



## IL CONCORSO / World cheese awards 2019

# Un oro e un bronzo per i formaggi Comellini

*Oro per il «Castel San Pietro», bronzo per lo «stracchino degli angeli». Il sindaco Tinti: «Questi riconoscimenti internazionali premiano una delle eccellenze del nostro territorio».*

**Castel San Pietro.** Lo storico caseificio Comellini è tra i vincitori della 32ª edizione del *World cheese awards*, il concorso internazionale di riferimento per l'eccellenza casearia, quest'anno tenutosi per la prima volta in Italia, a Bergamo, nell'ambito del festival *Forme* e in contemporanea alla *B2Cheese*, la fiera internazionale del comparto lattiero-caseario. Ben 3.804 i formaggi candidati, di cui 845 italiani (+10% rispetto al 2018), con 42 nazioni partecipanti di 6 continenti. Giudicare i migliori, quindi, è stato particolarmente complesso. I premi sono stati assegnati da una giuria di 260 giudici, provenienti da più di 35 Paesi diversi, che hanno valutato l'aspetto, la consistenza, l'aroma ed il sapore dei formaggi, assegnando nelle varie categorie i premi Bronze, Silver, Gold e Super Gold ai prodotti caseari meritevoli. Il caseificio di via Flavio Gioia produce formaggi freschi dal 1969 ed il palmares aziendale già contava diversi premi vinti. Ma stavolta si tratta di un oro, più un bronzo, di indiscutibile prestigio vista la valenza mon-

diale del concorso. «E' la prima volta che partecipiamo a questo prestigioso evento - ha dichiarato Luca Comellini, amministratore delegato del Caseificio Comellini Roberto Spa -. Siamo fieri di aver ricevuto questo riconoscimento tra oltre 3 mila formaggi in concorso provenienti da tutto il mondo, a coronamento del lavoro che portiamo avanti da oltre 50 anni nel nostro caseificio». Appresa la notizia, il sindaco Fausto Tinti si è subito complimentato: «Congratulazioni al Caseificio Comellini! Questo riconoscimento internazionale premia una delle eccellenze del nostro territorio, che è riuscita a portare il nome di Castel San Pietro alla ribalta internazionale». Infatti il Caseificio Comellini, nel cui logo è raffigurato il Cassero, il monumento simbolo di Castel San Pietro, è stato premiato con la medaglia d'oro proprio per il formaggio che porta il nome della città, il *Castel San Pietro*, una caciotta dalla caratteristica consistenza morbida e dal sapore delicato. Inoltre ha ricevuto la medaglia di bronzo per il suo

*stracchino degli angeli*, gustoso formaggio molle da tavola, mantecato e dal delicato sapore di latte appena munto. Del resto - come spiega Comellini - «la nostra linea comprende oltre 29 prodotti, tra tradizionali, senza lattosio e Dop, che stanno avendo un grande successo sul mercato, grazie all'impiego di ingredienti genuini, tra tutti il latte vaccino fresco che lavoriamo artigianalmente e giornalmente, con l'utilizzo delle più moderne tecnologie di trasformazione».▲

NELLE FOTO: LE CONFEZIONI DEI FORMAGGI PRODOTTI DAL «CASEIFICIO COMELLINI» RIPORTANO IL LOGO AZIENDALE CON RIPRODOTTO IL «CASSERO», SIMBOLO DELLA CITTA' DEL SILLARO; E IL FORMAGGIO MOLLE DI CASTEL SAN PIETRO, ORO AL «WORLD CHEESE AWARDS», CHE SI PRESENTA ESTERIORMENTE COME UNA NORMALE CACIOTTA

