

UNDICESIMO  
Concorso Caseario

CaseoArt  
attribuisce il  
**Trofeo San Lucio  
2025**



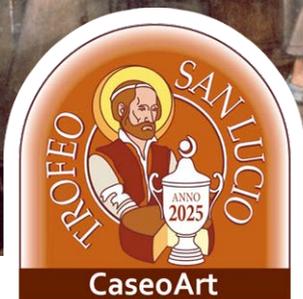
Regione Lombardia



Comune di Pandino



Scuola Casearia Pandino



SCUOLA CASEARIA Pandino, 15 - 16 marzo 2025  
CASTELLO VISCONTEO Pandino, 1° maggio 2025

## CaseoArt: il premio all'eccellenza dell'arte lattiero-casearia attribuisce il Trofeo San Lucio 2025

Siamo giunti alla 11° edizione con tanto entusiasmo, tanta ammirazione, tanto lavoro per organizzare questo concorso caseario che si conferma il più tecnico ed il più importante del settore: il **15 e 16 Marzo 2025** nelle sale del castello Visconteo a PANDINO (CR).

Con l'esperienza di 22 anni di organizzazione siamo a confermare il format vincente: raggruppamento dei formaggi in categorie omogenee, trasparenza dei giudizi ragionati e motivati dei oltre 80 Maestri Assaggiatori ONAF provenienti dalle varie Regioni Italiane, i giudizi tecnici dei Tecnologi e casari, le valutazioni del pubblico di consumatori che per un giorno diventa oltre che assaggiatore anche giudice, per esprimere il gradimento all'acquisto di tutti i formaggi iscritti al concorso, i risultati di queste Giurie verranno rilasciati ai caseifici per la loro analisi e con lo scopo del miglioramento qualitativo di quelle che amo definire le "opere d'arte" dei maestri casari.

Sottolineo che i premi: oro, argento e bronzo verranno consegnati ai casari e Tecnici produttori il **1° Maggio 2025**, perché ritengo che oggi ancor più che negli anni precedenti, la valorizzazione delle risorse umane, sia un punto strategico del nostro settore lattiero caseario, infatti le richieste delle aziende di manodopera specializzata e formata sono numerose, credo di poter affermare che chi vuole trova lavoro immediatamente.

le novità di questa prossima edizione sono numerose:

- verrà rilasciato un premio speciale al tecnico/casaro che si è diplomato alla Scuola Casearia di Pandino e che avrà ottenuto il maggior punteggio fra gli altri diplomati.
- viene istituito un premio speciale ai formaggi provenienti da caseifici esteri.
- un gruppo di tecnici e di addetti del settore che arriveranno dall'estero valuterà i formaggi iscritti.
- il quantitativo dei formaggi da presentare in concorso sarà dimezzato: ne basteranno 5 kg per tipo.



Ci tengo a sottolineare che nel rispetto dell'ambiente, tutti i materiali utilizzati per le degustazioni sono di materiale biocompostabile, ed i rifiuti verranno smaltiti seguendo le regole della raccolta differenziata del comune, inoltre raccomandiamo a tutti i partecipanti alla manifestazione di avere rispetto e cura degli spazi del castello Visconteo, antico maniero ricco di storia e di opere d'arte, che durante il weekend sarà possibile ammirare con visite guidate.

Con molto piacere ed a nome del gruppo organizzativo che vogliamo ringraziare tutti gli Sponsor, l'Amministrazione Comunale, la Scuola Casearia, i Giudici ONAF, i caseifici ed i tecnici/casari, che con il loro supporto ci hanno dato la possibilità di realizzare ancora una volta questo magnifico evento.

Nel nostro sito: [www.assocaseariapandino.com](http://www.assocaseariapandino.com) potete vedere il Regolamento ed i dettagli del concorso, inoltre potete consultare la ns. "Biblioteca web" dove trovate molti lavori tecnici, convegni, webinar che ci hanno inviato diverse aziende del settore.

*Il Presidente  
Daniele Bassi*



# Sempre in fermento

[www.alce.eu](http://www.alce.eu) [info@mofinalce.it](mailto:info@mofinalce.it)



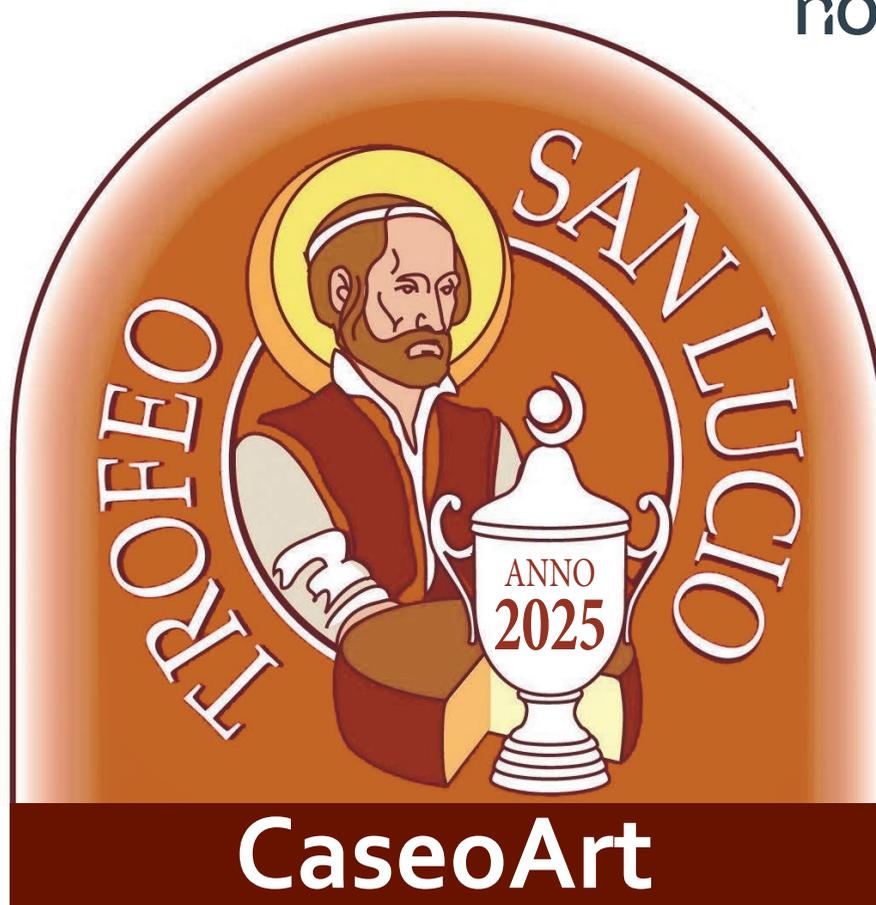
**FERMENTI LATTICI LIQUIDI E LIOFILIZZATI,  
PENICILLI, CAGLIO & COAGULANTI,  
BIOPROTETTORI, ENZIMI E  
COADIUVANTI TECNOLOGICI**

UN RINGRAZIAMENTO  
PARTICOLARE AGLI  
SPONSOR



# CaseoArt

PREMIO ALL'ECCELLENZA DELL' ARTE LATTIERO CASEARIA





Via dei Platani n.428 - Drizzona (CR) tel.0375 98637

WWW.SPAZZOLIFICIOCREMONESE.COM

# PROCEDURE DI LAVAGGIO AEB

PIÙ  
PERFORMANCE

MASSIMO  
RISPARMIO

MENO  
CONSUMI

Scopri un nuovo modo di risparmiare con le innovative procedure di lavaggio CIP in monofase AEB

La tua scelta virtuosa per ottenere la massima produttività con un minor consumo energetico, di prodotti, di acqua.



SCOPRI  
LA NOSTRA  
PROPOSTA

**AEB**<sup>®</sup>

AEB SPA - Via Vittorio Ariani, 104  
S. Polo 25134 Brescia  
Tel: +39 030 23071  
info@aeb-group.com aeb-group.com



## Pandino “Città del Formaggio”



Il percorso avviato qualche anno fa da questa Amministrazione in merito alla tutela e valorizzazione del Fieno dei prati stabili del Pandinasco ha subito di recente una modifica in un'ottica di valorizzazione più ampia.

Le mutate condizioni climatiche e soprattutto le nuove opportunità legate al tema dei Distretti del Cibo, ci hanno fatto riflettere e implementare la strategia: non la sola valorizzazione del foraggio in quanto materia prima, ma dei prodotti finali che ne derivano dal suo utilizzo.

Il prato stabile ha sempre rappresentato una risorsa fondamentale per l'alimentazione degli animali e la forte siccità che ha colpito il nostro territorio nel 2022 ha messo in ginocchio gran parte delle produzioni di foraggio e bruciato il 50 % dei prati stabili del territorio, causando un grandissimo danno non solo agricolo ma anche ambientale.

Alcuni agricoltori hanno provato successivamente a seminare i prati con alcune specie pregiate, senza ottenere i risultati sperati in quanto i prati stabili si ricostituiscono naturalmente, per farlo ci vorranno parecchi anni.

Date tutte queste premesse, nel 2023, accantonato momentaneamente il tema sul marchio di qualità del fieno, è iniziata la collaborazione con gran parte dei comuni del cremasco al fine di costituire un "Distretto Cremasco del Cibo", con l'obiettivo di promuovere, valorizzare e quindi commercializzare i prodotti locali.

