

Storia d'impresa - 15/04/2026

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.

Il premio Coups de Cœur

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.

Il formaggio biellese premiato per l'originalità

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.

La soddisfazione dell'azienda

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>