UNIONE INDUSTRIALE BIELLESE

Storia d'impresa - 16/11/2022

Caseificio Rosso premiato con 4 medaglie nell'ambito dei World Cheese Awards 2022

Oro a BluDivino e BirbaBlu, argento a Pecoretta e bronzo alla Toma Piemontese DOP



Nella trentaquattresima edizione dei **World Cheese Awards**, la competizione internazionale di riferimento nel mondo dedicata ai formaggi, il **Caseificio Rosso** ha conquistato 4 medaglie.
Vero e proprio evento globale sul formaggio, Il concorso si sarebbe dovuto tenere a Kiev, in Ucraina, ma a causa della guerra d'invasione in corso è stato spostato a Newport, nel Galles (UK) con il sostegno del governo gallese. La città è famosa per le sue maree e le gare veliche ma in gara, quest'anno, non c'erano catamarani o monoscafi ma **4443 formaggi provenienti da 42 diversi paesi.**
La giuria internazionale era formata da **265 esperti** (casari, chef, operatori del settore, giornalisti) arrivati da oltre 38 paesi. La qualità e l'equilibrio della giuria sono importanti e particolarmente curati dall'organizzazione dei WCA che ogni anno ne riconsidera e valuta l'organico. Ciò conferisce alla competizione credibilità e fiducia che ne hanno accresciuta la fama nel corso di 34 edizioni.

I formaggi premiati

- Medaglia d'oro – **BluDivino**, formaggio erborinato con affinamento al vino rosso Barbera d'Asti DOCG
- Medaglia d'oro – **BirbaBlu**, formaggio erborinato con affinamento alla birra di Enrico Terzo
- Medaglia d'argento – **Pecoretta**, formaggio di pecora a lunga stagionatura
- Medaglia di bronzo – **Toma Piemontese DOP**, formaggio a lunga stagionatura

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