

Parmigiano, premiati 13 caseifici a Londra Menzioni speciali per Serramazzone

Casello d'Oro Awards

» Il Parmigiano Reggiano «accende» la City. Martedì sera il Consorzio ha celebrato la seconda edizione di «Casello d'Oro Awards», il premio dedicato ai 13 caseifici vincitori dei Palii del Parmigiano Reggiano 2024. Durante la serata, una giuria internazionale ha premiato i tredici vincitori dei Palii 2024 e ha attribuito due Menzioni speciali per il Parmigiano Reggiano con miglior struttura e per quello con miglior profilo aromatico. Entrambe le menzioni sono andate allo stabilimento di Varana di Serramazzone (Modena) del «4 Madonne Caseificio dell'Emilia».

Questa edizione si è svolta al British Museum di Londra, alla presenza dell'ambasciatore d'Italia nel Regno Unito, Inigo Lambertini, e della stampa italiana e inglese. Sono stati sottolineati, tra l'altro, i legami fra il Re dei formaggi e il Regno Unito, quarto mercato estero con oltre 6.500 tonnellate importate all'anno, il cui sell-in 2024 ha segnato una crescita del 17% rispetto all'anno precedente (al di sopra della media globale che si attesta al +13,7%).

I caseifici del Parmense coinvolti erano 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.

L'ambasciatore d'Italia nel Regno Unito, Inigo Lambertini, ha commentato:



Cerimonia al British Museum In alto, la giuria internazionale e i rappresentanti del «4 Madonne Caseificio dell'Emilia» con il presidente del Consorzio Nicola Bertinelli (secondo da destra). Qui sopra, l'ambasciatore italiano a Londra Inigo Lambertini.

«Per il Parmigiano Reggiano Dop il Regno Unito è storicamente un mercato di primaria importanza, dove continua a riscuotere grandi successi nonostante le sfide poste dalla Brexit e dalle nuove regolamentazioni doganali entrate in vigore nel corso dell'anno». Il Parmigiano Reggiano, ha aggiunto Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio, «è un prodotto sempre più internazionale, con una quota export che ha quasi raggiunto il 50%. Per la nostra Dop, che punta a diventare una marca iconica globale, non è fondamentale solo esportare il prodotto, ma anche la cultura di prodotto».

[Copyright \(c\)2025 Gazzetta di Parma, Edition 6/2/2025](#)
[Powered by TECNAVIA](#)