Nel 2024 il Distretto Cremasco del Cibo è

diventato realtà e mira sempre più a costruire rapporti stretti nelle filiere agroalimentari, considerando tutte le risorse del territorio, favorendo le collaborazioni e aggregazioni orizzontali e verticali, unendo imprese, cittadini, associazioni e istituzioni per realizzare obiettivi comuni. Un traino per lo sviluppo locale che tiene conto della tutela dell'ambiente e del paesaggio con un approccio nuovo.

Come Sindaco ho avuto la possibilità in questi anni di dare vita a tutta una serie di progetti e l'onore di poter promuovere le eccellenze del nostro territorio: il fieno ed i formaggi rappresentano di gran lunga i prodotti che amo maggiormente, ma non solo, sono certo siano il valore aggiunto e distintivo del Pandinasco.

Auspicio che i produttori locali iscrivano i formaggi che provengono dalla trasformazione del latte, raccolto nelle Aziende agricole che alimentano gli animali con i fieni del Pandinasco.

Il Sindaco  
**Piergiacomo Bonaventuri**



# SACCO system

Preserviamo la tradizione casearia italiana con miscele naturali e oltre 6500 ceppi, garantendo l'eccellenza dei formaggi

**D.O.P., I.G.P. e S.T.G.**

## Asiago

D.O.P.



FERMENTI



CAGLIO



COATING



CAGLIO



FERMENTI



LIEVITI



MUFFE



TERRENI

## Gorgonzola

D.O.P.



## Pecorino Romano

D.O.P.



FERMENTI



CAGLIO



ETICHETTE



FERMENTI



CAGLIO



PROTEZIONE

## Mozzarella



## Grana Padano

D.O.P.



FERMENTI



CAGLIO



ETICHETTE



PROTEZIONE

**DOVE INNOVAZIONE E AUTENTICITÀ  
SI INCONTRANO DAL 1872**

we are **ingredients**. makers

A COMPANY OF SACCO SYSTEM

# CAGLIFICIO CLERICI

## NUOVO ECO-PACK IL CAGLIO DI SEMPRE



-63% plastica  
utilizzata



-76% acqua usata  
in produzione



freschezza prolungata  
grazie all'atmosfera protetta



ampia gamma  
di prodotti

**L'INNOVAZIONE CHE NASCE DALLA TRADIZIONE**

[saccosystem.com](http://saccosystem.com)

SACCO SYSTEM

# VACCHELLI SRL

## CHR HANSEN

Da oltre  
70 anni  
nel settore

Partner ideale  
per l'industria casearia

[www.vacchellisrl.it](http://www.vacchellisrl.it)

[info@vacchellisrl.it](mailto:info@vacchellisrl.it)

Via Breda 1/3 fraz. San Giacomo Lovara  
26030 Malagnino (CR)

335 8151599 - 335 283713

## ONAF NAZIONALE Delegazione ONAF Cremona



### *Emanuela Denti - Delegata Onaf Cremona*

C'è grande fermento per l'XI edizione del Concorso Caseario "CaseoArt" che si terrà a Pandino (CR) i prossimi 15 e 16 marzo 2025. Anche ONAF, l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi, con sede a Grinzane Cavour (CN), sarà presente al concorso, infatti i Maestri Assaggiatori ed Assaggiatori di tutta Italia saranno chiamati nella giornata di sabato 15 a valutare i formaggi in gara.

Domenica 16 sarà la giornata aperta al pubblico. Chiunque, infatti, potrà partecipare alla valutazione dei prodotti caseari iscritti al concorso, impiegando schede semplificate grazie alle quali verrà elaborato l'IGA (Indice di Gradimento all'Acquisto). In tale ambito, gli Assaggiatori Onaf della Delegazione di Cremona seguiranno le valutazioni, fornendo le proprie competenze e conoscenze in assistenza dei consumatori.

Pandino, nel 2022, è stato insignito del prestigioso titolo "Città del Formaggio" da Onaf. La Delegazione di Cremona negli anni, oltre a partecipare al Concorso CaseoArt, collabora con il Comune di Pandino organizzando Degustazioni guidate al pubblico in occasione delle Fiere Agricole di Ottobre e Marzo, della Festa del Fieno e della Transumanza. Infine, ma non ultimo, ha organizzato il corso di 1° livello presso la Scuola Casearia di Pandino, i cui diplomati sono stati investiti lo scorso giugno.

Onaf Cremona è ovviamente attiva anche in città e sul resto della provincia, dove organizza corsi di 1° e 2° livello, e sedute di degustazione a tema di formaggi abbinati con altri prodotti del territorio, anche in occasione di eventi importanti quali Formaggi&Sorrisi e le Festa del Torrone.

### *Casolo Beppe - Capo Commissione Concorsi ONAF*

I concorsi caseari targati ONAF, sono momenti tecnici, che vedono i Maestri Assaggiatori dell'Organizzazione quali membri della Giuria Tecnica.

L'obiettivo perseguito è il monitoraggio della qualità organolettica delle produzioni, nell'ambito delle quali i casari costituiscono un elemento fondamentale.

Non si tratta di un campionato per eleggere il primo classificato, ma un confronto tra i produttori, per promuovere un miglioramento, o un consolidamento dei traguardi raggiunti.

Le valutazioni dei formaggi vengono effettuate dai giudici, individualmente, suddividendo formaggi per tipologia. Attraverso l'analisi puntuale di moltissimi parametri sensoriali, con l'utilizzo di smartphone, tablet o PC, attraverso un applicativo informatizzato. La finalità consiste, oltre che nel produrre una graduatoria di merito, nel realizzare il dettagliato profilo sensoriale di ogni formaggio, che verrà restituito al produttore, rappresentando il valore aggiunto conferito da ONAF nell'ambito dei concorsi organizzati.

La graduatoria è fatta sulla base di 7 parametri di valutazione di ognuno dei quali viene fatta la media geometrica dei voti espressi dai diversi giurati. Ogni giudice è chiamato inoltre ad analizzare molti altri elementi che contribuiscono alla formazione del report finale, messo a disposizione del produttore.

Solo in un secondo tempo, viene attribuito il "Trofeo San Lucio", assegnato al Campione dei Campioni, ovvero il "Primo tra i Primi" di ogni categoria, attraverso il voto di una giuria composta da personaggi di estrazione diversa: giornalisti, tecnici caseari, assaggiatori, ecc., ai quali viene consentito di esprimere anche una valutazione di tipo "emozionale".

### *Mercalli Grazia - Panel Leader del concorso "Stupore ed emozione"*

Ormai sono 22 anni che il concorso caseario "CaseoArt" riunisce in un clima di amicizia ex allievi della scuola casearia di Pandino, assaggiatori e maestri assaggiatori ONAF, tecnici del settore caseario in una grande festa per assegnare il Trofeo San Lucio al miglior casaro. Un concorso che nel tempo è diventato importante non per il numero di formaggi partecipanti alla competizione ma perché sensibilizza i produttori ad avvicinarsi all'analisi sensoriale per valutare con senso critico i loro formaggi e quelli della concorrenza, creando un dialogo costruttivo tra il casaro, che talvolta non assaggia il suo formaggio pronto al consumo e lo stagionatore, passaggio fondamentale nella filiera per mantenere una positiva qualità produttiva.

Come affezionata giurata di questo concorso auguro a tutti i partecipanti un "in bocca al topo".  
Evviva il formaggio!

## Art. 1 - Partecipazioni ed iscrizioni

Il concorso caseario "CaseoArt" Trofeo San Lucio 2025, organizzato da Asso Caseria Pandino, è aperto ai tecnici caseari italiani ed esteri che si iscriveranno entro **venerdì 28 febbraio 2025**, nei modi previsti all'art. 2. Le iscrizioni potranno avvenire, anche per le produzioni successive alla data d'iscrizione, tramite la scheda iscrizione, presente sul sito internet [www.assocaseariapandino.com](http://www.assocaseariapandino.com) al seguente link: [www.onaf.it/concorsi/SanLucio2025](http://www.onaf.it/concorsi/SanLucio2025).

L'iscrizione e la partecipazione al Trofeo San Lucio è gratuita e le spese organizzative sostenute da Asso Caseria Pandino sono ripianate in parte con il prodotto consegnato al concorso.

## Art. 2 - Opportunità e limiti delle iscrizioni

Ogni tecnico potrà iscrivere non più di due formaggi, diversi tra loro per denominazione di origine protetta o, per caratteristiche tecnologiche previste dalla scheda d'iscrizione o, per tipologia di latte o, per classe di umidità o, per trattamento alla pasta. Ogni società casearia potrà iscrivere un massimo di cinque tecnici e dieci formaggi, con il limite di due formaggi con le stesse caratteristiche iscritti però da tecnici diversi.

## Art. 3 - Categorie di formaggi in concorso

I formaggi con Denominazione d'Origine Protetta saranno catalogati nella loro apposite categorie purché siano stati iscritti da almeno 5 tecnici e, provenienti almeno da 3 caseifici.

I formaggi iscritti con denominazione generica, saranno inseriti in idonee categorie, secondo criteri tecnologici, qualitativi e quantitativi a giudizio inappellabile dell'Arbitro del Trofeo San Lucio.

## Art. 4 - Presentazione dei formaggi in concorso

I formaggi in concorso dovranno essere presentati in forme intere, intatte e, prive di fori e/o tasselli e, dovranno essere presentati in concorso nella quantità di 5 kg di prodotto che resterà interamente nelle disponibilità di Asso Caseria Pandino ai sensi del precedente art.1. Nel caso di forme di grandi dimensioni (superiori ai 20 kg), le stesse potranno essere idoneamente sezionate, confezionate, in presenza dell'Arbitro del Trofeo San Lucio (o suo delegato), al quale potrà essere consegnato il prodotto in concorso ai sensi del successivo art. 5.

