



-COMUNICATO STAMPA-

Risultati 17° Concorso caseario “Infiniti blu®” promosso da: Slow Food Martesana e ONAF

Sabato 12 Settembre a Gorgonzola, nel contesto dell'edizione 2026 di Infiniti Blu, rassegna di eccellenza dedicata al mondo dei formaggi erborinati, ha avuto luogo il 17° Concorso Caseario

L'evento, frutto della storica collaborazione tra la delegazione milanese di **ONAF** (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) e **Slow Food Martesana**, con il supporto della Pro Loco, ha confermato anche in questa edizione 2026 il proprio respiro internazionale, accogliendo per la prima volta prestigiosi campioni e giudici esperti provenienti da Francia, Polonia e Romania.

Infiniti Blu è una rassegna di formaggi erborinati.

Gli erborinati sono formaggi caratterizzati dalla presenza di venature date da muffe che normalmente presentano colorazioni dal verde salvia ad un blu oltremare, o anche grigie o bianche.

La consistenza della pasta varia dal cremoso al compatto, il sapore va dal dolce alle varie gradazioni del piccante. Oltre al più conosciuto Gorgonzola DOP, nelle due versioni “dolce” e “piccante”, vengono prodotti erborinati a partire da latte vaccino, caprino, ovino, bufalino, o misto.

Una categoria particolare è rappresentata dagli erborinati elaborati, il cui processo di affinamento prevede l'utilizzo di prodotti tra i più diversi, che vanno dal miele al caffè, dalla frutta alle erbe aromatiche o dai vini al cioccolato

Sono i cosiddetti “formaggi blu” capaci di regalare intense esperienze sensoriali, immersi in una sinfonia di profumi e sapori.

Il concorso ha visto il coinvolgimento di **46 aziende** italiane ed europee, per un totale di **118 campioni** anonimi esaminati, suddivisi nelle diverse categorie (vaccini, caprini, ovini, bufalini, misti, formaggi elaborati/affinati e ben 22 referenze a latte crudo).

I **75 Maestri Assaggiatori** ONAF, guidati da Beppe Casolo, hanno certificato un livello qualitativo complessivo elevato.

Nell'ambito della severa valutazione sensoriale durata 5 ore, i giudici hanno utilizzato schede digitali attraverso le quali hanno valutato 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.

81 campioni su 118 hanno superato la severa valutazione sensoriale, ottenendo il Riconoscimento di Qualità.

19 formaggi d'eccellenza si sono aggiudicati l'ambita Targa di Eccellenza. È stata inoltre conferita la speciale Menzione di Merito Slow Food e ONAF ai migliori erborinati a latte crudo che hanno raggiunto i punteggi più alti.

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

Queste sono le 46 aziende italiane ed internazionali che hanno iscritto i campioni:

ANTICA FATTORIA LA PARRINA
ARRIGONI BATTISTA SPA
AZ. AGR. FONTEGRANNE
AZIENDA AGRICOLA BONZI FABIO
AZIENDA AGRICOLA DEVISCIO S.S.A.
AZIENDA AGRICOLA DUE SOLI
BASSI SPA
BEPPINO OCCELLI AGRINATURA SRL
CASA MADAIO SRL
CASAFADDA 1886
CASCINA COLOMBINA DI COCOZZA GIACOMO
CASCINA DEL POGGIO DI PRAVETTONI CINZIA
CHIARA
CASEARIA DEL BEN SRL
CASEARIA MASTRANGELO
CASEIFICIO AURORA S.R.L.
CASEIFICIO BRUSATI SRL
CASEIFICIO DEFENDI LUIGI SRL
CASEIFICIO RABBIA FRANCESCO SNC
CASEIFICIO TADDEI SRL
COOPERATIVA EVANCON SOC.COOP.
DE' MAGI - ALCHIMIA DE FORMAGGI
DITTA ANGELO CROCE SRL
EREDI ANGELO BARUFFALDI SRL

FATTORIA GALLINA GOLOSA
FROMAGERIE DE LA DURANCE (Francia)
CASEIFICIO COSTA-GRANAROLO S.P.A.
GUSTO AGRESTE SOC. AGR. SRL
IGOR S.R.L.
IIS "STANGA" - CREMONA
LA CASEARIA CARPENEDO
LA MEDITERRANEA SOCIETA AGRICOLA
LATICINIO São JOAO - ULTRACHEESE (Brasile)
LATTERIA MORO DI MORO SERGIO
LATTERIA SOCIALE DI CAMERI S.C.AGR.
LAVIALATTEA SRL
LUIGI GUFFANTI 1876 S.R.L.
MANGIARBENE SRL
MAPELLI CLAUDIO AZIENDA AGRICOLA
NUOVA CASTELLI SPA
SITIO PAIOLZINHO (Brasile)
SOC. AGR. LATTERIA RICCIANICO
SOC.COOP.AGROCASEARIA
SOCIETÀ AGRICOLA LA CAMPAGNOLA S.S. DI
CASTAGNA DINO & C.
SOCIÉTÉ LAITIÈRE DE LAQUEUILLE (Francia)
TENUTA PRINCIPE MAZZACANE
ZACCHELLO MARCO

Slow Food Martesana e Onaf
danno appuntamento a tutti
Venerdì 18 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 17° Concorso Caseario "Infiniti Blu"

Presentazione e assaggio dei migliori formaggi classificati.

Entrata libera fino ad esaurimento posti.

www.infiniti-blu.it
www.comune.gorgonzola.mi.it/

Gorgonzola (MI), 15 Settembre 2026

Onaf: Beppe Casolo - milano@onaf.it

Slow Food Martesana: Leonardo Scaglioni - slowfoodmartesana@gmail.com