UNIONE INDUSTRIALE BIELLESE

Storia d'impresa - 15/09/2023

Caseificio Rosso: dalla medaglia d'oro per BluDivino a "Cheese"

L'azienda biellese presente alla fiera di Slow Food dedicata ai formaggi a latte crudo



Fra i produttori italiani, anche il biellese **Caseificio Rosso** sarà presente a “Cheese”, la fiera di Slow Food dedicata ai formaggi a latte crudo, a Bra dal 15 al 18 settembre. Reduce dal concorso Mondiale del Formaggio e dei Prodotti Caseari, che si è svolto dal 10 al 12 settembre a Tours, Val-de-Loire, Francia, a cura della Guilde Internationale des Fromagers, Caseificio Rosso si è aggiudicato la medaglia d'oro con il suo formaggio erborinato, affinato al vino Barbera d’Asti DOCG, il **BluDivino**.

Il “Mondial Du Fromage”

Nel corso di questi anni il “Mondial Du Fromage” di Tours, a frequenza biennale, è diventato l’**appuntamento di massima importanza per gli operatori del settore lattiero-caseario** con i Word Cheese Award che hanno frequenza annuale.
Nel corso dell'ultima edizione si sono registrati dati significativi quali: **48 paesi rappresentati** e **855 prodotti presentati al concorso**. La giuria, composta da 150 professionisti internazionali, è presieduta da Roland Barthelemy, prevosto della “Guilde Internationale des Fromagers”.
Organizzato appunto in collaborazione con la “Guilde Internationale des Fromagers”, il mondiale di Tours è un appuntamento molto atteso dagli addetti ai lavori che offre l’opportunità ai produttori di mostrare il know-how, il rispetto delle tradizioni, la ricerca dell'eccellenza e dimostrare creatività e innovazione.

Il BluDivino

Frutto dell’esperienza pluricentenaria della famiglia Rosso, il BluDivino è il caratteristico**formaggio “Blu”**, così anche si definiscono i formaggi erborinati, ovvero che sono stati fabbricati per sviluppare caratteristiche muffe all’interno della pasta. Le zone più interessate dall’affinamento presentano sfumature di rosso. La pasta è compatta ma fusibile in bocca. Il sapore è un delicato equilibrio tra le note di burro e di vino e il piccante determinato dall’erborinatura.

L'azienda

Espressione di una tradizione famigliare che **ha origine alla fine del 1800**, il Caseificio Rosso ritira attualmente il latte da 22 aziende d’allevamento biellesi presidiando fortemente il territorio e svolgendo un ruolo di primaria importanza nel sostegno e nello sviluppo della produzione lattiero casearia biellese.
I formaggi, caratterizzati prevalentemente dal latte della bovina biellese per eccellenza: la **“Pezzata Rossa d’Oropa”**, vengono prodotti nel caseificio di Biella e quindi stagionati nelle cantine del reparto di Pollone, in alta Valle Elvo. 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 ricordiamo: 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 Birrificio 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. Pecoretta (premio Chinco de Oro a Zamora, Spagna) e

molti altri.

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