## Art. 5 - Spedizioni e consegne dei formaggi in concorso

I formaggi in concorso, saranno spediti o consegnati direttamente e dovranno pervenire alla sede del concorso **entro le ore 13.00 di venerdì 7 marzo 2025**. Solo i formaggi freschi, potranno essere consegnati direttamente anche **giovedì 13 marzo 2025, dalle 8.00 alle 13.00. Ogni formaggio deve essere accompagnato dalla copia della scheda iscrizione**, che riceverete via mail che conferma l'avvenuta iscrizione. Le spedizioni dovranno avvenire "in porto franco" all'indirizzo:

**Trofeo San Lucio - Sig. Davide De Carli - Scuola Caseria, Via Bovis N. 4 - 26025 Pandino.**

## Art. 6 - Valutazioni sensoriali nel girone di categoria

Le valutazioni sensoriali dei formaggi in gara inizieranno **sabato 15 marzo 2025**, alle ore 10.00.

Nel girone di categoria, le valutazioni sensoriali dei formaggi iscritti al Trofeo San Lucio, saranno effettuate secondo le modalità depositate presso la segreteria del concorso da: a) Maestri assaggiatori

ONAF, b) tecnici caseari ed associati ad Asso Caseria Pandino, c) esperti e buyers della GDO. Gli assaggiatori esprimeranno il loro insindacabile giudizio sensoriale a mezzo di una appropriata scheda, con l'utilizzo di smartphone, tablet o Pc, attraverso un applicativo informatizzato, in assoluto silenzio e senza interferenze. Un commissario sarà a disposizione per eventuali chiarimenti e delucidazioni. L'elaborazione statistica dei giudizi espressi darà vita alle classifiche di categoria.

## Art. 7 - Classifiche di categoria

Per ogni categoria sarà redatta la classifica dei tecnici e dei formaggi arrivati al 1°, al 2° ed al 3° posto, tutti gli altri saranno classificati al 4° posto. Le classifiche saranno rese pubbliche alla cerimonia di premiazione di cui all'art. 10.

## Art. 8 - Indice di gradimento all'acquisto

Gli assaggiatori, potranno manifestare la loro preferenza personale all'acquisto dei formaggi in assaggio, tramite l'apposita scheda. Mediante trattamento statistico dei dati ottenuti verrà formulato l'**Indice di Gradimento all'Acquisto**, che sarà inviato riservatamente alle Aziende che hanno iscritto i formaggi alla gara. Le preferenze personali all'acquisto potranno essere espressa anche da abituali consumatori con le modalità previste da Asso Caseria Pandino nella giornata di **domenica 16 marzo 2025**.

## Art. 9 - Valutazioni per elezione del "Migliore tra i migliori"

Il vincitore del Trofeo San Lucio 2025 sarà il tecnico che ha prodotto il formaggio eletto "**Migliore tra i migliori**", nel girone finale formato da tutti i formaggi vincitori di categoria, secondo le modalità stabilite e depositate presso la segreteria del concorso. La Giuria Speciale, presieduta dall'Arbitro

del Trofeo San Lucio, emetterà il proprio verdetto con motivazione scritta.

## Art. 10 - Premiazioni

I tecnici produttori dei formaggi classificati al 1°, 2° e 3° posto di ogni categoria, saranno premiati rispettivamente con medaglia d'oro, d'argento e di bronzo e, saranno invitati alla cerimonia di premiazione in programma per **giovedì 1° maggio 2025**, presso il Castello Visconteo di Pandino, secondo le modalità che saranno fissate e pubblicate sul sito internet [www.assocaseariapandino.com](http://www.assocaseariapandino.com).

Premi speciali potranno essere istituiti ed attribuiti dall'organizzazione per il tramite della giuria di cui all'art.8. Viene istituito il **Premio Speciale al tecnico Caseario** che si è diplomato alla Scuola Caseria di Pandino negli anni precedenti. Il Trofeo San Lucio 2025, sarà consegnato al vincitore, che si impegnerà a custodirlo con la massima cura e a restituirlo alla presentazione della prossima edizione, quando gli verrà consegnata una copia dello stesso. Il Trofeo San Lucio resterà definitivamente al vincitore di tre edizioni, anche non consecutive.

## Art. 11 - Varie

I tecnici iscritti al concorso sollevano ad ogni effetto, l'organizzazione da qualsivoglia responsabilità civile e penale derivanti da carenze e/o da eventuali danni causati dai prodotti partecipanti alla competizione. Per tutto quanto non esplicitamente previsto e regolamentato, varranno le inappellabili decisioni dell'Arbitro del Trofeo San Lucio. Nel rispetto della Privacy i dati personali ad aziendali raccolti durante l'iscrizione saranno utilizzati solamente ai fini del concorso e per le premiazioni, non verranno assolutamente divulgati all'esterno.

## Art. 12 - Arbitro del Concorso

L'Arbitro di CaseoArt Trofeo San Lucio è il Sig. Daniele Bassi.



**QUALITÀ PERSONALIZZAZIONE RAPIDITÀ**  
nello sviluppo sono le chiavi fondamentali per prodotti  
in grado di soddisfare le esigenze del cliente

**A salvaguardia della Tradizione Casaria Italiana**

- ◆ Assistenza tecnica
- ◆ Personalizzazione
- ◆ Sviluppo di progetti personalizzati
- ◆ Ricerca e sviluppo di colture autoctone

La gamma **LACTOFERM®**, offre una vasta serie di prodotti e miscele di colture partendo da quelle per latti fermentati a quelle per formaggi a lunga stagionatura, garantendo performanti standard di fermentazioni.

*Nature teach us...*



Tel. +39 0774 63 16 24 - info@biochemsl.it - www.biochemsl.it



Azienda Certificata:



Macchine, attrezzature e ingredienti  
per il settore lattiero-caseario

**www.fdstore.com**

## Scuola Casearia Pandino: 70 anni di formazione casearia



È un **Trofeo San Lucio** speciale quello dell'edizione 2025 perché cade nel settantesimo anno scolastico della Scuola Casearia! Infatti nell'ottobre del 1954 sono iniziate le prime lezioni presso la scuola situata a Pandino in via Bovis e nel 1955, proprio 70 anni fa, si concludeva il primo anno di quella che allora era una scuola biennale e che ha visto negli anni numerosi mutamenti, ma sempre nel solco di quello che era nella mente dei suoi fondatori, primo su tutti il Prof. Manstretta: una scuola professionale, che unisce il sapere al saper fare, che insegna agli studenti a mettersi in gioco in prima persona, a collaborare con gli altri, a cimentarsi in attività pratiche, oltre che nello studio. E già da quei primi anni di metà 900 la **Scuola Casearia**, oggi parte dell'**Istituto Stanga** di Cremona, era strettamente legata a quella che allora era l'Associazione ex allievi, oggi **Asso Casearia Pandino**, e fortunatamente lo è tuttora! Perché è un legame importante quello tra una scuola e i suoi diplomati, non solo per la preziosa interazione con il mondo del lavoro che questi hanno, ma perché una realtà di questo tipo offre agli studenti una visione concreta di ciò che succede al di là dei banchi di scuola.

Numerose sono state le riforme che hanno interessato la scuola in questi 70 anni, da biennale è diventata triennale, poi si è aggiunta la possibilità di proseguire fino all'esame di maturità con altri due anni. Questo percorso ha permesso a numerosi studenti di proseguire gli studi all'università, ad altri invece di inserirsi da subito nel mondo del lavoro con una formazione più ampia. L'ultima riforma degli istituti professionali ha tolto la possibilità di acquisire la qualifica triennale, mantenendo solo il percorso di maturità quinquennale. Ma alla Scuola Casearia non si è mai troppo convenzionali e allora, dallo scorso anno scolastico, è iniziata la sperimentazione di un percorso di maturità in 4 anni che potrebbe diventare anche un 4+2, con accesso diretto ai percorsi tecnici superiori. Quando sento dire che la Scuola Casearia non è più quella di una volta penso "meno male". Perché se non fosse stata al passo con i tempi, se non si fosse mantenuta sé stessa nonostante tutti i cambiamenti occorsi, probabilmente sarebbe già chiusa da tempo. Invece è viva, attiva, propositiva e continua a fare formazione agraria e casearia, continua a fornire alle aziende lattiero-casearie personale qualificato, offrendo ai propri iscritti una adeguata



e che consente loro di proseguire gli studi anche in percorsi accademici. E continua a offrire l'opportunità della frequenza anche a studenti provenienti da zone distanti dalla scuola, grazie al convitto annesso che può ospitare e seguire gli allievi negli anni di permanenza a scuola.

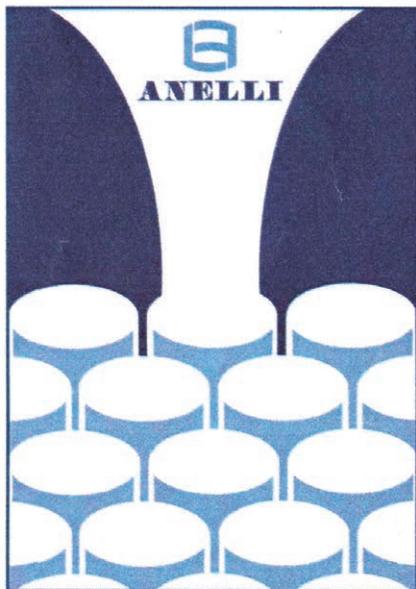
E fin in dalla prima edizione, è sempre al fianco di Asso Casearia Pandino nell'organizzazione di questo importante Trofeo che riconosce il saper fare in ambito caseario come pochi altri. Offrendo gli spazi del caseificio didattico per la preparazione dei campioni di formaggio in concorso, permette agli studenti di conoscere da vicino cosa c'è dietro a una manifestazione così

importante e di collaborare alla buona riuscita dell'evento.

