

Otto medaglie ad altrettante creazioni dei caseifici locali nel concorso di Tours

Formaggi, Bergamo regina di Francia

BERGAMO

Si sa che la provincia di Bergamo è tra le maggiori protagoniste nella produzione di formaggi ed è altrettanto noto che i suoi prodotti trovano pieno consenso anche all'estero. Una ulteriore conferma è arrivata dall'esito più che lusinghiero ottenuto dai formaggi bergamaschi, di pianura e di valle, nel concorso caseario svoltosi in Francia a Tours, tra i più rinomati in assoluto, organizzato nell'ambito del Mondial du Fromage: successo pieno, otto medaglie per prodotti di latte vaccino, caprino e di bufala. I tre ori assegnati ad aziende della Bassa riguardano: la 'Quattro Portoni' di Cologno al Serio, allevamento di bufale con caseificio (gestito dalla famiglia Gritti), che ha conquistato il massimo riconoscimento aureo con il formaggio quadrello ottenendo anche tre argenti per Blu di Bufala, Blu Muscat e Camenbert ancora di bufala, la 'Via Lattea' di Brignano Gera d'Adda, per la produzione di Ol Sciur, formaggio di capra a pasta molle erborinata in un impasto fra frutti di bosco e petali di rosa e infine il caseificio 'Defendi Luigi' per il Taleggio dop.

Due medaglie d'argento sono state attribuite dalla qualificata giuria internazionale anche all'azienda Casarrigoni di Peghera di Valtaleggio, per lo Strachitunt dop di latte vaccino a pasta molle e per il Roccolo, vaccino a pasta semidura.

Amanzio Possenti

