Al Grana Padano Riserva Ferrari la medaglia d’oro Hard Italian Cheese

amf-7085-ceb82eba

La giuria di esperti internazionali di Cheese Award di Nantwich ha assegnato al Grana Padano Riserva Ferrari la Medaglia D’oro nella categoria Hard Italian Cheese (formaggi Duri Italiani). Il Grana Padano Riserva Ferrari è stato giudicato il miglior formaggio della categoria (che include oltre al Grana Padano, Il Parmigiano Reggiano ed altri formaggi duri) con la seguente motivazione: “A sterling example of Italian hard cheese. Long matured, balanced flavour with a lovely caramel note and not too dry”. "Un ottimo esempio di formaggio duro italiano. A lunga maturazione, dal sapore equilibrato con una bella nota di caramello e non troppo asciutto". Oltre alla medaglia d’oro come miglior “Italian Hard Cheese” Ferrari ha vinto anche 2 medaglie d’argento: la prima nella categoria “formaggi da agricoltura biologica prodotti al di fuori del Regno Unito” con il Parmigiano Reggiano prodotto con latte da agricoltura biologica; la secondo nella categoria “prodotti ad elevato contenuto di servizio” con Gran Sfoglia Ferrari.

*AMF_7096**“Si tratta di un anno ricco di riconoscimenti per i nostri prodotti”* dichiara Laura Ferrari, CEO di Ferrari Giovanni S.p.a. *“La medaglia d’oro assegnata a Nantwich al Grana Padano Riserva Ferrari segue il riconoscimento ricevuto da Stiftung Warentest, rivista di riferimento per i consumatori in Germania, che hanno giudicato il nostro Grana Padano Riserva il miglior formaggio confezionato tra i Grana Padano e i Parmigiano Reggiano distribuiti in Germania. Inoltre, l'ultima assemblea dei delegati del Consorzio Emmentaler Switzerland ha premiato i caseifici che producono il formaggio distribuito da Ferrari Formaggi assegnando oro, argento e bronzo. Straordinario è vedere come esperti e consumatori premino il lavoro svolto insieme a miei collaboratori che si impegnano ogni giorno, con la stessa passione di sempre, a tener fede agli elementi fondanti della propria essenza: bontà, qualità, affidabilità e trasparenza”*.

Grana Padano Riserva è affinato sapientemente da Ferrari per oltre 20 mesi, grazie alla stagionatura prolungata acquista un aroma ricco, pieno e equilibrato e un sapore prevalentemente dolce con un

perfetto equilibrio tra sapidità e acidità. La struttura è dura e altamente friabile.Parmigiano Reggiano biologico è prodotti nel caseificio Ferrari di Bedonia (Parma) utilizzando solo latte da agricoltura biologica raccolto nell'AltaValtaro. Stagionato pazientemente da Ferrari, il formaggio acquista un gusto deciso equilibrato che richiama note floreali e fruttate dei pascoli montani. Gransfoglia è una unica sfoglia sottile e continua che si presta a molteplici utilizzi, ottenuta raschiando le forme di formaggio con un particolare coltello ricurvo, come vuole la secolare tradizione lodigiana. Per maggiori informazioni sul marchio.

AMF_7095Ferrari Giovanni Spa è un’azienda altamente specializzata nella produzione, selezione, stagionatura e confezionamento di formaggi. L'azienda è presente sul mercato italiano con i brand Ferrari (prodotti porzionati e grattugiati) e GranMix (blend di grattuggiati di qualità). L’azienda fa capo alla famiglia Ferrari, attiva nella direzione e sviluppo dell’azienda nelle persone del Presidente Giovanni Ferrari, e delle figlie Silvia, Laura e Claudia, e coinvolge nel lavoro 170 persone. L’attività di selezione, stagionatura, porzionatura, grattugia e confezionamento avviene nelle due unità produttive di proprietà situate ad Ossago Lodigano (Lo) e Fontevivo (Pr). Inoltre, a Bedonia (Parma) Ferrari produce il Parmigiano Reggiano Prodotto di Montagna, avendo rilevato l’eccellenza del caseificio identificato dal Consorzio del Parmigiano Reggiano con il casello 2100. Dal 2010 è attiva un’alleanza con Bongrain SA, gruppo francese di riferimento mondiale nella produzione del latte, che contribuisce nell’affermare Ferrari non solo in Italia ma anche all’estero: i prodotti Ferrari sono presenti anche in vari mercati europei, tra i quali Francia, Germania, Regno Unito e Belgio, ed oltreoceano nel mercato statunitense.