E quindi lunga vita al Concorso CaseoArt – Trofeo San Lucio, così come lunga e piena di soddisfazioni è la vita della Scuola Casearia di Pandino, che vuole essere ancora oggi un punto di riferimento per il settore lattiero-caseario. Guardando al futuro, stando al passo con i tempi, ma nel solco della tradizione. Ancora e da sempre "Con le mani nel latte".

*Carla Bertazzoli  
Direttrice della Scuola Casearia di Pandino*





## MATERIALI APPARECCHIATURE PER LE INDUSTRIE LATTIERO - CASEARIE

- Forme in plastica per ogni formaggio
- Fuscelle a perdere e non per ricotta
- Multiforme per ogni formaggio
- Fascere lisce e con scritte
- Forme Microperforate
- Impianto produzione formaggi molli e per formaggi cotti/semicotti
- Etichette in caseina

S.P. 205 - n.4 - MONTANASO L. LODI - Tel. 0371.68043 - Fax 0371.68088 - E-mail: anelli.cdt@anelliluigi.it

## Etichetta da applicare al formaggio ed al cartone Consigli utili per vincere il Trofeo San Lucio



- Compilare per tempo e chiaramente la scheda d'iscrizione - evitando così di trovare il tutto esaurito - al link: [www.onaf.it/concorsi/SanLucio2025](http://www.onaf.it/concorsi/SanLucio2025); riceverete la mail di conferma dopo aver effettuato l'iscrizione.
- Selezionare i campioni da presentare in gara ricordandosi che in concorso saranno ammesse solo forme intere, intatte e prive di fori e/o tassello di valutazione; quantità minima di 5 kg. Solo le forme grandi, superiori a 20 kg, potranno essere idoneamente sezionate e confezionate in presenza di un nostro delegato.
- Consegnare direttamente o spedire in "PORTO FRANCO" al Sig. Davide De Carli presso la Scuola Casearia di Pandino. Contatto telefonico per il corriere: tel. ++ 39 349 6794961.
- Imballare idoneamente i formaggi e applicare all'esterno l'apposita etichetta, copia della scheda iscrizione sia sul formaggio sia sul cartone e spedire con mezzo rapido, asciutto e refrigerato a:



**TROFEO SAN LUCIO**  
**Sig. De Carli Davide**  
**SCUOLA CASEARIA**  
**VIA BOVIS N. 4, 26025 - PANDINO**

**FALMA**  
A FIANCO DI CHI VUOLE IL MEGLIO

**CAGLIO  
CARLINA DANISCO**

DA UN PROCESSO NATURALE

Ultimo prodotto innovativo:  
COAGULANTE MICROBICO  
MARZYME XT PF

www.falmasrl.it info@falmasrl.it  
3283895590 - 3358484794

DISTRIBUTORE CAGLIO  
**Danisco®**



## CaseoArt 11° Trofeo San Lucio

Pandino, 15-16 Marzo 2025 - Premiazioni: 1 Maggio 2025

### Scheda di iscrizione di un prodotto

#### Anagrafica del produttore

Ragione sociale:

Indirizzo:

email:

#### Dati di classificazione tecnologici

Classificazione:

Codice di concorso:

Nome del formaggio:

Casaro:

Il casaro è/è stato allievo della Scuola Casearia Pandino:

Sì  No

Tipo di latte (vacca, pecora, bufala, capra, ... se a latte misto, indicare le percentuali):

Trattamenti del latte (crudo, termizzato, pastorizzato, ... °C):



Grasso in caldaia:

Latte intero

Latte scremato/titolato

Latte magro

Enzimi:

Caglio animale

Vegetale

Microbico

Lattasi

Fermenti:

Selezionati

Lattoinnesto

Sieroinnesto

Nessuno

Coagulazione:

Prevalentemente acida (lattica)

Prevalentemente presamica

Lavorazione:

in caldaia

in vasca polivalente

in continuo

Trattamento della cagliata:

cruda

tra 42° e 48°

oltre 48°

filata

pressata

Salatura:

nel latte

in pasta

in salamoia

a secco in crosta

Aspetto esterno:

Crosta pulita

Crosta fiorita

Lavata Morchia

Crosta trattata

Pelle

Buccia

Nessuno

Aspetto interno:

Compatto

Occhiatura

Erborinatura

Sfoglia

Classe di umidità:

freschissimo

molle

semiduro

duro

Data di produzione:

gg/mm/aaaa

Modalità prevista di consegna del prodotto (corriere, posta, a mano, ...)

Data di consegna: Formaggi freschi e ricotte entro il 13 Marzo 2025 – Altri formaggi entro il 7 Marzo 2025 -- Presso Scuola Casearia Pandino via Bovis, 4 – 26025 PANDINO (CR) alla c.a. Sig. Decarli Davide

Note (segnare eventuali passaggi tecnologici non presenti nella parte sopra che si considerano importanti segnalare alla commissione di assaggio.)



## Dove siamo



Pandino è un comune di circa 9000 abitanti della provincia di Cremona, in Lombardia.

Il suo territorio comprende, sin dagli inizi dell'Ottocento, i centri abitati di Nosadello e Gradella.

I monumenti e luoghi di interesse sono il Castello Visconteo, l'Oratorio S. Marta, La Chiesa di S. Margherita ed il Santuario Beata Vergine del Riposo. Mentre ieri Pandino era primariamente un importante centro agro-zootecnico, oggi si ben inserito nelle attività di servizio al commercio ed all'industria della operosa fascia milanese. Pandino é nel centro di importanti città lombarde quali: Crema (Km 17), Lodi (Km 13), Treviglio (Km 15) ed è situato più vicino a Milano (Km 36), che al suo capoluogo di provincia Cremona (Km 56).



## Date e orari importanti!

• Termini iscrizioni:	<b>venerdì 28 febbraio 2025</b> , ore 24.00
• Termine consegne formaggi <u>NON</u> freschi:	<b>venerdì 7 marzo 2025</b> , ore 13.00
• Termine consegne formaggi freschi:	<b>giovedì 13 marzo 2025</b> , ore 13.00
• Inizio valutazioni tecniche:	<b>sabato 15 marzo 2025</b>
• Valutazioni Giuria Speciale Primo dei primi:	<b>domenica 16 marzo 2025</b> dalle ore 10.00
• Valutazione dei consumatori:	<b>domenica 16 marzo 2025</b> dalle ore 10.00 alle 18.00



## PRODOTTI E SOLUZIONI per il tuo ambiente caseario



Nata nel 1964, **Ferbox** si è imposta rapidamente sul mercato internazionale della coibentazione in pannelli per celle frigorifere e tamponamenti esterni nell'ambito dell'industria lattiero casearia.

Questa azienda presenta tutte le caratteristiche e qualità di un'industria moderna pronta a soddisfare qualsiasi esigenza nel campo alimentare; infatti si può ben affermare che Ferbox è protagonista nel freddo, in quanto si è inserita in questo settore apportandovi un contributo costantemente aggiornato nei concetti di progettazione, produzione e installazione.

Nel 1990, da un'indagine approfondita del mercato, intuì la validità di un nuovo prodotto alternativo con una qualità decisamente superiore agli standard, ottenendo l'esclusiva per l'Italia: il **GLASBORD®**.



ALTNICG



## GLASBORD® CON SURFASEAL®

Rivestimento con massima resistenza alle muffe e facilità di pulizia.  
**L'Unico e Originale Ambiente Sanificato.**  
**Diffidate delle imitazioni!**

UNICO DISTRIBUTORE UFFICIALE PER L'ITALIA



classe SSZ

**FERBOX srl** - via Toscana 4, 20025 Legnano (MI)  
Tel. +39 0331.407100  
info@ferbox.eu - www.ferbox.eu





## ENZIMI, L'INNOVAZIONE NELLA DETERGENZA

PER IL TRATTAMENTO DEI BIOFILM, LA RIMOZIONE DEGLI ALLERGENI, IL LAVAGGIO DELLE MEMBRANE E LE PULIZIE QUOTIDIANE

CHRISTEYNS ha sviluppato una linea completa di prodotti enzimatici, ideata per eliminare la matrice del biofilm e gli allergeni, oltre che per la pulizia delle membrane.

Questa gamma è stata concepita con l'obiettivo di offrire soluzioni più ecologiche, altamente biodegradabili e meno aggressive. Grazie a questi prodotti, le industrie possono tutelare l'ambiente, la salute del personale addetto alla pulizia e la durata degli impianti.



