

20 settembre 2008 – 1° CONCORSO CASEARIO “Infiniti Blu”

In occasione della X Sagra Nazionale del Gorgonzola organizzata dalla Pro Loco di Gorgonzola, Slow Food Condotta di Gorgonzola ha promosso il 1° Concorso Caseario “Infiniti Blu” rivolto ai produttori e/o affinatori di formaggi erborinati prodotti con latte vaccino, bufalino, ovino, caprino e misto.

Ogni formaggio partecipante, reso accuratamente anonimo è stato valutato da una Giuria composta da assaggiatori qualificati ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio) che per le valutazioni hanno utilizzato la scheda a punti (100/100), integrata dai commenti relativi ai principali pregi e difetti di ogni singolo formaggio; le schede saranno rese disponibili per i produttori.

Hanno ottenuto l’**Attestato di Eccellenza** (punteggio da 80 a 100) le seguenti aziende:

Punti	Formaggio	Azienda	Località
83	Erborinato di capra	Az. Agr. Colombo s.s. di Colombo e Galbiati	Gorgonzola
81	Blu di bufala	Az. Agr. Gritti Bruno & Alfio s.s.	Cologno al Serio

Hanno ottenuto l’**Attestato di Qualità** (punteggio da 75 a 79) le seguenti aziende:

Punti	Formaggio	Azienda	Località
79	Strachitunt	Caseificio Taddei S.r.l.	Fornovo S. Giovanni
77	Blu del Birraio	La Buona Terra Damanhur	Caluso
76	Stracampà	Az. Agr. Campana Costantino & C. s.s.	Zanica