



Alto Livello Tecnico

2° Concorso Nazionale formaggi disolabruna® - Onaf I RISULTATI

Dalla Calabria alla Lombardia, passando dalla Puglia, dal Molise e dall'Emilia

Sei 'Eccellenze', due 'Attestati di Qualità Superiore', cinque 'Attestati di Qualità' e due 'Attestati di Partecipazione'. È questo il bilancio più che positivo della seconda edizione del Concorso nazionale formaggi disolabruna® organizzato dal [Consorzio valorizzazione prodotti razza Bruna italiana](#) in collaborazione con l'[Onaf](#), l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi con sede a Grinzane Cavour.

La Giuria si era riunita il 4 dicembre a Bussolengo, Verona - presso Anarb, sede legale del Consorzio – con la presenza di una quindicina di **Maestri Assaggiatori**, tra i quali i vice presidenti Onaf Maria Sartanaro e Beppe Casolo, oltre a Aldo Bianchi, **responsabile dell'analisi sensoriale del Consorzio di tutela Parmigiano Reggiano dop**.

Come da Regolamento ufficiale, la commissione –*che nel complesso ha giudicato i formaggi in concorso di alto livello tecnico* - ha esaminato una ventina di campioni suddivisi in sei categorie: formaggi a pasta molle, semidura e dura, Parmigiano Reggiano a 24, 30 e superiore a 36 mesi di stagionatura, pasta filata con maturazione da 1 a 5 mesi e superiore a 5 fino a 10 mesi, formaggi con affinamenti particolari o aromatizzati. Tra gli obiettivi dell'iniziativa, non tanto quello di indire una classifica, bensì un confronto tecnico volto a stimolare i produttori ad un costante, ulteriore miglioramento qualitativo dei prodotti, direttamente finalizzato al riconoscimento del marchio disolabruna®.

I formaggi in concorso sono stati giudicati esprimendo un commento tecnico e un punteggio. La scheda tecnica di sintesi, consegnata ai produttori unitamente alle pergamene con i risultati delle premiazioni, ha l'obiettivo di fornire indicazioni e osservazioni sul formaggio presentato.

Le premiazioni hanno avuto luogo sabato 2 febbraio a Montichiari-[Centro Fiera del Garda](#), nell'ambito della [51ª Mostra nazionale del Libro genealogico della razza Bruna italiana](#). Ecco i risultati, azienda per azienda. **Società agr. Le Campagnole** (Cologno al Serio, **Bergamo**), con lo 'Stagionato Le Campagnole' per la categoria B2-formaggi a pasta semidura del peso superiore a 0,6 kg, e il 'Quadrotto' per la categ. A-formaggi a pasta molle, entrambi con due 'Attestati di Partecipazione'.

Nel gruppo che ha raggiunto un punteggio pari o superiore a 75 punti per gli Attestati di Qualità, l'**az. agr. La Collina Verde di Priolo Salvatore Antonino** (Brancaleone, **Reggio Calabria**) con il 'Don Vincenzo' per la categ. G-formaggi con affinamenti particolari o aromatizzati, e la **Masseria La Lunghiera di Netti Mariangela** (Turi, **Bari**) con il 'Canestrato Vaccino' per i formaggi a pasta dura (categ. C), la 'Caciotta Stracchinata' per i formaggi a pasta molle (categ. A), e il Caciocavallo per la categ. F3-pasta filata di media stagionatura, con maturazione superiore a 5 fino a 10 mesi.

Nel gruppo che ha raggiunto un punteggio superiore a 80 punti su 100 con gli Attestati di Qualità Superiore, si sono distinti: l'**Agriturismo Costantini** (Rocchetta al Volturno, **Isernia**) con il Caciocavallo per la categ. F2-pasta filata media, maturazione da 1 mese a 5 mesi; **La Gesa Società agricola** (Trevignano Palanzano, **Parma**) con un Parmigiano Reggiano Biologico di Montagna per la categ. D1-Parmigiano Reggiano Dop stagionatura di 24 mesi +/- 1 mese.

Infine, il gruppo delle Eccellenze che ha superato 85 punti tra i primi tre classificati: **Caseificio Gennari** (Collecchio, **Parma**) con un Parmigiano superiore a 36 mesi di stagionatura per la categ D3. A Gennari è stato assegnato anche un 'Attestato di Qualità' per un Parmigiano di 24 mesi, categ. D1; l'**az. agr. Barella Corrado** (Fidenza, **Parma**) con il **Caseificio Lanfredini** con tre Parmigiani, in ordine di punteggio, di 29 mesi (categ. D2), di 24 (Categ. D1) e superiore a 36 mesi (categ. D3).



Praticamente ex-aequo, con soli 0,4 punti di distacco dal precedente, la **Soc. agr. Valsarena** (Gainago di Torrile, **Parma**) ha presentato un Parmigiano di 44 mesi (categ D3) e uno di 24 mesi (categ D1).

Il Consorzio disolabruna[®], che ha già raggiunto ben 14 anni di attività, supera 11.500 quintali di latte trasformati con circa 25 soci e una cinquantina di prodotti, tutti pluripremiati tra le eccellenze dell'agroalimentare italiano. Le caratteristiche qualitative in termini di biodiversità, anche dal punto di vista organolettico, sono dovute alle peculiarità del latte delle bovine brune ed in particolare alla parte proteica più nobile del loro latte. La tracciabilità di filiera è garantita dal Disciplinare tecnico di produzione del Consorzio disolabruna[®], l'organismo che sottopone i suoi associati a severi controlli. Sono poche le aziende che rispecchiano tutti i requisiti necessari per potersi avvalere del marchio disolabruna[®]. Il tutto è garantito dall'[Anarb](#), l'Associazione che detiene il Libro genealogico italiano dei bovini della razza Bruna.

Sulla [nostra pagina Facebook](#) la cronistoria del Concorso e a breve i risultati anche on line su disolabruna.it.

Comunicato Stampa 6 febbraio 2019

