

Baffalo Blu del Caseificio Defendi è il Formaggio dell'Anno 2017 nella categoria Erborinati. A deciderlo, una Giuria di esperti gastronomi e giornalisti del settore, che ha decretato la vittoria di questo delizioso formaggio nel corso dell'Italian Cheese Awards, la manifestazione che ogni anno elegge i migliori formaggi nazionali prodotti con latte 100% italiano.



Organizzata dalla redazione di Guru del Gusto e giunta quest'anno alla terza edizione, l'Italian Cheese Awards, la notte degli Oscar dei migliori formaggi, si è svolta sabato 21 ottobre presso il Palazzo della Ragione a Bergamo Alta e ha visto il Caseificio Defendi protagonista con due nomination. Oltre al Baffalo Blu, infatti, che ha trionfato nella categoria erborinati, anche il taleggio Il Caravaggio è entrato in nomination come miglior formaggio a pasta molle. La manifestazione ha trovato luogo all'interno della rassegna casearia Forme, l'evento dedicato ai formaggi di qualità e al primato bergamasco in fatto di Dop e biodiversità a livello europeo.

Un formaggio dal sapore inconfondibile, deciso, intenso e fortemente aromatico, una specialità dal gusto unico. Queste le caratteristiche che sono valse a Baffalo Blu l'ambito premio, consegnato alla famiglia Defendi nel corso della serata di gala dell'Italian Cheese Awards dall'autore stesso della rassegna Alberto Marcomini, uno dei più importanti esperti di formaggi a livello nazionale, e dal giornalista di TG5 Gusto Gioachino Bonsignore, alla presenza del sindaco di Bergamo Giorgio Gori.

“Questo riconoscimento è per noi un grande onore e un’immensa soddisfazione - commenta Iris Defendi, responsabile commerciale di Caseificio Defendi - anche perché arriva nell’ambito di una manifestazione come l’Italian Cheese Awards, che quest’anno ha visto protagonista proprio la città di Bergamo, che da 150 anni è il territorio in cui lavoriamo con il nostro Caseificio, producendo formaggi riconosciuti per qualità ed eccellenza in tutto il mondo.”

FONTE: [Caseificio Defendi](#)