



ASSO CASEARIA PANDINO Via S. Jacini, 7 - 26100 CREMONA – Tel: 0373.90059
P.IVA: 01401120199 – C.F.: 93046650193 – C/C Postale N° 78305836 ABI 7601 CAB 11400 CIN T
www.assocasariapandino.com

COMUNICATO STAMPA 04/2023

10 ° CaseoArt –TROFEO SAN LUCIO 2023

Pandino, 01 Maggio 2023

Si sono concluse con successo le premiazioni dei Tecnici/Casari della 10° edizione di CaseoArt -Trofeo San Lucio: il premio all'eccellenza dell'arte lattiero casearia, dice il Presidente Daniele Bassi di Asso Casearia Pandino che ha organizzato il concorso: al quale hanno partecipato 310 formaggi prodotti da oltre 150 tecnici casari, provenienti da diverse Regioni Italiane tra le quali: Sicilia, Calabria, Puglia, Campania, Lazio, Abruzzo, Toscana, Lombardia, Piemonte, Veneto, Friuli e Valle Aosta, in pratica una rappresentanza dell'intero territorio Italiano.

La manifestazione si è svolta nel loggiato del castello Visconteo, che grazie all'amministrazione Comunale abbiamo potuto far conoscere il cuore del paese di Pandino, che è stato nominato da ONAF come "Città del Formaggio 2022", grazie alle numerose produzioni di formaggi nel territorio ed alla presenza della prestigiosa Scuola Casearia, dalla quale sono usciti numerosi diplomati che oggi hanno ritirato moltissimi premi.

Il Sindaco Sig. Piergiacomo Bonaventini ha testimoniato l'impegno del territorio comunale nella valorizzazione dei "Parti stabili e dei Fieni del Pandinasco" dai quali speriamo di poter ottenere del buon latte per la produzione dei formaggi, l'Assessore Riccardo Bosa visibilmente soddisfatto della numerosa presenza dei casari ha invitato a tornare a visitare il castello attualmente in fase di ristrutturazione di alcune sale.

La Direttrice della Scuola Casearia Prof.sa Carla Bertazzoli ha lanciato un forte appello ai caseifici per invitarli a mandare i giovani a studiare alla scuola casearia, offrendo anche alloggi adeguati nel convitto annesso, spiegando che ogni giorno riceve richieste di tecnici dalle Aziende del settore, ma di non riuscire a soddisfarle tutte per la scarsità di disponibilità di diplomati.

L'evento ha visto anche la consegna di targhe a tecnici associati ad Asso Casearia Pandino: l'Associazione dei diplomati della Scuola Casearia che si sono distinti per la loro professionalità ed esperienza nelle aziende casearie, inoltre sono state consegnate le borse di studio offerte da diverse Aziende del settore agli studenti più meritevoli e che hanno ottenuto una media scolastica superiore a 8/10: la storia ed il futuro.

Il Trofeo San Lucio premia il Tecnico casaro che ha prodotto il formaggio migliore tra i migliori. di tutte le 23 categorie nelle quali sono stati suddivisi i formaggi iscritti al concorso, per la loro tipologia di latte : vacca, capra, pecora, bufala ed asina, in base ai processi tecnologici ed alle differenti stagionature ed affinamenti.

Tre sono state le Giurie che hanno valutato la difficoltà tecnologica di produzione, gli aspetti organolettici descrivendo il profilo sensoriale, ed il gradimento all'acquisto visto dai consumatori, le schede dei giudizi sono state inviate ai caseifici per tutti i formaggi in concorso.

Di seguito l'elenco dei Vincitori 1° 2° e 3° di ogni categoria, inoltre al primo di ogni categoria gli è stato consegnato il bollino del Trofeo San Lucio 2023 che potrà utilizzare stampato sugli incarti del formaggio o sui documenti o nelle comunicazioni, ed il Trofeo San Lucio 2023 rappresentato da una coppa in formato gigante è stato attribuito al Tecnico:

Sig. Alberto Rossi del Caseificio GRANAROLO Spa di Novara con il formaggio GORGONZOLA DOP Piccante "di una volta"

L'ambita supercoppa dovrà essere conservata fino alla prossima edizione programmata nel 2025, per essere rimessa in palio per un nuovo Tecnico casaro.

Il Presidente
Daniele Bassi