



ASSO CASEARIA PANDINO Via S. Jacini, 7- 26100 CREMONA – Tel: 0373.90059  
P.IVA: 01401120199 – C.F.: 93046650193 – C/C Postale N° 78305836 ABI 7601 CAB 11400 CIN T

## **CaseoArt 2018- Elezione del formaggio “Migliore tra i Migliori”**

Il 18 Marzo 2018, presso la Scuola Casearia di Pandino, si è svolto il 8° Trofeo Caseario San Lucio, con oltre 350 formaggi iscritti e debitamente suddivisi in 25 categorie complete. Ai sensi degli articoli 9 e 12 del Regolamento di CaseoArt 2018, la Giuria Emerita coordinata dall'Arbitro del Concorso Daniele Bassi e composta da: Dr. Ivano De Noni, Sig.a Giada Galbignani, Sig. Piercarlo Adami, Sig. Armando Gambera, Sig. Pier Angelo Battaglino, Sig. Oreste Pattini; ha provveduto a valutare i formaggi vincitori nelle 25 categorie e, dopo attente comparazioni e riflessioni ha assegnato il Trofeo San Lucio 2018:

**al tecnico Mario Mastrotto, del caseificio ALBIERO  
avente sede a Lonigo (Vicenza),  
quale produttore del formaggio PROVOLONE VALPADANA DOP Piccante,  
in gara con il codice PVP 207**

Il formaggio è stato proclamato “Migliore tra i Migliori” per il seguente profilo sensoriale:

*“ Il formaggio Provolone Valpadana DOP Piccante a forma di Mandarino 20 kg. circa , in gara con il codice PVP 207, prodotto da Mario Mastrotto, emerge, rispetto agli altri formaggi vincitori di categoria, per le sue eccezionali qualità sensoriali.*

*Alla vista, si presenta con idonea crosta asciutta e trattata, color giallo paglierino carico, con pasta interna bianca avorio. La pasta presenta leggera staccatura a sfoglia ben distribuita.*

*Le sue piacevoli e decise note olfattive sono caratterizzate da descrittori lattici ( latte cotto, burro fuso) e vegetali e leggermente tostate ( fieno secco, frutta secca). All'assaggio la pasta interna ha una durezza medio bassa ed una elasticità media tipica dei formaggi a pasta filata, ha una buona solubilità.*

*La principale caratteristica sensoriale olfatto-gustativa si riscontra nella persistenza dell' aroma lattico cotto, che aggiunge anche il brodo di carne, al palato le sensazioni trigeminali di pungente e piccante lo caratterizzano in modo significativo.*

Al vincitore, viene consegnato il Trofeo San Lucio, il quale si impegna a conservarlo con cura ed attenzione, per restituirlo alla presentazione della prossima edizione di CaseoArt allorquando ritirerà la copia dello stesso. Come previsto sin dalla sua istituzione, il Trofeo San Lucio resterà in via definitiva al vincitore di tre edizioni anche non consecutive.

**L' Arbitro del Concorso**

Daniele Bassi

**Il Vincitore**

Mario Mastrotto