Virtù**Q**uotidiane

Casearia ad Agnone assegna i premi ai migliori formaggi italiani

3 Settembre 2023



AGNONE – Assegnati i premi di Casearia, la rassegna dei formaggi italiani di Agnone (1-3 settembre) organizzata dall'omonima associazione culturale e dalla Emlive di **Erasmo Di Pietro**. Nelle quattro sezioni, affidate ai giudizio della commissione dell'Onaf (Organizzazione nazionale assaggiatori formaggi), presieduta da **Gabriele Di Blasio**, ad aggiudicarsi il premio sono stati due caseifici del Molise e due di altre regioni.

Pasta filata stagionata fino a 3 mesi: Caseificio Di Nucci di Agnone (Isernia) con la stracciata; Pasta filata stagionata oltre 3 mesi: Azienda agricola di Carmela Colavecchio di Castropignano (Campobasso) con il caciocavallo; Formaggio semi stagionato fino a sei mesi: Azienda agricola Colle del Nibbio di Civitaluparella (Chieti) con Ula; Formaggio stagionato oltre tre mesi: Caseificio 4 Madonne di Modena che ha concorso con il Parmigiano Reggiano con 40 mesi di stagionatura.

Virtù**Q**uotidiane

Ai vincitori l'originale trofeo realizzato dall'artista **Ettore Marinelli** della fonderia Marinelli, che rappresenta la C stilizzata del logo Casearia.

A premiare i vincitori il sindaco di Agnone, **Daniele Saia** e il vice presidente della Regione Molise, **Andrea Di Lucente**.

"Ai vincitori vanno i nostri migliori auguri – ha detto il presidente dell'Associazione Casearia, Giuseppe Di Pietro – . Un grande ringraziamento va a tutte le aziende che hanno aderito alla nostra iniziativa. A detta dei giurati dell'Onaf, la scelta dei vincitori non è stata facile, proprio per l'altissima qualità dei prodotti in gara. In linea con lo spirito di Caseria anche il premio, non una semplice oggetto in plastica, ma un'opera numerata e firmata di Ettore Marinelli, della millenaria fonderia di Campane che ha voluto essere tra i partner della manifestazione".