



Otto formaggi italiani nei migliori 10 al mondo. La classifica di TasteAtlas

Descrizione

Dopo la vittoria come migliore cucina al mondo, arriva un ulteriore riconoscimento per il nostro paese, questa volta per la sua tradizione casearia.

Il portale inglese TasteAtlas, autorevole atlante gastronomico digitale, ha infatti pubblicato in questi giorni la classifica dei formaggi pi  apprezzati al mondo, che ha portato grandi soddisfazioni per l Italia.

Su 100 formaggi il nostro paese non solo si   aggiudicato il primo posto ma anche ben 8 posizioni tra i primi dieci classificati. E nei primi 50 classificati, ben 18 provengono dall Italia.

La classifica   basata sul voto espresso dagli utenti del portale che hanno testato questi prodotti, e contiene una massiccia presenza di DOP e IGP, e non solo, provenienti da tutto il nostro territorio. Ma vediamo nel dettaglio come si sono posizionati i nostri prodotti.

Al primo posto troviamo il famosissimo Parmigiano Reggiano, seguito dal Gorgonzola piccante, entrambi con un giudizio di 4,8 (su un massimo di 5). Seguono la Burrata di Andria e il Grana Padano con un punteggio di 4,7.

Nella classifica troviamo poi lo Stracchino di Crescenza, la Mozzarella di Bufala Campana, addirittura tre Pecorini, ovvero quello Sardo, Toscano e Romano, il Taleggio, la Provola, la Straciatella, il Fiore Sardo, la mozzarella, il Gorgonzola dolce, il Caciocavallo Silano e il Provolone del Monaco. Tutti formaggi molto diversi ma accomunati da una lunga storia e tradizione.

Il primo formaggio non italiano   l Oaxaca cheese, latticino messicano che ha conquistato la quinta posizione, e all ottavo posto c  il Queijo Serra da Estrela portoghese, due prodotti che varrebbe veramente la pena di assaggiare.

Non sono mancate le polemiche, prime tra tutte quelle provenienti dalla Francia, storico avversario dell Italia per quanto riguarda l enogastronomia, il cui primo formaggio, il Reblochon,   solo al 13  posto.

 «Siamo molto orgogliosi di essere al primo posto della classifica  Best Cheeses in the World  pubblicata dall autorevole guida TasteAtlas.   ha scritto il Consorzio del Parmigiano Reggiano sui suoi profili social.   Siamo orgogliosi perch  vediamo premiato il duro lavoro di tutti coloro che operano con passione nella filiera del Parmigiano Reggiano. Siamo orgogliosi di sentire cos  forte l apprezzamento di tanti consumatori che scelgono la qualit  in tutto il mondo e siamo orgogliosi di vedere sventolare cos  alta e forte la bandiera del Made in Italy ».

Sara Fantini

Redattrice Lâ??agone

L'agone 2024