



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

10 ° concorso CaseoArt –TROFEO SAN LUCIO 2023

Pandino, 01 Maggio 2023

A seguito delle premiazioni dei Tecnici/Casari della 10° edizione di CaseoArt -Trofeo San Lucio: il premio all'eccellenza dell'arte lattiero casearia, il vincitore della supercoppa è stato:

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

nel 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.

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.

>Chiediamo al Sig. Alberto Rossi da quanti anni lavora come casaro ?

... sono più di 25 anni che opero prima come aiuto casaro, poi come primo casaro mettendo le mani nel latte ogni giorno.

>ha sempre lavorato in questa azienda?

...no ho avuto altre esperienze in caseifici ma sempre nell'ambito del Gorgonzola DOP, oggi posso dire che la mia esperienza è completa per affrontare le sfide che ogni giorno il latte ci propone.

>come è il suo ambiente di lavoro?

... è un caseificio ristrutturato, di media dimensione, ma confortevole, le attrezzature meccanizzate aiutano molto nel lavoro quotidiano.

>e gli orari di lavoro la soddisfano?

... si si sono sopportabilissimi, l'inizio della giornata è abbastanza presto perché arriva il latte di raccolta, poi deve essere coagulato e trasformato in formaggio entro il pomeriggio.

>nella sua azienda ci sono altri tecnici?

... al momento sono pochissimi, e la mia speranza è di avere in affiancamento un giovane da formare per proseguire le lavorazioni.

>Si aspettava di ricevere questo premio?

... no proprio non me lo aspettavo e sono molto emozionato nel abbracciare questa grandissima coppa, ho lavorato ogni giorno con attenzione e passione, ma ho selezionato bene le forme da inviare in concorso.

>chiediamo al Direttore di produzione Sig. Giacomo Vailati che tra l'altro è un diplomato della scuola casearia di Pandino: l'ambita supercoppa dovrà essere conservata fino alla prossima edizione, per essere rimessa in palio per un nuovo Tecnico casaro, la esporrete nelle vostre manifestazioni ?

... certamente, verrà esposta in azienda in modo permanente e poi vedremo in quale momento farla vedere ai clienti, oltre che essere motivo di orgoglio per la vincita, il Trofeo testimonia la qualità del ns. formaggio.

>possiamo concludere dicendo che l'evento di oggi è stato molto sentito dai numerosi partecipanti e si chiude con un altro grande successo:

... il concorso è molto tecnico ed ambito nel settore lattiero caseario, ed aver vinto il primo premio fra tanti primi di categoria ci glorifica ed esalta parecchio, è come aver ricevuto un doppio riconoscimento.

A questo punto non resta che salutarci con un arrivederci al 2025 con una nuova edizione.

Il Presidente
Daniele Bassi