**NON SONO CORROSIVI** per i materiali



Scadenza **18 MESI**



**MIGLIORANO LE PRESTAZIONI** nei processi di lavaggio



Migliorano l'**EFFICIENZA ENERGETICA** riducendo i costi in termini energetici, i tempi di trattamento e il consumo di acqua



Sono efficaci a **PH NEUTRO**



**LAVORANO EFFICACEMENTE** su biofilm e allergeni e permettono un lavaggio a fondo delle membrane filtranti



Riducono il rischio di **CONTAMINAZIONE**



Consentono di **RIDURRE LA MANUTENZIONE** di macchinari e impianti

Via Aldo Moro 30, 20042 Pessano con Bornago (MI)

T 02.99765200 E info.fhitalia@christeyns.com

[CHRISTEYNS.COM](http://CHRISTEYNS.COM)



novonesis

## Biosoluzioni per il settore caseario

Quando si parla di prodotti caseari, i consumatori hanno esigenze molto chiare: combinare tradizione, gusto e texture unici con produzioni sostenibili e prezzi accessibili.

La nostra squadra e le nostre competenze sono a tua disposizione. Scopri come le nostre soluzioni naturali possono portare il tuo business a nuovi livelli di eccellenza e valore.



Chr. Hansen e Novozymes hanno unito le loro forze dando vita a Novonesis, un partner leader nel campo delle biosoluzioni

Oltre 100 anni di innovazione e ricerca applicativa nel settore agro-alimentare, combinati per continuare ad innovare e generare valore per innumerevoli filiere, grazie a soluzioni naturali.

[www.novonesis.com](http://www.novonesis.com) - [itinfo@chr-hansen.com](mailto:itinfo@chr-hansen.com)



**TECNO 10 SRL**

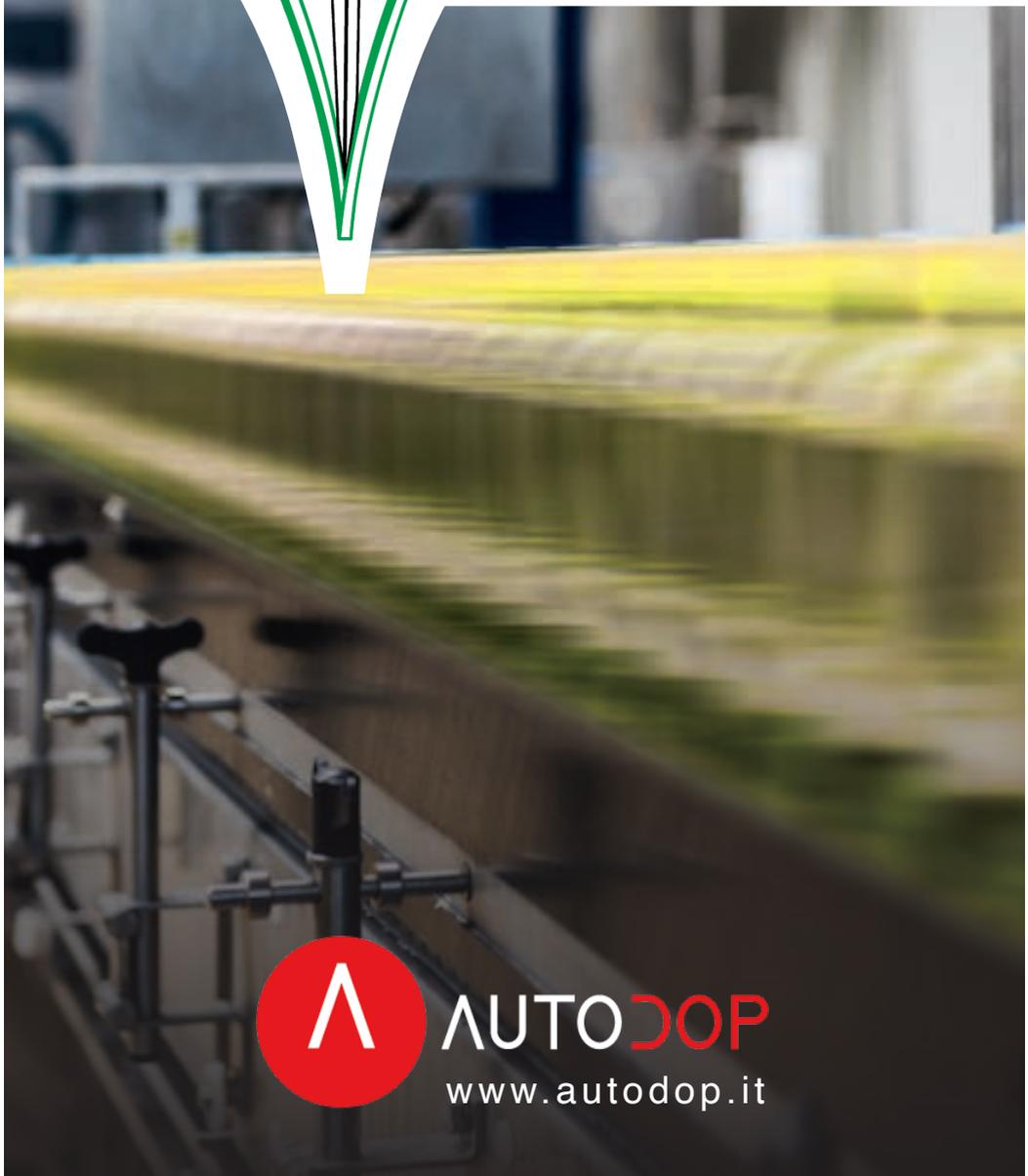
TECNOLOGIE PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

**Caseartechnica  
Bartoli srl**





www.caseartecnicabartoli.it  via Quintino Sella, 21/A - 43126 PARMA | info@caseartecnica.it | tel. +39 0521982381



**AUTODOP**  
www.autodop.it

**CIP**® dal 1964  
cere • inchiostri • polimeri

**50 anni**

**CIP S.r.l.** opera sul mercato dal **1964**, industria leader, produce una vasta gamma di prodotti per il trattamento in superficie di formaggi e salumi:

**SOSPENSIONI ACQUOSE ANTIMUFFA - EMULSIONI POLIMERICHE TRASPARENTI E COLORATE - OLI E ACIDI GRASSI DI ORIGINE VEGETALE - CERE O PARAFFINE - INCHIOSTRI PER TIMBRARE FORMAGGI E MARCHIARE SALUMI E CARNI.**

I prodotti CIP vengono formulati secondo le specifiche esigenze dei clienti e sono quindi in grado di soddisfare ogni richiesta con risultati mirati. Tutta la produzione è sottoposta ad uno stretto controllo qualità sulle materie prime e sul prodotto finito. Per CIP, controllo qualità rigoroso e assistenza tecnica, sono fondamentali al fine di garantire sempre risultati ottimali.

**CIP S.r.l.**

Via San Bernardo, 25 - 26100 **Cremona** (Italy)  
Tel: +339 0372 454247/454183 - Fax: +339 0372 454230  
web: www.cip-antimuffe.it • mail: cip@cip-antimuffe.it



Viale Europa, 13 - 46019 Viadana (MN) - Italy - Tel/Fax +39 0375 781624 - info@arioliagro.it



www.arioliagro.it

SOLUZIONI MECCANICHE DAL 1960

**CALZA CLEMENTE**  
1932

Esperienza - Ricerca - Tecnologia

ENZIMI

CONSERVANTI

FERMENTI  
LATTICI

PRODOTTI  
INNOVATIVI

Via G. Ambrosoli, 5  
26020 Acquanegra Cremonese (CR)

Tel (+39) 0372 70012  
Fax (+39) 0372 729544

Email: info@calzacemente.it  
Web: www.calzacemente.it



**LAVORI IL LATTE?**  
Scegli gli impianti e le attrezzature della  
**MIGLIORE QUALITÀ AL MIGLIOR PREZZO!**



*DAL 1950 TECNOLATTE offre*  
**QUALITÀ · COMPETENZA · SERVIZIO**

Scopri di più su  
[www.tecnolatte.it](http://www.tecnolatte.it)

**Tecnolatte S.r.l.** - Viale Italia, 59 - 26900 LODI  
Tel. 0371 31469 - Fax 0371 436616 - E-mail: info@tecnolatte.com



**LA CHIAVE  
PER UNA PRODUZIONE  
DI SUCCESSO**



**IMPIANTI COMPLETI PER INDUSTRIA  
ALIMENTARE E LATTIERO CASEARIA**

**SIMAR - Costruzioni Meccaniche srl**  
Via Giuseppina, 68 - 26048 Sospiro (Cr)  
Tel. 0372.623030 - Fax 0372.621414 • info@simarcr.it

## Classifiche TROFEO SAN LUCIO

Class. Tecnico

Caseificio

Sede

Formaggio

ANNO  
2018

### Ricotta

1	Gusmaroli Stefano	Caseificio Del Cigno	Agnadello	Ricotta Antiche Bontà
2	Uberti Foppa Alberto	Spinelli F.Ili srl	Leno	Ricotta
3	Tezza Lorenzo	Az. Agr. Tezza e Filippi	Verona	Ricotta di capra

### Mozzarella

1	Mirizzi Vito	Caseificio Artigiana	Putignano	Treccione
2	Aloni Matteo	Valcolatte srl	Pontenure	Mozzarella 200 g
3	Uberti Foppa Alberto	Spinelli F.Ili srl	Leno	Mozz. Fior di Latte 300 g

### Latte di vacca fino a 30 gg

1	Elbenna Norredine	Pezzana 2 srl	Frossasco	Prataiola Grande
2	Cappa Gabriele	Sepertino	Marene	Toma del nonno
3	Lupi Francesco	Cas.di Sorano Soc.Coop.	Sorano	Stracchino Sorano

