

Cs17 21.09.2015

**TARGA D'ECCELLENZA PER IL "CAPRIZIOLA" DI  
CAROZZI FORMAGGI, PREMIATO DA SLOW FOOD  
NELL'OTTAVO CONCORSO CASEARIO NAZIONALE  
INFINITI BLU**

***Il formaggio erborinato dell'azienda valsassinense ha ricevuto  
un riconoscimento importante durante Cheese 2015.***

*Pasturo, 21 settembre 2015* – Un altro importante riconoscimento per **Carozzi Formaggi**: il suo "Capriziola" è stato premiato con la **Targa d'Ecceellenza** nell'ottava edizione del **Concorso Caseario Nazionale di Infiniti Blu**. Il concorso, inserito all'interno del contesto di **Infiniti Blu**, la rassegna d'ecceellenza dedicata al mondo dei **formaggi erborinati**, ha avuto luogo il **12 settembre a Gorgonzola** ed è il frutto della pluriennale collaborazione tra la delegazione milanese di **Onaf** (Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggio) e la **Condotta Slow Food** di Gorgonzola e Martesana. Infiniti blu è organizzato da anni dalla **Condotta Slow Food**, nell'ambito della tradizionale **Sagra del Gorgonzola** promossa dalla Pro Loco.

La **Giuria**, composta da **20 Maestri assaggiatori dell'Onaf** e affiancata dal celebre produttore e affinatore francese **Hervé Mons**, in qualità di giudice internazionale, ha valutato sulla base di differenti parametri i formaggi iscritti al concorso: dalla **presentazione della forma** al grado di **erborinatura** analizzando anche le **caratteristiche gusto-olfattive**. Al termine di cinque ore di impegnativo lavoro, i giudici hanno assegnato un **punteggio superiore agli 83 punti su 100** al "Capriziola" di **Carozzi Formaggi** dandogli diritto alla **Targa d'Ecceellenza**. Tra i 64 campioni iscritti: 25 Gorgonzola DOP; 16 i formaggi di latte caprino in purezza, 2 quelli di solo latte ovino e 1 di latte bufalino, 9 con solo latte vaccino ma non DOP e 11 con affinamenti particolari.

La premiazione è avvenuta nel pomeriggio di **sabato 19 settembre**, presso **Casa Slow Food a Bra (CN)**, nell'ambito della manifestazione **CHEESE - le forme del latte**, organizzata con cadenza annuale da **Slow Food**.

\*\*\*\*\*

**Carozzi Formaggi**

Oggi Carozzi Formaggi si caratterizza per la produzione di formaggi di varia natura, da quelli di capra a quelli di latte vaccino, dai formaggi freschi a quelli più stagionati, in crosta lavata o naturale: una gamma di prodotti che ben soddisfa le esigenze del più pretenzioso cliente.

La qualità e la genuinità sono messe al primo posto, a fianco di una tradizione che si intreccia costantemente all'innovazione.

\*\*\*\*\*

**Ufficio Stampa:**

Tramite R.P. & Comunicazione  
T.039.8946677

[g.pulici@tramitecomunicazione.it](mailto:g.pulici@tramitecomunicazione.it)