



IL PARMIGIANO REGGIANO FESTEGGIA LE 150 MEDAGLIE DEI WORLD CHEESE AWARDS 2023: NELLA SALA DEL TRICOLORE DEL COMUNE DI REGGIO EMILIA SI È TENUTA LA CERIMONIA DI PREMIAZIONE DEI CASEIFICI VINCITORI

La Dop si è riconfermata il formaggio più premiato per l'undicesima edizione consecutiva. All'evento di celebrazione hanno partecipato gli assessori Alessio Mammi della Regione Emilia-Romagna e Mariafrancesca Sidoli del Comune di Reggio Emilia

Reggio Emilia, 11 dicembre 2023 – Il formaggio più premiato al mondo, simbolo del Made in Italy, è stato festeggiato nella sala dov'è nata la bandiera nazionale. Oggi, **lunedì 11 dicembre**, presso la **Sala del Tricolore del Comune di Reggio Emilia**, si è infatti tenuta la **cerimonia dedicata ai caseifici del Parmigiano Reggiano vincitori dei World Cheese Awards**. Con ben **150 medaglie** assegnate da una giuria di 264 esperti provenienti da 38 paesi, il Re dei formaggi si è riconfermato per l'undicesima edizione consecutiva il più premiato alla competizione internazionale di riferimento nel mondo dedicata ai formaggi, svoltasi a Trondheim, in Norvegia. Per il Consorzio del Parmigiano Reggiano hanno partecipato **Nicola Bertinelli**, presidente, e **Simone Ficarelli**, ufficio marketing internazionale. Sono inoltre intervenuti **Alessio Mammi**, assessore all'Agricoltura e agroalimentare, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna, **Mariafrancesca Sidoli**, assessora a Commercio, attività produttive, valorizzazione del centro storico del Comune di Reggio Emilia, e **Gabriele Arlotti**, ideatore della Nazionale del Parmigiano Reggiano.

Nel dettaglio, i 99 caseifici della **Nazionale del Parmigiano Reggiano** (provenienti dalle cinque province del comprensorio: Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna a sinistra del fiume Reno e Mantova a destra del Po) hanno vinto **137 medaglie, record assoluto** nella storia del gruppo. In particolare, la giuria internazionale ha assegnato **3 medaglie Super Gold** (miglior formaggio del tavolo) a **Fior di Latte (Bologna)**, **Fratelli Rastelli (Parma)**, classificatosi 10° nella fase finale (primo tra gli italiani, scelto tra i top 16 e quindi valutato dalla "Super Giuria"), e a **Sant'Angelo (Bologna)**. Inoltre, gli Azzurri del Parmigiano Reggiano hanno riportato a casa un bottino di **27 medaglie d'oro, 44 d'argento e 63 di bronzo**. A queste si aggiungono le **13 medaglie (4 ori, 2 argenti e 7 bronzi)** riconosciute a caseifici che si sono iscritti indipendentemente al concorso, per un totale di **150 medaglie**.

«Siamo felici di poter celebrare in un luogo tanto denso di storia il Parmigiano Reggiano», ha dichiarato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio. «La nostra Dop si è riconfermata il formaggio più premiato, sfidando oltre 4.500 concorrenti da 43 paesi del mondo. A tutti i presenti vanno i nostri complimenti e la nostra gratitudine, perché hanno saputo riconfermare i primati che appartengono al Parmigiano Reggiano. A Trondheim abbiamo vinto soprattutto grazie ai valori che legano il nostro prodotto al territorio, frutto di una filiera che ogni giorno impegna migliaia di allevatori e oltre 300 caseifici artigianali nella ricerca dell'eccellenza assoluta».

PARMIGIANO REGGIANO

Alessio Mammi, assessore all'Agricoltura e agroalimentare, caccia e pesca della Regione Emilia-Romagna, ha commentato: «L'Emilia-Romagna è il cuore agroalimentare del Paese: siamo la regione con il più alto numero di indicazioni geografiche Dop e Igp in Europa, sono ben 44. Il Parmigiano Reggiano rappresenta l'eccellenza di queste terre, la capacità di produrre cibo buono, sicuro, con una qualità talmente alta da salire sul tetto del mondo. Si tratta di un comparto agroalimentare che garantisce reddito ai produttori, posti di lavoro, valore promozionale e turistico al territorio. Il mio ringraziamento va agli agricoltori, ai casari, a tutti i lavoratori dei caseifici, che ogni giorno producono questa bontà. Voglio ricordare che nel nostro territorio le Indicazioni Geografiche svolgono un ruolo importante nel mantenimento delle attività economiche e sociali nelle zone rurali e sono quindi cruciali per preservare l'equilibrio territoriale a livello regionale. Servono a tenere insieme le comunità anche in luoghi dove è più difficile fare impresa e investire, come l'Appennino. Quando parliamo di cibo, non ci riferiamo soltanto a prodotti necessari alla nostra sopravvivenza alimentare, ma entrano in campo anche la storia, le tradizioni, la cultura. Il cibo stesso significa conoscenza: è ricerca, studio, analisi per un livello qualitativo sempre migliore. Il nostro obiettivo come Regione è garantire la produzione di qualità delle nostre Dop e Igp, proteggere i prodotti e il reddito dei produttori dagli effetti dei cambiamenti climatici e promuoverli in tutto il mondo, come stiamo facendo e continueremo a fare».