### Latte di vacca da 31 a 90 gg

1	Capoferri Claudio	Capoferri Formaggi	Adrara S.Martino	Stracch. Monte Bronzone
2	Vavassori Piersergio	Latini	Grumello d.Monte	Stracch. nostrano
3	Pini Paolo	Latt.Soc.Valtellina	Postalesio	Piattono

### Latte di vacca da 91 a 365 gg

1	Feretto Stefano	Toniolo Caseria spa	Borso del Grappa	Selva Vecchio
2	Magi Andrea	De Magi	Casiglion Fior	Antani
3	Cavanna Francesco	Cas. F.Ili Cavanna	Rivanazzano T.	Casanova

### Latte di vacca da oltre 365 gg

1	Biasuz Dimitri	Lattebusche Sca	Busche	Piave Vecchio Sel. Oro
2	Crestale Daniele	Rete Carpaneta	Bigarello	Ersaf
3	Cappa Gabriele	Sepertino	Marene	Stravej Nostral Piemonteis

### Latte misto

1	Busti Stefano	Busti Formaggi srl	Acciaiollo	Tre Latti
2	Zanazzi Marco	Ersaf	Bigarello	Gran Musica
3	Chiara Morandi	Caseificio Morandi	Anguillara V.	Latteria Del Pastore

### Latte di capra fino a 30 gg

1	Poletti Ivan	3B Latte di Bertoni F.&C	Brignano G.A.	Camembert Capra
2	Renzo Romano	Valvaraita	Venasca	Chabra
3	Tezza Simone	Caseificio Tezza e Filippi	Verona	Robiola di Capra

### Latte di capra oltre 31 gg

1	Baruffaldi Paolo	Eredi Angelo Baruffaldi	Castellazzo Nov.	Erborinato Buon di Capra
2	Lucci Giada	De Magi	Castiglion Fior.	Caprone
3	Belloni Monica	Il Colmetto	Rodengo Saiano	El Bruno

### Latte di pecora fino a 90 gg

1	Broccatelli Alviero	Cas. Broccatelli snc	Assisi	Pecorino Subasio
2	Alonzi Francesco	Busti Formaggi srl	Acciaiollo	Pec. Marzolino Bio Caglio Veg.
3	Gallina Sandro	Cisalpino spa	Savigliano	Testun de Pecora

## Classifiche TROFEO SAN LUCIO

Class. Tecnico

Caseificio

Sede

Formaggio

ANNO  
2018

### Latte di Pecora da 91 a 365 gg

1°	Corsetti Giovacchino	Il Fiorino srl	Roccalbegna	Riserva del Fondatore
2°	Bachiorrini Andrea	Cas.di Sorano Soc. Coop.	Sorano	Pecorino Gran Sorano
3°	Busti Remo	Busti Formaggi srl	Acciaiollo	Pecorino Metello

### Pecorino Toscano DOP

1°	Busti Remo	Busti Formaggi srl	Acciaiollo	Pecorino Toscano DOP
2°	Corsetti Giovacchino	Il Fiorino srl	Roccalbegna	Pecorino Toscano DOP
3°	Comastri Francesco	Cas.di Sorano Soc.Coop.	Sorano	Pecorino Toscano DOP

### Taleggio DOP

1°	Antonel Silea	Santangiolina	Pandino	Taleggio DOP
2°	Carozzi Marco	Carozzi Formaggi srl	Pasturo	Taleggio DOP
3°	Taddei Massimo	Cas. Taddei srl	Fornova S.G.	Taleggio DOP

### Pasta filata fino a 60 gg

1°	Petruzzi Andrea	Petruzzi Andrea srl	Paternò	Scamorza Affumicata
2°	Laera Giovanni	Caseificio Artigiana	Putignano	Caciocavallo Occhiato
3°	D'Onchia Vincenzo	Delizia spa	Noci	Burrata

### Pasta filata oltre 61 gg

1°	Podetta Luciano	Latt. Pizzighettese	Pizzighettone	Pasta Filata Stagionata
2°	Polignano Luca	Cas. Artigiana D'Ambr.	Putignano	Caciocavallo Stravecchio
3°	Masi Giuseppe	Delizia spa	Noci	Trullocchiato di Grotta

### Gorgonzola DOP Dolce

1°	Tommaso Piazza	Mario Costa spa	Casalino	Gorgonzola DOP dolcificato
2°	Baruffaldi Paolo	Eredi Angelo Baruffaldi	Castellazzo Nov.	Gorgo. DOP Dolce l'Angelo
3°	Rossi Alberto	Nuova Castelli spa	Garbagna Nov.	Gorgonzola DOP Dolce

### Gorgonzola DOP Piccante

1°	Gaggero Stefano	Pal srl	Prato Sesia	Gorgo. DOP Piccante
2°	Tommaso Piazza	Mario Costa spa	Casalino	G. DOP Piccante di Una Volta
3°	Violante Michele	Clin srl	Cameriano	Gorgo. DOP Piccante

### Grana Padano DOP

1°	Benazzi Mauro	Plac	Dosimo	Grana Padano MN
2°	Pedrini Fabrizio	Soresina	Soresina	Grana Padano Riserva
3°	Pegoraro Francesco	Santangiolina	Volta Mantovana	Grana Padano MN

### Provolone Valpadana DOP Dolce

1°	Corbani Ettore	Latt. Ca' De' Stefani	Vescovato	Provolone Valpadana Dolce
2°	Ghidetti Massimo	Cas. Ghidetti	Isola Rizza	Provolone Valpadana Dolce
3°	Mastrotto Mario	Albiero srl	Lonigo	Provolone Valpadana Dolce

### Provolone Valpadana DOP Piccante

1°	Mastrotto Mario	Albiero srl	Lonigo	Provolone Valpadana Picc.
2°	Zaup Roberto	Brazzale spa	Monte Malo	Provolone Valpadana Picc.
3°	Terzoli Sergio	Soresina	Soresina	Provolone Valpadana Picc.

## Classifiche TROFEO SAN LUCIO

Class. Tecnico Caseificio Sede Formaggio

ANNO  
2018

### Montasio

1° D'Orlando Norman	Artelatte srl	Ovaro	Montasio DOP Stravecchio
2° Neza Hamdi	Latt. Soc. di Coderno sca	Coderno	Montasio DOP Stravecchio
3° Moret Massimo	Latt. Soc. Tarzo	Tarzo	Montasio DOP

### Parmigiano Reggiano DOP

1° Piovan Maurizio	Zanetti spa	Pannocchia	Parmigiano Regg. DOP
2° Occhipinti Salvatore	4 Madonnine Cas.	Modena	Parmigiano Regg. DOP
3° Serventi Fabio	Cas. Soc. Coduro	Fidenza	Parmigiano Regg. DOP

### Vari DOP

1° Gallina Sandro	Cisalpine spa	Roccalbegna	Bra Duro DOP
2° Bonaventini Carlo	Antica Latt. Agr. Pandino	Pandino	Salva Cremasco DOP
3° Fiandino Davide	La Bruna di Fiandino D.&C.	Monterosso Grana	Raschera DOP

### Formaggi Aromatizzati fino a 90 gg

1° Mastrotto Mario	Albiero srl	Lonigo	Scamorza Affumicata
2° Magi Andrea	De Magi	Castiglion Fior.	Briacacio di Pecora
3° Classe 3ª E	Scuola Cas. Pandino	Pandino	Terzirolo Speziato

### Formaggi Affinati oltre 91 gg

1° Cappa Mario	Sepertino	Marene	Testun Sepertino al Barolo DOCG
2° Del Ben Gioacchino	Latteria di Aviano	Aviano	Italico Affinato al Tabacco
3° Cavanna Francesco	Caseif. F.Ili Cavanna srl	Rivanazzano Terme	Caciotta di Capra al Tartufo

## TROFEO SAN LUCIO 2018 - MIGLIORE TRA I MIGLIORI

**MASTROTTO Mario** Albiero srl Lonigo (VI) Provolone Valpadana Piccante



## Classifiche TROFEO SAN LUCIO

Class. Tecnico Caseificio Sede Formaggio

ANNO  
2021

### Formaggi Affinati

1° Longo Luca	Perenzin Latteria Srl	S. Pietro in F.	Capra fave di Tonka e Vermouth
2° Mirizzi Vito	D'ambrosio F. Srl	Putignano	Caciocavallo affinato in grotta
3° Busti Stefano	Busti Formaggi srl	Fauglia	Pecorino Roncione a latte crudo

### Formaggi Aromatizzati

1° Piazza Tommaso	Mario Costa Spa	Casalino	Bruno Costa
2° Tezza Simone	Soc. Agr. Tezza e Filippi	Verona	Speziato
3° Mastrotto Mario	Caseificio Albiero Srl	Lonigo	Scamorza Affumicata

### Latte di Capra stagionati fino a 30 gg

1° David Urban	Artelatte Srl	Ovaro	Zoncolan di Capra Riserva
2° Morandi Angela	Cas. Morandi	Anguillara Veneta	Robiola di Capra
3° Girardi Angela	Il Carro Srl Soc. Agr.	Putignano	Amore di Capra

### Latte di Capra erborinati

1° Piazza Tommaso	Mario Costa Spa	Casalino	Capretta Blu
2° Moretti Natale	Gildo dei F.Ili Ciresa	Introbio	Deliziola di Capra
3° Gallina Sandro	Fattoria Gallina Golosa	Vottignasco	Erborinato Cremoso di Capra

### Latte di Capra stagionati oltre 31 gg

1° Tezza Simone	Soc. Agr. Tezza e Filippi	Verona	Capra Verona
2° Milanese Luca	Santangiolina Latte	S. Col. Lambro	Culmine
3° Bodda Paolo	Perla Snc	Savigliano	Testun Di Capra

