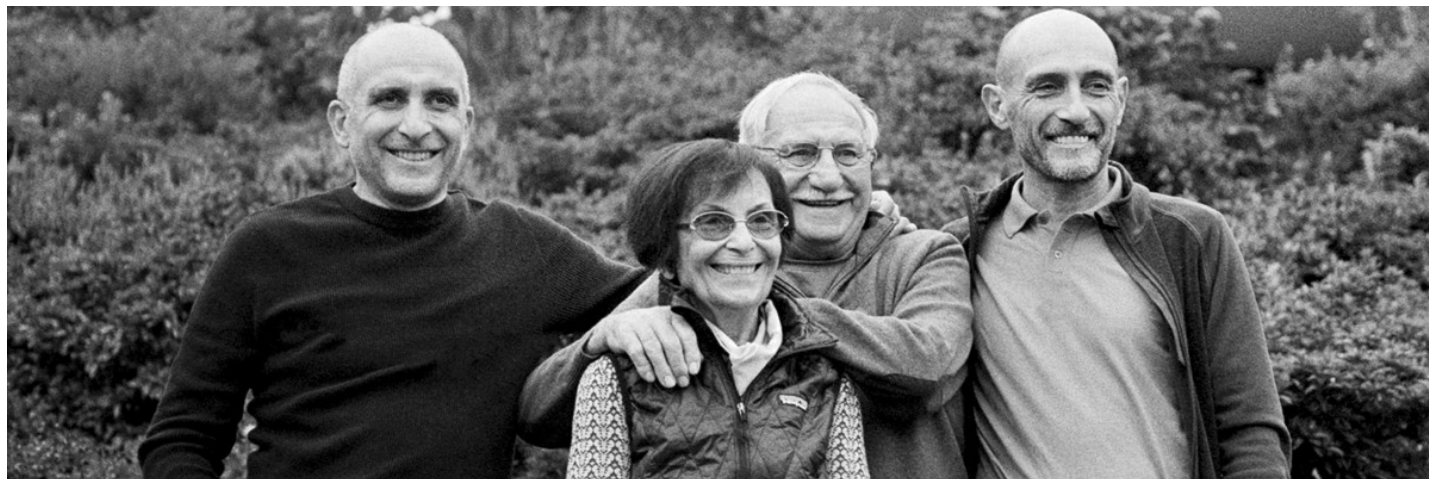


Storia d'impresa - 23/08/2022

Caseificio Rosso tra i vincitori del concorso “Cincho de Oro”

Premiato il formaggio Pecoretta, stagionato di latte ovino. La consegna del premio avverrà a settembre nella fiera internazionale Fromago



Riccardo, Franca, Pier Luigi ed Enrico Rosso

Il **Caseificio Rosso** con il **Formaggio Pecoretta** è stato selezionato fra i vincitori della quinta edizione internazionale dei “Cincho Awards”, il concorso di formaggi organizzato nell'ambito di Fromago dalla Giunta di Castiglia e León, che si è tenuta nella città di Zamora, in Spagna.

Dal 2000, ogni due anni, l'amministrazione di Castilla y León, organizza **Fromago**: la particolare fiera è un progetto integrato e trasversale che pone Zamora come **punto di riferimento per il settore caseario e ovino a livello nazionale e internazionale**. L'evento principale è il mercato caseario internazionale che si tiene nelle strade della città con la partecipazione di produttori locali, nazionali e internazionali. Fromago, inoltre, è un percorso stimolante con attività scientifiche, tecniche, culturali e sociali che aggiungono valore al progetto e ne rafforzano i valori fondamentali basati su sostenibilità, integrazione e sviluppo rurale.

Il Premio

Nell'ambito di Fromago si è tenuta la **quinta edizione internazionale dei “Cincho Awards”**, il concorso di formaggi che, quest'anno, ha visto la partecipazione di circa 1375 formaggi provenienti da 20 paesi. Tra questi **56 sono stati premiati con il “Cincho de Oro”**, tra cui anche il Caseificio Rosso con il Formaggio Pecoretta, un formaggio stagionato semi-duro di latte ovino.

