ALMA
La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

ALMA Caseus, i vincitori del concorso "Formaggi"

Parma, 10 maggio 2012 - Si è conclusa questa mattina, giovedì 10 maggio, al **Cibus** la prima edizione del **concorso ALMA Caseus**, dedicato al **patrimonio dei formaggi italiani**. Il concorso è promosso da **ALMA - La Scuola Internazionale di Cucina Italiana** e patrocinato dal **Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali**, oltre che da 30 Consorzi di Tutela.

Questo l'elenco dei formaggi premiati dalla giuria presieduta da **Renato Brancaleoni**, docente di ALMA e affinatore di fama internazionale (medaglia di bronzo ai Campionati Mondiali di Fromagerie di Lione nel 2007).

CATEGORIA PARMIGIANO-REGGIANO DOP

- Medaglia d'Oro ALMA Caseus al Parmigiano Reggiano DOP - 26-28 mesi: Azienda Agricola Bonati Giorgio di Basilicanova di Montechiarugolo (Parma)
- Medaglia d'Argento ALMA Caseus al Parmigiano Reggiano DOP di Bianca Modenese - 24 mesi: Caseificio Sociale Santa Rita Coop. Agricola di Pompeano di Serramazzoni (Modena)
- Medaglia di Bronzo ALMA Caseus al Parmigiano Reggiano DOP - 26 mesi: Società Agricola Antonio Sangonelli & Gabriella Delbono di Basilicanova di Montechiarugolo (Parma)
- Gran Menzione al Parmigiano Reggiano - 36 mesi: Caseificio Gennari Sergio & Figli di Collecchio (Parma)

CATEGORIA GRANA PADANO DOP

- Gran Menzione al Grana Padano DOP - 27 mesi: Latteria Agricola del Po di Borgoforte (Mantova)

CATEGORIA ERBORINATI

- Medaglia d'Oro ALMA Caseus al Blu 61: La Casearia Carpenedo di Camalò di Povegliano (Treviso)
- Medaglia d'Argento ALMA Caseus allo Strachitunt: Caseificio Taddei di Fornovo San Giovanni (Bergamo)
- Medaglia di Bronzo ALMA Caseus al Castelmagno DOP d'alpeggio - 22 mesi: La Meiro di Castelmagno (Cuneo)

Per informazioni: Binario Comunicazione, viale Fratti 14, 43100 Parma, tel. + 39. 0521.1910211
Davide Paterlini - mobile +39 345.5769937, e-mail: dpaterlini@binariocomunicazione.it

Alma S.r.l. – la Scuola Internazionale di Cucina Italiana
Reggia di Colorno - Piazza Garibaldi, 26 – 43052 Colorno (Parma) Italia
Tel. +39.0521.52.52.11 – Fax. +39.0521.52.52.52 www.Alma.scuolacucina.it – E-mail: infoAlma@scuolacucina.it

ALMA
La Scuola Internazionale di Cucina Italiana

CATEGORIA FORMAGGIO DI FATTORIA (LATTE VACCINO)

- Gran Menzione al Don Carlo: Società agricola F.lli Cassese di Grottaglie (Taranto)

CATEGORIA FORMAGGIO GRAN MERCATO (LATTE VACCINO)

- Medaglia d'Oro ALMA Caseus allo Squacquerone: Caseificio Comellini Roberto di Castel S. Pietro Terme (Bologna)
- Medaglia d'Argento ALMA Caseus al Ricciolo: Carozzi Formaggi di Pasturo (Lecco)
- Medaglia di Bronzo ALMA Caseus alla Toma Piemontese DOP: Caseificio Pier Luigi Rosso di Pollone (Biella)
- Gran Menzione alla Provola Verdello: Caseificio La Cava di Randazzo (Catania)

CATEGORIA FORMAGGIO DI FATTORIA (LATTE OVINO)

- Medaglia d'Oro ALMA Caseus al Gioia del pastore: De' Magi Alchimia de' Formaggi di Castiglion Fiorentino (Arezzo)
- Medaglia d'Argento ALMA Caseus alla Caciotta di pecora a latte crudo: Azienda Agricola Enio di Francesco di Serramonacesca (Pescara)

*****

ALMA (www.alma.scuolacucina.it) è il più autorevole centro di formazione della Cucina Italiana a livello internazionale. Sotto la guida del Rettore Gualtiero Marchesi ALMA forma cuochi, pasticceri, sommelier e manager della ristorazione provenienti da ogni Paese per farne veri professionisti grazie ai programmi di alto livello realizzati con gli insegnanti più autorevoli. ALMA ha sede nella splendida cornice della Reggia di Colorno (Parma).

Per informazioni: Binario Comunicazione, viale Fratti 14, 43100 Parma, tel. + 39. 0521.1910211
Davide Paterlini - mobile +39 345.5769937, e-mail: dpaterlini@binariocomunicazione.it

Alma S.r.l. – la Scuola Internazionale di Cucina Italiana
Reggia di Colorno - Piazza Garibaldi, 26 – 43052 Colorno (Parma) Italia
Tel. +39.0521.52.52.11 – Fax. +39.0521.52.52.52 www.Alma.scuolacucina.it – E-mail: infoAlma@scuolacucina.it