

Grana Padano conquista un altro riconoscimento a livello internazionale e si conferma un'eccellenza italiana nella produzione di formaggio di altissima qualità. Al World Cheese Awards di Londra, infatti, il Grana Padano Dop Riserva è stato premiato con la prestigiosa medaglia di bronzo "World Cheese Awards Bronze", un risultato che inorgoglisce e conferma la crescita costante del brand Grana Padano a livello internazionale come portabandiera del Made in Italy nel mondo. Al concorso londinese, il Grana Padano prodotto dal Caseificio Sociale San Rocco Coop. Agricola di Tezze sul Brenta (Vi) è stato eletto fra i migliori tre degli oltre 3.000 formaggi provenienti da tutto il mondo che, divisi per categoria, erano stati selezionati da The Guild of Fine Food Ltd. Oltre al Grana Padano, l'azienda si è aggiudicata una medaglia d'oro per l'Asiago stagionato DOP, una d'argento per l'Asiago fresco e una di bronzo anche per la 'Collina Veneta Stravecchio'. Ad assegnare la coccarda al Grana Padano è stata una giuria composta da oltre 500 esperti di livello mondiale, provenienti da diversi settori della gastronomia: critici, gourmet, cuochi, ristoratori, produttori e giornalisti del cibo. Il riconoscimento arriva proprio all'apertura del "Mese del Casaro", una rassegna che nel mese di marzo vedrà Grana Padano protagonista di diversi appuntamenti e che il 17 marzo al FICO di Bologna vedrà presente (con altre 13 forme prodotte in altrettante province) il formaggio Dop Riserva premiato a Londra durante la degustazione orizzontale che il consorzio organizzerà per l'occasione.