Mariafrancesca Sidoli, assessora a Commercio, attività produttive, valorizzazione del centro storico del Comune di Reggio Emilia, ha dichiarato: «La città di Reggio Emilia è orgogliosa di ospitare, anche quest'anno, le premiazioni dei World Cheese Award 2023 nella prestigiosa Sala del Tricolore: luogo simbolo per la nostra storia, che ha visto nascere la bandiera italiana, rappresenta la cornice ideale per celebrare l'ennesimo grande successo del Parmigiano Reggiano, punto di riferimento dell'enogastronomia emiliana, ambasciatore di eccellenza a livello internazionale. Abbiamo un patrimonio culinario che tutto il mondo ammira e ci invidia e il nostro formaggio ne è uno dei portabandiera maggiormente rappresentativi. Un'autentica dimostrazione di come la cucina emiliana sia anche una ricchezza socioculturale che nasce dalla nostra storia, dai tratti distintivi e identitari della sua terra di produzione, patrimonio da preservare e valorizzare. Ed è proprio questo che fa il Consorzio del Parmigiano Reggiano, con la propria opera di promozione e tutela, oltre che di indirizzo per quelli che sono gli obiettivi e le azioni dei tanti produttori che con il proprio lavoro portano avanti questa importante tradizione. L'incredibile serie di affermazioni ai World Cheese Awards sta a confermare e dimostrare che giocando di squadra e aspirando all'eccellenza si ottengono i più grandi successi. Continuando su questa strada, la nostra Nazionale non potrà che togliersi ancora tante soddisfazioni, tenendo alta la bandiera della nostra gastronomia».

Di seguito l'elenco completo delle medaglie vinte dalla Nazionale del Parmigiano Reggiano:

BOLOGNA

| | | |
|----------------------------------|------------|------------------|
| Caseificio Sant'Angelo | 40-50 mesi | Oro e Super Gold |
| Caseificio Sociale Fior di Latte | 18-23 mesi | Oro e Super Gold |
| Caseificio Sociale di Querciola | 30-39 mesi | Oro |
| Caseificio Bazzanese | 24-29 mesi | Argento |
| Caseificio Sociale di Querciola | 24-29 mesi | Argento |

PARMIGIANO REGGIANO

| | | |
|----------------------------------|------------|---------|
| Caseificio Sociale Fior di Latte | 24-29 mesi | Argento |
| Caseificio Bazzanese | 40-50 mesi | Bronzo |
| Caseificio Sociale Canevaccia | 30-39 mesi | Bronzo |
| Caseificio Sociale Canevaccia | 40-50 mesi | Bronzo |

MANTOVA

| | | |
|----------------------------------|------------|---------|
| Caseificio Caramasche | 24-29 mesi | Oro |
| Latteria Agricola Quistello | 24-29 mesi | Oro |
| Latteria Sociale Gonfo | 40-50 mesi | Oro |
| Caseificio Croce | 30-39 mesi | Argento |
| Caseificio Frizza | 40-50 mesi | Argento |
| Latteria Agricola Venera Vecchia | 18-23 mesi | Argento |
| Latteria Agricola Begozzo | 18-23 mesi | Argento |
| Latteria Agricola Quistello | 40-50 mesi | Argento |
| Latteria Sociale Gonfo | 30-39 mesi | Argento |
| Latteria Sociale Rocchetta | 40-50 mesi | Argento |
| Caseificio Croce | 24-29 mesi | Bronzo |
| Caseificio Frizza | 30-39 mesi | Bronzo |
| Latteria Agricola Venera Vecchia | 24-29 mesi | Bronzo |
| Latteria Agricola Quistello | 30-39 mesi | Bronzo |
| Latteria Sociale Rocchetta | 24-29 mesi | Bronzo |
| Latteria Vo Grande | 24-29 mesi | Bronzo |