Al concorso, organizzato dall'Istituto Tecnológico Agrario di Castilla y León, hanno partecipato in qualità di giudici degustatori scelti tra i principali attori economici del settore: giornalisti con esperienza nella valutazione sensoriale e nella comunicazione dei formaggi, maestri casari, gastronomi ecc. In totale **57 giudici provenienti da Spagna, Germania, Argentina, Stati Uniti, Cipro, Grecia, Italia e Portogallo**. Affinché i formaggi che vengono valutati in un gruppo abbiano caratteristiche sensoriali omogenee, ogni gruppo è definito da criteri quali: specie animali da latte, trattamento termico (crudo o pastorizzato), processo di coagulazione del latte (enzimatico, acido) e grado di maturazione. Inoltre ogni formaggio presentato al Concorso deve essere inserito in una di cinque categorie: Formaggi Freschi, Formaggi Morbidi, Formaggi Semiduri, Formaggi Duri, Formaggi Erborinati. La verifica analitica di tutti i prodotti in concorso è stata effettuata dai team tecnici dell'Istituto Tecnológico Agrario di Castilla y León (ITACYL).

La premiazione avverrà durante “Fromago” (Fiera Internazionale del Formaggio) che si svolgerà a Zamora, dal 15 al 18 settembre 2022.

L'azienda

Nel 1894 **Rosa Pidello Rosso** avvia la sua attività di produzione, stagionatura e commercio di formaggi tipici a Sordevolo. A quell'epoca, dalla primavera inoltrata fino alla fine dell'estate, gli allevatori biellesi si spostavano in alpeggio, fino a spingersi nella valle di Gressoney. Il formaggio

prodotto veniva trasportato a dorso di mulo o con portatori, attraverso il colle della Lacedonia, nella valle dell'Elvo, per raggiungere le cantine di famiglia. È così che nasce il gusto unico dei formaggi Rosso. Dopo oltre un secolo, **Enrico e Riccardo Rosso** continuano a tenere viva questa cultura con la stessa passione, con l'aiuto di tutta la famiglia e di una squadra di artigiani esperti.

Caseificio Rosso produce e affina formaggi tipici del Piemonte, realizzati con lavorazioni artigianali e con **latte 100% Piemontese**, ritirato ogni mattina presso gli allevatori della zona, scelti per la tradizionalità del lavoro e la dedizione per i loro animali. I formaggi sono quindi l'espressione di **una filiera controllata**: dai pascoli alla tavola, ogni forma è seguita, passo a passo, dalle mani esperte di chi fa del suo lavoro una vera passione. I formaggi del Caseificio Rosso sono esportati in tutto il mondo: dall'Australia al Giappone, dalla Norvegia al Sudafrica, agli Usa.

Inoltre il Caseificio Rosso è impegnato in un capillare lavoro di valorizzazione della razza autoctona biellese, la **“Pezzata Rossa d'Oropa”**, e del suo prezioso latte, frutto di un'alimentazione naturale. Questo, con l'obiettivo di preservare e sviluppare nuovamente un sistema di alpicoltura tanto ancestrale quanto fondamentale per il presidio e la preservazione del territorio alpino e della sua cultura.

Attualmente, in un mercato estero sempre più promettente, **il Caseificio Rosso esporta in 25 paesi**, dei cinque continenti. Tra i formaggi più riconosciuti del Caseificio Rosso spiccano:

- il **Maccagno**, tra i 17 migliori formaggi d'Italia per la guida del Gambero Rosso;
- il **Toma Piemontese DOP**, premiato ai Word Cheese Awards e da Alma Caseus, la Scuola Internazionale di Cucina di Parma a CIBUS 2012;
- **Margot**, frutto della collaborazione con il Birrifico Un Terzo di Pralungo, realizzato miscelando direttamente la birra nel latte (premio Alma Caseus al CIBUS di Parma, Word Cheese Awards di Londra e Bergamo e Coups de Coeur al Salon du Fromage di Parigi);
- il **Madama Reale**, Supergold (premio conferito ai 60 migliori formaggi al mondo) ai Word Cheese Awards di Londra e molti altri.

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