



COMUNICATO STAMPA

## Risultati 16° Concorso caseario “Infiniti blu®”

**promosso da: Slow Food Martesana e ONAF**

Sabato 13 Settembre a Gorgonzola, nel contesto dell'edizione 2025 di Infiniti Blu, rassegna di eccellenza dedicata al mondo dei formaggi erborinati, ha avuto luogo il 16° Concorso Caseario.

Il concorso è il frutto della pluriennale collaborazione tra la delegazione milanese di **Onaf** (Organizzazione nazionale assaggiatori di formaggio) e **Slow Food Martesana**. Infiniti Blu è organizzato nell'ambito della tradizionale Sagra del Gorgonzola promossa dalla Pro Loco.

Infiniti Blu è una rassegna di formaggi erborinati, ovvero tutti quelli nel cui interno è diffusa una muffa variegata che può presentare colorazioni che dal verde salvia possono divenire di un particolare blu oltremare, ma anche grigio, bianco, ecc.

Formaggi caratterizzati da una pasta più o meno molle e fondente, attraversata da venature leggermente, o intensamente piccanti. Non solo formaggi con una lunga e gloriosa tradizione come il Gorgonzola DOP, nelle due versioni “dolce” e “piccante”, ma anche prodotti di latte vaccino, caprino, ovino, bufalino, o misto; prodotti affinati in ambienti particolari con l'uso di essenze talvolta inusitate e non per ultimo erborinati a latte crudo.

Sono i “formaggi blu” capaci di suscitare sensazioni intense. Sono sicuramente tra i formaggi più amati e desiderati. (non possiamo parlare di invidia all'estero perché quest'anno erano invitati anche formaggi stranieri)

Dopo 5 ore di impegnativo lavoro, i **70 Maestri Assaggiatori** dell'Onaf diretti da Beppe Casolo hanno concluso le valutazioni dei formaggi iscritti al Concorso Caseario, presentati in forma anonima.

Nell'ambito della severa valutazione sensoriale, i giudici hanno utilizzato schede digitali attraverso le quali hanno approfondito molti differenti parametri, come la presentazione della forma, l'erborinatura (quantità, distribuzione e caratteristiche della muffa), le caratteristiche gusto-olfattive e molte altre, alle quali sono state aggiunte, per l'analisi dei formaggi elaborati, voci specifiche riguardanti gli elementi e le modalità dell'affinamento.

**117 i campioni iscritti**, tra i quali **18 a latte crudo**; 33 Gorgonzola dop (tra dolce e piccante), altri 25 formaggi di latte vaccino; 16 di latte caprino in purezza, 3 quelli di solo latte ovino, 6 di latte bufalino e infine 34 formaggi con aggiunte, elaborazioni ed affinamenti particolari.

Quest'anno la qualità complessiva certificata dai giudici Onaf è stata piuttosto elevata: più della metà dei campioni ha raggiunto la soglia del Riconoscimento di Qualità. E tra questi, 21 formaggi hanno raggiunto il punteggio per l'assegnazione dell'ambita Targa di Eccellenza! Anche quest'anno, Slow Food e Onaf conferiscono una menzione di merito ai produttori dei

I migliori tre formaggi realizzati con latte crudo, che in quest'edizione vengono premiati, sono i prodotti che hanno raggiunto il riconoscimento di Eccellenza.

Il documento più atteso che riceveranno i produttori per ogni formaggio valutato, sarà il report con il profilo sensoriale dettagliato completo di tutti i parametri analizzati dai giudici.

Sono stati 42 le aziende che da **tutta Italia e dall'Europa** hanno iscritto i campioni:

ANTICA FATTORIA LA PARRINA  
ARRIGONI BATTISTA SPA  
AZIENDA AGRICOLA CASALI GIANLUCA  
AZIENDA AGRICOLA FONTANEL  
AZIENDA AGRICOLA TABARRINI MARCO  
BASE ALIMENTARE SRL  
BASSI SPA  
BORGOLUCE SOC. AGRICOLA SS  
BORNHOLMS ANDELSMEJERI  
CASAFADDA1886  
CASCASEIFICIO BRUSATI SRL  
CASCINA COLOMBINA DI COCOZZA G.  
CASEARIA MASTRANGELO  
CASEIFICIO AURORA S.R.L.  
CASEIFICIO DEFENDI LUIGI SRL  
CASEIFICIO RABBIA FRANCESCO SNC  
CASEIFICIO ROSSO SRL  
CASEIFICIO SOCIALE "ALTO BUT" S.C.A.  
CASTAGNA DISTRIB. ALIMENTARE SRL  
CENTRALE LAITIÈRE VALLÉE D'AOSTE SRL  
COOPERATIVA EVANÇON SOC. COOP.

DITTA ANGELO CROCE SRL  
EREDI ANGELO BARUFFALDI SRL  
F.LLI OIOLI S.R.L.  
FATTORIA DEL FAGGIO  
FATTORIA GALLINA GOLOSA  
GENNARO AURICCHIO SPA  
IGOR GORGONZOLA  
IL CARRO S.R.L. – SOCIETA' AGRICOLA  
ISTITUTO D'ISTRUZIONE SUPERIORE  
LA MEDITERRANEA SOC. AGR. SEMPLICE  
LA CASEARIA CARPENEDO SRL  
LATTERIA MORO DI MORO SERGIO  
LATTERIA SOCIALE DI CAMERI S.C.AGR.  
LAVIALATTEA SRL  
LUIGI GUFFANTI 1876 S.R.L.  
MANGIARBENE S.R.L.  
NUOVA CASTELLI S.P.A.  
QUATTRO PORTONI SRL- SOC. AGR.  
SOC.AGR.LATTERIA RICCIANICO S.S.  
SOCIÉTÉ LAITIÈRE DE LAQUEUILLE

## SCARICA LE IMMAGINI

Slow Food Martesana e Onaf  
danno appuntamento a tutti  
**Venerdì 19 Settembre alle ore 18:30,**  
presso l'Auditorium di via Oberdan Gorgonzola,  
per scoprire chi ha raggiunto l'eccellenza tra i formaggi blu.

In accordo e con la presenza dell'Amministrazione comunale la premiazione si terrà  
nella città di Gorgonzola con il seguente programma:

Premiazione del 16° Concorso Casario Nazionale "Infiniti Blu"

Presentazione e assaggio dei migliori formaggi classificati.

Entrata libera fino ad esaurimento posti.

[www.infiniti-blu.it](http://www.infiniti-blu.it)  
[www.comune.gorgonzola.mi.it/](http://www.comune.gorgonzola.mi.it/)

Gorgonzola (MI), 16 Settembre 2025

Onaf: Beppe Casolo - [milano@onaf.it](mailto:milano@onaf.it)

Slow Food Martesana: Leonardo Scaglioni - [slowfoodmartesana@gmail.com](mailto:slowfoodmartesana@gmail.com)