

VareseNews

Mondiali? Sì, ma a novembre e di formaggio

Pubblicato: Lunedì 19 Giugno 2006

In programma alla fiera di Cremona “Cheese of the year”, il campionato internazionale dei formaggi organizzato nell’ambito de “Il BonTà”, salone enogastronomico dei tesori della cucina tipica di qualità, dal 10 al 13 novembre 2006.

Alla manifestazione parteciperanno numerose produzioni casearie non solo europee, ma provenienti da tutto il mondo. Tra le novità assolute è sufficiente ricordare il formaggio di cammello della Mauritania.

Le centinaia di forme saranno valutate da oltre 30 giudici internazionali, che assegneranno il premio al miglior formaggio del 2006. Particolare interesse per le produzioni Dop e Igp, delle quali l’Italia vanta il record europeo.

Il “Cheese of the year” punterà l’attenzione sul mondo dei formaggi artigianali caratteristici, inserendo nell’ambito de “Il BonTà” anche prodotti poco conosciuti dai consumatori italiani.

È proprio la valorizzazione delle produzioni tipiche di qualità l’obiettivo principale della rassegna cremonese, ormai un punto fermo delle manifestazioni fieristiche del settore. Quest’anno saranno oltre 400 gli espositori provenienti da tutta Italia che esporranno i loro prodotti migliori, facendoli assaggiare alle migliaia di operatori professionali e buongustai che visiteranno Il BonTà.

Non mancheranno, con grande soddisfazione dei palati più raffinati, le degustazioni enogastronomiche organizzate dagli espositori, che offriranno mostarde, marmellate e vini per assaporare al meglio i prodotti caseari del salone.

In attesa dei dati definitivi sulle iscrizioni al salone, senza i quali non è ancora noto se saranno presenti alla “competizione” i produttori della zona, la speranza è quella di ritrovare al “Cheese of the year” le produzioni Dop della provincia di Varese: la Formaggella del luinese ed il Gorgonzola, che hanno recentemente ottenuto la denominazione di origine protetta.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it