UNIONE INDUSTRIALE BIELLESE

Comunicato Stampa - 25/11/2026

World Cheese Awards 2026: Il Bludivino di Caseificio Rosso conquista la prestigiosa Super Gold

Un altro importante successo internazionale per **Caseificio Rosso,** storica azienda casearia biellese che dal 1894 custodisce e rinnova la tradizione della produzione e della stagionatura dei formaggi piemontesi. Il **BluDivino**, uno dei formaggi più rappresentativi della capacità di ricerca e innovazione dell'azienda, ha conquistato il prestigioso riconoscimento **SUPER GOLD**ai **World Cheese Awards 2026,** uno dei più autorevoli concorsi internazionali dedicati al mondo del formaggio.

Una competizione tra le eccellenze casearie mondiali

La 38ª edizione dei World Cheese Awards, organizzata dalla britannica *Guild of Fine Food*, si è svolta il 12 novembre 2026 a Córdoba, in Spagna, riunendo **5.330 formaggi provenienti da 45 Paesi.**
A valutarli è stata una giuria internazionale composta da **270 esperti del settore provenienti da 51 Paesi,** tra affinatori, produttori, selezionatori, commercianti e professionisti della gastronomia.
I formaggi sono stati sottoposti a degustazioni alla cieca, durante le quali sono stati esaminati aspetto, aroma, consistenza, struttura e, soprattutto, qualità gustative.
Tra le migliaia di prodotti in concorso, soltanto **108 formaggi hanno conquistato la Super Gold**, la più alta distinzione qualitativa prevista dalla competizione, riservata a una selezione particolarmente ristretta di eccellenze casearie.
È in questo contesto di assoluto prestigio internazionale che si inserisce il riconoscimento ottenuto dal BluDivino.

BluDivino, quando l'arte casearia incontra il grande vino piemontese

Il BluDivino è un formaggio erborinato prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, caratterizzato dallo sviluppo di muffe nobili selezionate e da un particolare processo di affinamento al **vino Barbera d'Asti DOCG** Un incontro tra due grandi espressioni della cultura enogastronomica piemontese: l'arte casearia e la tradizione vitivinicola. La sua personalità nasce da un equilibrio ricercato tra le note morbide e burrose della pasta, le sfumature aromatiche conferite dal vino e la piacevole intensità piccante tipica dell'erborinatura. Il risultato è un formaggio complesso, elegante e riconoscibile, capace di coniugare carattere e armonia gustativa.

La Super Gold rappresenta un'ulteriore conferma del valore di questo prodotto, **già protagonista di importanti riconoscimenti internazionali**, tra cui la medaglia d'oro al Mondial du Fromage di Tours, in Francia, e la selezione tra i dieci *Coups de Cœur* del Salon du Fromage 2026 di Parigi.

Caseificio Rosso, dal 1894 una storia di famiglia, territorio e qualità

La storia di Caseificio Rosso ha inizio nel **1894 a Sordevolo, nell'alta Valle Elvo,** quando Rosa Pidello Rosso avvia un'attività dedicata alla produzione, stagionatura e commercializzazione dei formaggi della tradizione locale. Da allora, generazioni della famiglia Rosso hanno tramandato un patrimonio di conoscenze e competenze, facendo evolvere l'attività senza perdere il legame con le proprie origini.
Oggi l'azienda opera nel Biellese, con la produzione casearia a Biella e le attività di stagionatura e affinamento a Pollone, continuando a valorizzare il territorio attraverso formaggi della tradizione, come la **Toma Piemontese DOP** e il **Maccagno**, accanto a specialità che esprimono una costante ricerca di nuove esperienze gustative.
L'attenzione alla materia prima, l'esperienza dei casari, la cura dei processi produttivi e il ruolo fondamentale della stagionatura costituiscono gli elementi distintivi di una realtà che ha saputo mantenere la propria identità familiare sviluppando al tempo stesso una crescente presenza sui mercati nazionali e internazionali.

Un riconoscimento che premia il lavoro di un'intera squadra

La conquista della Super Gold non rappresenta soltanto il successo di un singolo formaggio, ma il riconoscimento di un percorso aziendale costruito nel tempo, attraverso competenza, passione e impegno quotidiano.
È un risultato che valorizza il lavoro di tutte le persone coinvolte, dalla trasformazione del latte alla stagionatura e all'affinamento, e che conferma come un'impresa profondamente radicata nel proprio territorio possa competere con le migliori espressioni dell'arte casearia mondiale.
Per Caseificio Rosso, la Super Gold 2026 è soprattutto motivo di orgoglio e uno stimolo a proseguire nel percorso

di valorizzazione della tradizione casearia biellese, con lo sguardo rivolto al futuro.

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