara di «4 Madonne Caseificio dell'Emilia», vincitore del Palio GustiaMo (Modena) con la stagionatura 40 mesi, lo stabilimento di Medolla di «4 Madonne Caseificio dell'Emilia», vincitore del Palio GustiaMo, e lo stabilimento della stessa azienda a Varana di Serramazzoni, vincitore del Palio Città di Casina. «4 Madonne » ha vinto anche il Palio

di San Petronio a Bologna con lo stabilimento di Valsamoggia. La latteria agricola Arrivabene di Poggio Rusco (Mantova) ha vinto il Palio dei Caseifici dell'Oltrepò Mantovano a Gonzaga.

Durante la serata verranno attribuite due Menzioni speciali per il Parmigiano Reggiano con miglior struttura e per quello con miglior profilo aromatico. A giudicare gli 11 campioni di 24 mesi in una degustazione alla cieca sarà una giuria internazionale d'eccezione, composta da Gennaro Contaldo (chef famoso nel Regno Unito), Maddalena Fossati Dondero (direttore de La Cucina Italiana e di Condé Nast Traveller Italia), Bronwen Percival (acquirente del formaggio per Neal's Yard Dairy a Londra, cofondatrice del sito web MicrobialFoods. editoriale dell'Oxford Companion to Cheese), Cornelia Poletto (chef e imprenditrice in Germania), Cathy Strange (ambasciatrice della cultura alimentare di Whole Foods Market) e Carlos Yescas, giudice supremo ai World Cheese Awards.

Sfida fra campioni

L'evento si svolgerà al British Museum, con importanti ospiti. Una giuria degusterà alla cieca i campioni di formaggio e decreterà i due vincitori. Partecipano i caseifici che si sono aggiudicati i trofei nei vari Palii del Parmigiano Reggiano.