### Latte di vacca stagionato oltre 1 anno

1° Biraghi Franco	Valgrana Spa	Scarnafigi	Formaggio Piemontino Oro
2° Cappa Gabriele	Caseificio Sepertino	Marene	Bra Duro DOP
3° Cappa Mario	Caseificio Sepertino	Marene	Stravej

### Latte di vacca stagionato da 31 a 90 gg

1° Bettoni Giambattista	Monti e Laghi	Vigolo	Stracchino Bronzone
2° Defendi Rodolfo	Caseificio Defendi	Caravaggio	Trota Primavera di Caravaggio
3° Pensa Matteo	Gildo dei F.Ili Ciresa	Introbio	Stracchino Storico Valsassina

### Formaggi a pasta filata

1° Mastrotto Mario	Caseificio Albiero Srl	Lonigo	Stagionatura Caciocavallo
2° Zaupa Roberto	Brazzale Spa	Zane'	Scamorza Fresca
3° Classe III E	Scuola Cas. Pandino	Pandino	Provoletta Castellana Fresca

### Gorgonzola DOP Dolce

1° Piazza Tommaso	Mario Costa Spa	Casalino	Dolcificato Costa Gran Ris.
2° Pavesi Miguel	Arrigoni Battista Spa	Pagazzano	Gorg. DOP Dolce Premium
3° Defendi Rodolfo	Caseificio Defendi	Caravaggio	Gorg. DOP Dolce "Bacco"

### Gorgonzola DOP Piccante

1° Fortunato Salvatore	Latt. Soc. Di Cameri	Cameri	Gorg. DOP Piccante San Lucio
2° Bassi Daniele	Bassi Spa	Marano Ticino	Gorgonzola DOP Elit Piccante
3° Rossi Alberto	Nuova Castelli S.p.a.	Reggio Emilia	Gorgonzola Dop Piccante

## Classifiche TROFEO SAN LUCIO

Class. Tecnico

Caseificio

Sede

Formaggio

ANNO  
2021

### Grana Padano DOP

1° Bulgarelli Paolo	Zanetti Spa	Lallio	Grana Padano DOP Riserva
2° Pedrini Fabrizio	Latteria Soresina	Soresina	Grana Padano DOP
3° Vago Gabriele	Cons. Produttori Latte	Torre Pallavicina	Grana Padano DOP

### Montasio DOP

1° Gardenal Giovanni	Latt. Soc. Turnaria Sca	Brugnera	Montasio DOP 24 mesi
2° Biuttolo Giovanni	Latt. Soc. Cividale	Cividale del Friuli	Montasio DOP Stravecchio
3° D'Orlando Normann	Artelatte S.r.l.	Ovaro	Montasio DOP Stravecchio

### Latte di vacca stagionati fino a 30 gg

1° Zaupa Roberto	Brazzale Spa	Zane'	Asiago DOP fresco
2° Poletti Ivan	3B Latte S.r.l.	Brignano G. d'A.	Camemebert di Bufala
3° Milanese Luca	Santangiolina	S. Colombano L.	Pitalou

### Formaggi a latte misto

1° Campomagnani M.	Busti Formaggi S.r.l.	Fauglia	Tre Latti Lari a Caglio Vegetale
2° Sassi Gianni	Zanetti Spa	Lallio	Robiola 2 Latti
3° Sepertino A. Maria	Caseificio Sepertino	Marene	4 Latti

### Mozzarelle - Burrate

1° Mirizzi Vito	D'Ambruoso F. Srl	Putignano	Burrata 300 g Ciuffo
2° Campana Costantino	Az. Agr. Campana C.	Zanica	Mozzarella Fiordilatte
3° De Michele Angelo V.	D'Ambruoso F. Srl	Putignano	Burrata Affumicata

### Latte di pecora stagionati fino a 90 gg

1° Busti Stefano	Busti Formaggi S.r.l.	Fauglia	Blu del Gregge Pecorino Erborinato
2° Prof. De Carli D.	Scuola Cas. Pandino	Pandino	Herby Sheep
3° Bui Tiziano	Caseificio Il Fiorino Srl	Roccalbegna	Fior di Cardo

### Parmigiano Reggiano DOP

1° Vietta Davide	Nuova Castelli S.p.a.	Reggio Emilia	P.R. DOP Bio. min.24 mesi matr. 2325
2° Manghi Gianluca	Nuova Castelli S.p.a.	Reggio Emilia	P.R. DOP Min. 24 mesi matr. 2256
3° Freddo Marco	Zanetti Spa	Lallio	Parmigiano Reggiano DOP

### Latte di pecora stagionati oltre 91 gg

1° Bachiorrini Andrea	Cons. Cas. di Sorano	Sorano	Pecorino Gran Sorano
2° Bui Tiziano	Caseificio Il Fiorino Srl	Roccalbegna	Cacio Di Afrodite
3° Giuzio Antonio	Busti Formaggi S.r.l.	Fauglia	Pecorino Metello

### Pecorino Toscano DOP

1° Giuzio Antonio	Busti Formaggi S.r.l.	Fauglia	P. T. DOP Stagionato
2° Ianuzzelli Marco	Nuova Castelli S.p.a.	Reggio Emilia	P. T. DOP Fresco
3° Comastri Francesco	Cons. Cas. di Sorano	Sorano	P. T. DOP

### Provolone Valpadana DOP Dolce

1° Mastrotto Mario	Caseificio Albiero Srl	Lonigo	Provolone Valp. DOP Dolce
2° Ghidetti Massimo	Caseificio Ghidetti S.r.l.	Isola Rizza	Provolone Valp. DOP Dolce
3° Armanni Giuseppe	Latteria Soresina	Soresina	Provolone Valp. DOP Dolce

## Classifiche TROFEO SAN LUCIO

Class. Tecnico

Caseificio

Sede

Formaggio

ANNO  
2021

### Provolone Valpadana DOP Piccante

1° Jaspreet Sing	Latt. Ca' De' Stefani	Ca' De' Stefani	P.V. DOP Pancettone 50Kg Piccante
2° Armanni Giuseppe	Latteria Soresina	Soresina	P.V. DOP Mandarone Piccante
3° Mastrotto Mario	Caseificio Albiero Srl	Lonigo	P. V. Piccante

### Ricotte

1° Nencioni Patrizia	Busti Formaggi S.r.l.	Fauglia	Ricotta La Pec di pura Pecora
2° Carrasco Franco	C.S. Naturalcaseario	Crema	Ricotta Deliziosa
3° Uberti Foppa Alberto	Caseificio Spinelli F.lli	Leno	Ricottina 300 g

### Latte di vacca stagionato da 91 gg ad oltre 1 anno

1° Biraghi Andrea	Valgrana Spa	Scarnafigi	Form. Piemontino Dolcissimo
2° Trverso Monica	Az. Agr. Poggio	San Gimignano	Querciola
3° Roncalli Priscilla	Santangiolina	S. Colombano L.	Resegone

### Teleggio DOP

1° Brusati Gianpiero	Brusati Snc	Trovo	Taleggio DOP
2° Lozio Andrea	Caseificio Taddei	Fornova S.G.	Taleggio DOP
3° Stanghellini Alberto	Arrigoni Battista Spa	Pagazzano	Taleggio DOP Premium

### TROFEO SAN LUCIO 2021 - MIGLIORE TRA I MIGLIORI

LONGO Luca    Perenzin Latteria Srl    S. Pieve di Feletto    Capra Fave di Tonca e Vermouth



## Classifiche TROFEO SAN LUCIO

Class. Tecnico

Caseificio

Sede

Formaggio

ANNO  
2023

### Formaggi affinati stag. oltre 90 gg

1° Del Ben Gioacchino	C. Del Ben-Latt. di Aviano	Porcia	Affinato bacche bianche
2° Busti Stefano	Busti Formaggi SpA	Fauglia	Pecorino Roncione latte crudo
3° Dal Bianco Leonardo	Perenzin Latteria Srl	S. Pietro di Feletto	Capra Tonka e Vermouth

### Formaggi aromatizzati

1° Dal Ben Gioacchino	Dal Ben Srl	Fontanafredda	Smoking Erborinato Affum.
2° Cubalchini Matteo	Caseificio Albiero Srl	Montorso Vic.	Provola Aff. (pan di Provola)
3° Mercandino Massimo	C.L. Valle D'Aoste Srl	Gressan	Fromage du Roi

### Latte di Capra stagionati fino a 30 gg

1° Girardi Angela	Il Carro Srl Soc. Agr.	Putignano	Amore di capra
2° Nenna Alberto	Cas. F.lli Cavanna Srl	Rivanazzano Terme	Caprella
3° Antonucci Filippo	Cisalpino SpA	Savigliano	Testun di capra

### Latte di Capra Erborinati

1° Moretti Natale	Gildo dei F.lli Ciresa Snc	Introbio	Deliziola
2° Invernizzi Mattia	Igor Srl	Cameri	Blu di capra
3° Rossi Alberto	Granarolo	Casalino	Capretta Blu al cucchiaino

### Latte di Capra stagionati oltre 31 gg

1° 2° N Classe	I.I.S. Stanga Cremona	Pandino	Canestrella di capra Az. Agr. Biloni
2° Raffaelli Giorgio	Busti Formaggi SpA	Fauglia	Caprino Toscani a caglio veg.
3° Brusati Gianpietro	Caseificio Brusati Srl	Trovo	Il Pastorello

