

Comunicato Stampa - 10/04/2026

## BluDivino premiato a Parigi: il formaggio di Caseificio Rosso tra i 10 “Coups de Cœur” 2026 del Salon du Fromage

Importante riconoscimento internazionale per **BluDivino**, formaggio di **Caseificio Rosso**, entrato nel palmarès dei **10 “Coups de Cœur” 2026** del Salon du Fromage et des Produits Laitiers di Parigi, tra le principali manifestazioni europee dedicate al settore caseario.

**Il premio Coups de Cœur rappresenta un riconoscimento particolarmente autorevole** perché viene assegnato al termine di una degustazione alla cieca, ogni prodotto viene valutato dalla giuria senza che siano noti origine, azienda produttrice o marchio. Un metodo pensato per valorizzare esclusivamente le qualità intrinseche del formaggio: struttura, consistenza, aromaticità, equilibrio e persistenza gustativa, senza che notorietà del produttore o impatto del packaging influenzino il giudizio.

Per l'edizione 2026, il concorso ha visto la partecipazione di **175 formaggi, esaminati da una giuria composta da 25 esperti internazionali** provenienti da diversi Paesi, tra cui Brasile, Stati Uniti, Francia, Belgio, Polonia e Italia. Al termine delle degustazioni, **sono stati selezionati soltanto dieci prodotti vincitori**, espressione dell'eccellenza contemporanea del comparto lattiero-caseario tra tradizione, trasmissione del sapere e rinnovamento delle pratiche produttive.

La credibilità del premio si fonda proprio sul profilo del panel di valutazione, formato da professionisti del settore, affinatori, consulenti, giornalisti specializzati e rappresentanti di organizzazioni professionali, ciascuno portatore di una competenza maturata sul campo e di una sensibilità legata a differenti culture del formaggio.

In questo contesto di altissimo livello, **BluDivino si è distinto per la sua identità originale e per un profilo sensoriale fuori dagli schemi**. Nella presentazione ufficiale del concorso viene descritto come un formaggio “affinato al vino rosso Barbera d'Asti, capace di collocarsi in un territorio gustativo tutto suo, a metà strada tra formaggio di carattere e prodotto da dessert”, sottolineandone la texture fondente e i profondi aromi, che rendono ogni degustazione “un'esperienza fuori dai sentieri battuti”.

Il **BluDivino** è un formaggio a pasta semidura maturato 60 giorni. È ottenuto con latte vaccino intero pastorizzato, con l'aggiunta di muffe selezionate e un successivo **affinamento al vino Barbera d'Asti DOCG**. La forma è cilindrica, con diametro di circa 18 cm, altezza di 10 cm e peso medio di circa 2,5 kg.

La crosta si presenta di colore viola, tonalità determinata dal deposito dei pigmenti del vino, ed è caratterizzata da muffe bianche che si sviluppano durante la fase di stabilizzazione successiva all'affinamento. La pasta è bianca, attraversata da diffuse striature blu e da sfumature violacee. La struttura, compatta ma evoluta, risulta particolarmente fusibile in bocca grazie a una proteolisi accentuata dal bagno nel vino.

Dal punto di vista organolettico, BluDivino esprime un equilibrio delicato e distintivo tra note di burro, sentori vinosi e la componente piccante determinata dall'erborinatura. Dopo il bagno nel vino, le forme vengono riposte in ambienti freschi e umidi, su scalere di abete bianco, per consentire la stabilizzazione della crosta e il completamento della stagionatura.

Raffinato formaggio da tavola, BluDivino si presta ad abbinamenti con vini dolci, passiti e tardivi ed è apprezzato anche in cucina, nella preparazione di piatti tipici.

### **Ricevere un riconoscimento come il Coups de Cœur a Parigi è per il Caseificio Rosso motivo di grande orgoglio**

Si tratta di un premio che assume un valore ancora più significativo perché nasce da una degustazione alla cieca e da una giuria internazionale di altissimo profilo. È un risultato che premia il lavoro quotidiano, la cura dell'affinamento e la volontà di proporre formaggi con una forte identità.

L'inserimento di BluDivino tra i dieci vincitori 2026 assume ulteriore rilevanza anche nel quadro di un mercato in cui **la qualità artigianale e la differenziazione sensoriale sono sempre più decisive**. Secondo i dati richiamati dal Salon du Fromage, **il mercato francese del formaggio al dettaglio** ha generato nel 2024 oltre 10 miliardi di euro di fatturato, per circa 852.000 tonnellate vendute, confermando il peso economico e culturale di un settore nel quale l'eccellenza produttiva rappresenta un fattore competitivo crescente.

Con questo riconoscimento, Caseificio Rosso porta a livello internazionale un prodotto capace di unire tecnica casearia, sensibilità nell'affinamento e personalità gustativa, confermando il valore di una produzione che sa coniugare tradizione e ricerca.

---

Sito di provenienza: Unione Industriale Biellese - <https://www.ui.biella.it>