MODENA

| | | |
|---|------------|---------|
| 4 Madonne Caseificio dell'Emilia 1240 | 24-29 mesi | Oro |
| Caseifici Granterre – Albalat 2720 | 30-39 mesi | Oro |
| Caseifici Granterre – Castelnovese 2979 | 24-29 mesi | Oro |
| Caseifici Granterre – Castelnovese 2979 | 30-39 mesi | Oro |
| Caseificio Sociale Rio San Michele | 40-50 mesi | Oro |
| 4 Madonne Caseificio dell'Emilia 2566 | 24-29 mesi | Argento |
| 4 Madonne Caseificio dell'Emilia 1086 | 30-39 mesi | Argento |
| 4 Madonne Caseificio dell'Emilia 1086 | 24-29 mesi | Argento |
| Caseifici Granterre – Albalat 2720 | 24-29 mesi | Argento |
| Caseifici Granterre - Casello | 30-39 mesi | Argento |
| Caseifici Granterre – Castelnovese 2780 | 24-29 mesi | Argento |
| Caseifici Granterre – Castelnovese 2973 | 24-29 mesi | Argento |
| Caseifici Granterre - Lame | 24-29 mesi | Argento |
| Caseifici Granterre - Lame | 30-39 mesi | Argento |
| Caseificio Bucamante | 30-39 mesi | Argento |
| Caseificio La Cappelletta | 24-29 mesi | Argento |
| Caseificio La Cappelletta | 30-39 mesi | Argento |
| Cooperativa Casaria del Frignano | 30-39 mesi | Argento |

PARMIGIANO REGGIANO

| | | |
|--|------------|---------|
| Cooperativa Casearia San Lorenzo | 30-39 mesi | Argento |
| 4 Madonne Caseificio dell'Emilia 1240 | 30-39 mesi | Bronzo |
| Azienda Agraria Istituto Lazzaro Spallanzani | 40-50 mesi | Bronzo |
| Caseifici Granterre - Albalat Riolo 2912 | 30-39 mesi | Bronzo |
| Caseifici Granterre - Casello | 24-29 mesi | Bronzo |
| Caseifici Granterre – Castelnovese 2780 | 30-39 mesi | Bronzo |
| Caseifici Granterre – Castelnovese 2973 | 40-50 mesi | Bronzo |
| Caseifici Granterre – Castelnovese 2973 | 30-39 mesi | Bronzo |
| Caseifici Granterre – Castelnovese 2780 | 40-50 mesi | Bronzo |
| Caseificio Bucamante | 24-29 mesi | Bronzo |
| Caseificio Dismano | 24-29 mesi | Bronzo |
| Caseificio Granarolo | 18-23 mesi | Bronzo |
| Caseificio Rosola di Zocca | 24-29 mesi | Bronzo |
| Caseificio Sociale di Casola di Montefiorino | 18-23 mesi | Bronzo |
| Caseificio Sociale di Casola di Montefiorino | 24-29 mesi | Bronzo |
| Caseificio Sociale di Casola di Montefiorino | 30-39 mesi | Bronzo |
| Latteria di Campogalliano | 30-39 mesi | Bronzo |
| Società Agricola Sole | 24-29 mesi | Bronzo |

PARMA

| | | |
|--|------------|------------------|
| Rastelli Fratelli | 30-39 mesi | Oro e Super Gold |
| Ambrosi | 24-29 mesi | Oro |
| Caseificio Agrinascente – Parma 2064 | 40-50 mesi | Oro |
| Lelli Pietro Giovanni | 30-39 mesi | Oro |
| Società Agricola Montecoppe | 40-50 mesi | Oro |
| Latteria Sociale La Panocchia | 30-39 mesi | Argento |
| Società Agricola Valserena | 18-23 mesi | Argento |
| Società Agricola Fratelli Boldini | 18-23 mesi | Argento |
| Società Agricola Fratelli Boldini | 24-29 mesi | Argento |
| Agriturismo Broncarda | 24-29 mesi | Bronzo |
| Casearia Castelli San Polo Torrile | 30-39 mesi | Bronzo |
| Casearia Castelli Tizzano | 30-39 mesi | Bronzo |
| Caseifici Granterre – Santo Stefano | 24-29 mesi | Bronzo |
| Caseificio Agrinascente – Parma 2064 | 18-23 mesi | Bronzo |
| Caseificio Carini | 40-50 mesi | Bronzo |
| Caseificio Eva | 24-29 mesi | Bronzo |
| Caseificio Eva | 30-39 mesi | Bronzo |
| Caseificio Il Battistero | 30-39 mesi | Bronzo |
| Caseificio Il Battistero | 40-50 mesi | Bronzo |
| Caseificio San Bernardino di Caramaschi Mario e C. | 24-29 mesi | Bronzo |
| Caseificio San Bernardino di Caramaschi Mario e C. | 30-39 mesi | Bronzo |
| Caseificio San Bernardino di Caramaschi Mario e C. | 40-50 mesi | Bronzo |
| Caseificio Sociale Borgotaro | 24-29 mesi | Bronzo |