### Latte di Vacca stagionati oltre 1 anno

1° Biraghi Franco	Valgrana SpA	Scarnafigi	Piemontino 40 mesi
2° D'Orlando Norman	Arterlatte Srl	Ovaro	Montasio DOP
3° Gardenal Giovanni	L.S. Turnaria sca di Maron	Brugnera	Montasio Stravecchio

### Latte di Vacca stagionati da 31 a 90 gg

1° Mercandino Massimo	C.L. Valle D'Aoste Srl	Gressan	Blue D'Aoste
2° Prykodko Kateryna	Fattoria Fontegranne	Belmonte Piceno	Marava
3° Pignataro Paolo	Paolo Pignataro	Cariati	Magno Greco

### Formaggi a pasta filata stagionati fino a 60 gg

1° De Michele Angelo Vito	D'Ambroso F. Srl	Putignano	Caciocavallo testa piccola
2° Schettino Giuseppe	Cas. D&D di L. Di Cecca sas	Calitri	Caciocavallo Irpino giovane
3° De Carli Davide	I.I.S. Stanga Cremona	Pandino	Provoletta Castellana

### Formaggi a pasta filata stagionati oltre 61 gg

1° Mohamed Omar	S. Agr. Coop Pizzighettone	Pizzighettone	Provolone Piccante
2° Borriello Massimiliano	Cas. D&D di L. Di Cecca sas	Calitri	Schiena d'Asino giovane
3° Mirizzi Vito	D'Ambroso F. Srl	Putignano	Caciocavallo Silano DOP

### Gorgonzola DOP dolce

1° Brusati Gianpietro	Caseificio Brusati Srl	Trovo	Gorgonzola DOP Dolce
2° Bassi Danielele	Bassi SpA	Marano Ticino	G. DOP Dolce Gran Vittoria
3° Violante Rino	Igor Srl	Cameri	G. DOP Dol. Gran Ris. Leonardi

## Classifiche TROFEO SAN LUCIO

Class. Tecnico

Caseificio

Sede

Formaggio

ANNO  
2023

### Gorgonzola DOP Piccante

1° Rossi Alberto	Granarolo SpA	Casalino	G. DOP Picc. Di una volta
2° Defendi Rodolfo	Cas. Defendi Luigi Srl	Caravaggio	G. DOP Picc. Bacco Verde
3° Gaggero PAL	Igor Srl	Canerini	G. DOP Picc. Pal

### Grana Padano DOP

1° Scarato Fabrizio	Cas. Soc. Ponte di Barbarano sac	Barbarano Mossano	Grana Padano DOP VI602
2° Pedrini Fabrizio	Soc. Coop Agr. Soresina	Soresina	Grana Padano DOP CR117
3° Pegoraro Francesco	S. Angiolina Latte Fatt. Lomb. sac	S. C. al Lambro	Grana Padano DOP

### Latte di Vacca stagionati fino a 30 gg

1° Biraghi Andrea	Valgrana SpA	Scarnafigi	Toma Del Marchesato
2° Gaudio Christian	S. Angiolina Latte Fatt. Lomb. sac	S. C. al Lambro	Pitalou Quadro
3° 3° N Sc. Casearia	I.I.S. Stanga Cremona	Pandino	Gocce Di Pistacchio

### Formaggi a latte misto

1° Cavanna Francesco	Cas. F.lli Cavanna Srl	Rivanazzano Terme	Latteria
2° Sassi Gianni	Zanetti SpA	Lallio	Robbiola 2 lattini
3° Radiconi Martino	Soc. Coop. Cas. di Sorano Sa	Sorano	Cacio Amiatina

### Formaggi a pasta filata freschi

1° Marizzo Vito	D'Ambroso Francesco Srl	Putignano	Burrata
2° Nencioni Patrizia	Busti Formaggi SpA	Fauglia	Mozzarella Busti
3° Costantino Campana	Az. Agr. Campana C. e C.	Zanica	Fiordilatte

### Latte di Pecora stagionati fino a 90 gg

1° Comastri Francesco	Soc. Coop. Cas. di Sorano Sa	Sorano	Pecorino Città del Tufo
2° Alonzi Francesco	Busti Formaggi SpA	Fauglia	Pecorino Marzolino Bio
3° Puggioninu Bernardino	Eleonora Puggioninu	Castell'Azzara	Penna

### Parmigiano Reggiano DOP

1° Veranjeet Singh	Casearia Castelli Srl	Milano	P. R. DOP 30m Bio bruna Tizzano
2° Feddo Marco	Zanetti SpA	Lallio	Parmigiano Reggiano DOP
3° Paraluppi Simone	Casearia Castelli Srl	Milano	P. R. 24m Tricolore

### Formaggi di latte di Pecora stagionati oltre 90 gg

1° Busti Stefano	Busti Formaggi SpA	Fauglia	Gran Riserva Busti
2° Bacchiorrini Andrea	Soc. Coop. Cas. di Sorano Sa	Sorano	Pecorino Gransorano
3° Iannuzzelli Marco	Casearia Castelli Srl	Milano	Pec. Toscano DOP stag. Corsignano

### Provolone Valpadana DOP Dolce

1° Jaspreet Singh	Latt. Ca' de' Stefani	Vescovato	P.V. DOP Pancettone 24kg
2° Cubalchini Matteo	Caseificio Albiero Srl	Montorso Vic.no	Provolone Val. DOP dolce
3° Zaupa Roberto	Brazzale SpA	Zanè	Provolone Val. DOP dolce

### Provolone Valpadana DOP Piccante

1° Mohamed Omar	S. Agr. Coop Pizzighettone	Pizzighettone	Provolone Val. DOP piccante
2° Cubalchini Matteo	Caseificio Albiero Srl	Montorso Vic.no	Provolone Val. DOP piccante
3° Armanni Giuseppe	Soc. Coop. Agr. Soresina	Soresina	Provolone Val. a mandarone

# Classifiche TROFEO SAN LUCIO

ANNO  
2023

Class. Tecnico    Caseificio    Sede    Formaggio

## Ricotte

1° Girardi Angela	Il Carro Srl Soc. Agr.	Putignano	Ricotta di Capra
2° Scaccabarozzi Adriana	Ghezzi Az. Agr. Sa	Merate	Ricotta
3° Nencioni Patrizia	Busti Formaggi SpA	Fauglia	La PEC Ricotta di Pecora

## Latte di Vacca stagionati da 91 gg a un anno

1° Jendaiou Mohamed	Latt. Soc. Di Branzi Cas.	Branzi	Branzi FTB semistag. 180 gg
2° Basso Claudio	Valgrana SpA	Scarnafigi	Piemontino Granbuono
3° Priscilla Roncalli	S.AngiolinaLattFatt.Lomb.sac	S. C. al Lambro	Resegone

## Taleggio DOP

1° Brusati Gianpiero	Caseificio Brusati Srl	Trovo	Taleggio DOP
2° Defendi Rodolfo	Cas. Defendi L. Srl	Caravaggio	Taleggio DOP Defendi
3° Fondrini Fabio	Antica Latt. Agr. Pandino	Pandino	Taleggio DOP

## TROFEO SAN LUCIO 2023 - MIGLIORE TRA I MIGLIORI

ROSSI Alberto    Granarolo SpA    Casalino (NO)    Gorgonzola DOP Piccante "di una volta"



## Albo d'Oro



Il TROFEO SAN LUCIO è una coppa di grandi dimensioni di oltre 90 cm di altezza, che viene consegnata al vincitore arrivato **Primo tra i Primi** di ogni categoria, al momento della premiazione del 1° Maggio e che dovrà custodirla con cura, fino alla prossima edizione del concorso che ha cadenza biennale.

Al termine del periodo dovrà restituirla, in occasione di una particolare cerimonia dove gli verrà rilasciata una copia in scala.

	Tecnico	Caseificio	Prodotto
Anno 2006	G. Dotti	Casearia F.Ili Dotti	Parmigiano Reggiano DOP
Anno 2007	C. Cinelli	Il Fiorino	Pecorino Toscano DOP
Anno 2008	A. Fornasari	Latteria Soresina	Grana Padano DOP
Anno 2010	E. Groppi	Latteria di Cameri	Gorgonzola DOP Piccante
Anno 2012	G. Ranieri	Cas. Ranieri G.	Provolone Toscano DOP Ducale
Anno 2014	M. Zanazzi	ERSAF Mantova	Gran Musi
Anno 2016	D. Biasuz	Lattebusche Sca	Piave DOP Vecchio Selez. Oro
Anno 2018	M. Mastrotto	Cas. Albiero srl	Provolone Valpadana DOP Piccante
Anno 2021	L. Longo	Perenzin Latteria Srl	Capra Fave di Tonka e Vermouth
Anno 2023	A. Rossi	Granarolo SpA	Gorgonzola DOP Piccante "di una volta"





## CONCESSIONE DI UTILIZZO DEL BOLLINO al Vincitore 1° di Categoria

Al momento delle premiazioni, che avverrà il **1° Maggio 2025** nella sala Affreschi del Castello Visconteo di Pandino, a tutti i vincitori **1° di Categoria** verrà rilasciato un dischetto con la riproduzione del **Bollino CaseoArt 2025**, che potrà essere utilizzato a discrezione del vincitore sotto forma di etichetta adesiva, stampato sull'incarto, applicato e/o stampato sulle lettere e sui documenti di trasporto e fatture. **I Bollini potranno essere utilizzati fino alla prossima edizione del 2027.**

