



LA NAZIONALE DEL PARMIGIANO REGGIANO IN GARA AI WORLD CHEESE AWARDS 2023 CON 98 CASEIFICI

Gli «Azzurri» della Dop sono a Trondheim, in Norvegia, dal 27 al 28 ottobre, per competere con oltre 4500 formaggi provenienti da più di 40 Paesi dei sei continenti

Reggio Emilia, 26 ottobre 2023 – Gli «Azzurri» del Parmigiano Reggiano sono pronti a sventolare il Tricolore tra i fiordi scandinavi. I **98 caseifici** che quest'anno formano la **Nazionale del Parmigiano Reggiano** partecipano insieme alla **trentaquattresima edizione** dei **World Cheese Awards**, la **competizione più importante del mondo dedicata ai formaggi**, che si tiene allo Spektrum Center di **Trondheim, in Norvegia, dal 27 al 28 ottobre**, e che annovera il **Consorzio del Parmigiano Reggiano** tra gli **sponsor**.

Il concorso, organizzato dalla **Guild of Fine Food**, vede la comunità casearia mondiale riunirsi per una gara destinata a essere la più grande e internazionale mai vista, con **oltre 4500 prodotti iscritti** provenienti da **più di 40 Paesi dei sei continenti**. I formaggi partecipanti vengono gustati alla cieca da **260 esperti internazionali** divisi in squadre che individuano, oltre ai trofei specifici per paese e per formaggio, gli ori, gli argenti, i bronzi, i Super Gold (il migliore tra gli ori del tavolo) e, infine, il vincitore assoluto 2023-2024.

È questa la cornice in cui il Parmigiano Reggiano tenta di superare gli **straordinari risultati ottenuti nella scorsa edizione**, in cui la Nazionale ha vinto **93 medaglie**, di cui **2 Super Gold, 17 medaglie d'oro, 33 d'argento, 38 di bronzo** (a cui vanno aggiunte 3 medaglie, un oro, un argento e un bronzo, riconosciute a tre caseifici che si sono iscritti indipendentemente al concorso), riconfermandosi il **formaggio più premiato ai World Cheese Awards**.

Qual è dunque il «dream team» che partecipa alla sfida internazionale? In occasione di questa edizione, la **Nazionale del Parmigiano Reggiano è composta da 98 caseifici** in rappresentanza non solo dei 292 totali facenti parte del Consorzio, ma di tutto l'universo della Dop: vengono da quella «fettaccia di terra che sta tra il Po e l'Appennino», come scrisse Giovannino Guareschi, distribuiti nelle **province di Parma, Reggio, Modena, Bologna alla sinistra del fiume Reno e Mantova alla destra del Po**. Non solo: i prodotti vanno dai formaggi di montagna a quelli biologici, da quelli delle vacche rosse a quelli delle vacche brune, in un **mosaico di biodiversità unico al mondo**.

Press Info

Benedetto Colli - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 380 3712272 press@parmigianoreggiano.it

Fabrizio Raimondi - Consorzio Parmigiano Reggiano – Ufficio Stampa e Relazioni Esterne
mobile +39 335 389848 raimondi@parmigianoreggiano.it