PARMIGIANO REGGIANO

| | | |
|---|------------|--------|
| Ferrarini & Bonetti | 18-23 mesi | Bronzo |
| Latteria Sociale La Panocchia | 24-29 mesi | Bronzo |
| Società Agricola Valserena | 40-50 mesi | Bronzo |
| Società Agricola Butteri Arturo Renato e Walter | 30-39 mesi | Bronzo |

REGGIO EMILIA

| | | |
|--|------------|---------|
| Casearia Castelli Tricolore | 24-29 mesi | Oro |
| Caseificio Colline del Cigarello e Canossa | 24-29 mesi | Oro |
| Caseificio Colline del Cigarello e Canossa | 30-39 mesi | Oro |
| Caseificio Colline di Selvapiana e Canossa | 24-29 mesi | Oro |
| Caseificio Milanello | 24-29 mesi | Oro |
| Latteria Cornocchio | 30-39 mesi | Oro |
| Latteria Sociale Centro Rubbianino | 30-39 mesi | Oro |
| Latteria Sociale del Fornacione | 30-39 mesi | Oro |
| Latteria Sociale Moderna | 24-29 mesi | Oro |
| Latteria Sociale Quara | 30-39 mesi | Oro |
| Tabiano | 24-29 mesi | Oro |
| Caseifici Granterre - Gavasseto | 40-50 mesi | Argento |
| Caseificio Colline del Cigarello e Canossa | 40-50 mesi | Argento |
| Caseificio Colline di Selvapiana e Canossa | 30-39 mesi | Argento |
| Caseificio Colline di Selvapiana e Canossa | 40-50 mesi | Argento |
| Fattoria Fiori di Fiori Pier Paolo | 24-29 mesi | Argento |
| Il Boiardo - Matilde di Canossa | 24-29 mesi | Argento |
| Latteria Agricoltori Roncocesi | 30-39 mesi | Argento |
| Latteria San Giovanni di Querciola | 18-23 mesi | Argento |
| Latteria Sociale Casale di Bismantova | 24-29 mesi | Argento |
| Latteria Sociale del Cigarello | 40-50 mesi | Argento |
| Latteria Sociale La Collina | 30-39 mesi | Argento |
| Latteria Sociale Quara | 24-29 mesi | Argento |
| Latteria Sociale San Bartolomeo | 24-29 mesi | Argento |
| Latteria Sociale San Girolamo | 30-39 mesi | Argento |
| Società Agricola Grana d'Oro | 24-29 mesi | Argento |
| Società Agricola Dall'Aglio | 30-39 mesi | Argento |
| Antica Fattoria Caseificio Scalabrini | 30-39 mesi | Bronzo |
| Casearia Fratelli Dotti | 30-39 mesi | Bronzo |
| Caseifici Granterre - Nuova 2000 | 40-50 mesi | Bronzo |
| Caseificio Milanello | 40-50 mesi | Bronzo |
| Caseificio Sociale Allegro 575 | 24-29 mesi | Bronzo |
| Caseificio Sociale Fogliano Giarola Sabbione | 24-29 mesi | Bronzo |
| Latteria Agricoltori Roncocesi | 24-29 mesi | Bronzo |
| Latteria Cornocchio | 24-29 mesi | Bronzo |
| Latteria San Giovanni di Querciola | 24-29 mesi | Bronzo |
| Latteria Sociale Barchessone | 24-29 mesi | Bronzo |



| | | |
|--------------------------------|------------|--------|
| Latteria Sociale Cagnola | 24-29 mesi | Bronzo |
| Latteria Sociale del Cigarello | 30-39 mesi | Bronzo |
| Latteria Sociale La Collina | 24-29 mesi | Bronzo |
| Latteria Sociale Moderna | 30-39 mesi | Bronzo |
| Latteria Sociale San Girolamo | 24-29 mesi | Bronzo |
| Latteria Sociale San Pietro | 24-29 mesi | Bronzo |
| Latteria Sociale San Pietro | 30-39 mesi | Bronzo |
| Latteria Villa Curta | 24-29 mesi | Bronzo |
| Società Agricola Barba S.S. | 30-39 mesi | Bronzo |

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