

DODICESIMO
Concorso Caseario

CaseoArt
attribuisce il
**Trofeo San Lucio
2027**



Regione Lombardia



Comune di Pandino



Scuola Casearia Pandino



SCUOLA CASEARIA Pandino, 13 -14 marzo 2027

Premiazioni in CASTELLO VISCONTEO Pandino, 1° maggio 2027

Istruzioni per preparare al meglio i prodotti. Date e orari importanti.



- Compilare per tempo e chiaramente la scheda d'iscrizione - evitando così di trovare il tutto esaurito - al link: www.onaf.it/concorsi/SanLucio2027; 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, 4 - 26025 PANDINO (CR)



Date e orari importanti!

• Termini iscrizioni:	21 febbraio 2027 fino alle ore 24.00
• Termine consegne formaggi <u>NON</u> freschi:	5 marzo 2027 entro le ore 13.00
• Termine consegne formaggi freschi:	10 marzo 2027 entro le ore 13.00
• Inizio valutazioni tecniche:	sabato 13 marzo 2027 dalle ore 10.00
• Valutazioni Giuria Speciale Primo dei primi:	domenica 14 marzo 2027 dalle ore 10.00
• Valutazione del pubblico di consumatori:	domenica 14 dalle ore 10.00 alle 18.00
• Premiazioni:	1 maggio 2027 in Castello dalle ore 10.00

CaseoArt: il premio all'eccellenza dell'arte lattiero-casearia attribuisce il 12° Trofeo San Lucio 2027



Dall'esperienza di oltre 24 anni, nell'organizzare il Concorso Caseario riconosciuto come il più importante del settore, che si contraddistingue per il suo aspetto tecnico e per il valore del lavoro che i Tecnici/Casari svolgono ogni giorno: infatti il premio verrà rilasciato al miglior Casaro che ha prodotto il miglior formaggio in ogni Categoria.

Le selezioni dei formaggi, il giorno **13 e 14 Marzo 2027**, verranno effettuate dalle "commissioni" di Tecnici Caseari che valuteranno la difficoltà tecnologica di produzione, da Maestri Assaggiatori ONAF con la scheda codificata che valuteranno l'aspetto organolettico; ma un'altra categoria di giudici: i Consumatori, avranno modo di esprimere il proprio giudizio con una scheda semplificata, in questo modo potremo rilasciare ai produttori l'IGA: Indice di Gradimento all'Acquisto, molto apprezzato soprattutto dal Marketing di ogni Azienda.

Mi rivolgo ai tecnici, casari ed alle loro Aziende, per raccomandare una selezione dei formaggi da iscrivere, lo so che è una responsabilità, ma ricordo che avete almeno 25 "Categorie" nelle quali troverà posto sicuramente il vostro miglior formaggio, perché sarà quello che il **1° Maggio 2027** porterà voi sul podio del **1° targa Oro**, o del **2° targa Argento**, o del **3° targa Bronzo**.

Ma non preoccupatevi perché gli altri saranno tutti al 4° posto; ma poi una **Super giuria specializzata** rivaluterà tutti i primi di categoria, per eleggere il **migliore tra i migliori** che si aggiudicherà la Grande Coppa: il **TROFEO SAN LUCIO 2027** e che se lo terrà per il biennio successivo fino al prossimo concorso.

Voglio sottolineare la consegna di un premio speciale che verrà rilasciato al miglior tecnico che si è diplomato alla Scuola Casearia di Pandino, il cui formaggio avrà ottenuto il miglior punteggio fra quelli degli altri diplomati.

Tutto il lavoro svolto dalle varie commissioni



di giudici in forma digitalizzata, con un programma di elaborazione statistica dei voti, verrà inviato ad ogni Azienda per ognuno dei formaggi iscritti, un dato raffrontato al valore medio di categoria.

Ed è con molto piacere, ed a nome del gruppo di lavoro della nostra Associazione, che vogliamo ringraziare tutti gli Sponsor Aziende amiche, all'Amministrazione Comunale, alla Scuola Casearia, ai Giudici ONAF, ai caseifici ed ai tecnici/casari, che con il loro contributo ci ha dato ancora una volta la possibilità di realizzare questo magnifico evento arrivato alla 12° edizione.

Ricordo che nel nostro sito: www.assocaseariapandino.com trovate il Regolamento ed i dettagli del concorso, inoltre potete consultare la "Biblioteca web" dove trovate numerosi lavori tecnici: convegni, webinar che ci hanno concesso le diverse aziende o tecnici del settore.

Un caloroso augurio di "Buoni formaggi" a tutti quanti.

Il Presidente
Daniele Bassi

UN RINGRAZIAMENTO
PARTICOLARE AGLI
SPONSOR



CaseoArt

PREMIO ALL'ECCELLENZA DELL' ARTE LATTIERO CASEARIA



novonesis



VACCHELLI SRL



CaseoArt



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

A salvaguardia della Tradizione Casearia Italiana

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

La gamma **LACTOFORM®**, 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...

Pandino "Città del Formaggio"



I recenti lavori di ammodernamento della Scuola Casearia, che hanno interessato sia il caseificio sia le aule didattiche, testimoniano la volontà del nostro territorio di continuare a investire sulla formazione dei futuri tecnici caseari, garantendo alta qualità, e su una didattica laboratoriale consolidata nel tempo e sempre in continua evoluzione.

La scuola rappresenta un patrimonio di competenze, esperienza e innovazione che, come Amministrazione comunale, siamo impegnati a difendere e valorizzare, sostenendone il ruolo educativo e il legame con il mondo produttivo.

In questo percorso si inserisce il Trofeo San Lucio: l'appuntamento più prestigioso del settore, egregiamente organizzato da Asso Casearia Pandino con il diretto coinvolgimento dell'istituto.

L'impegno per la nostra tradizione agroalimentare trova espressione anche nel Distretto cremasco del cibo, per la cui nascita mi sono adoperato con convinzione e determinazione all'interno della Giunta dell'Area Omogenea Cremasca. La mia riconferma nel ruolo, con delega all'agricoltura, rinnova la responsabilità nel promuovere un percorso condiviso, capace di rafforzare la collaborazione tra istituzioni, imprese e realtà formative.

Continuerò anche nei prossimi anni a

impegnarmi con determinazione nella difesa dei prati stabili, una battaglia che porto avanti da tempo, nella convinzione che siano fondamentali per ottenere foraggi di altissima qualità e, di conseguenza, produzioni casearie eccellenti. Il latte può essere prodotto con sistemi diversi, ma il foraggio rimane una componente essenziale dell'alimentazione delle bovine da latte e incide sulla quantità e sulla qualità della produzione.

Da questo impegno è nata anche la Festa del Fieno, un appuntamento che si rinnova ogni anno per valorizzare i prati stabili e far conoscere il loro legame con l'agricoltura, l'allevamento e la tradizione casearia del nostro territorio. La loro tutela assume inoltre un'importanza ambientale: contribuisce a preservare la biodiversità, a proteggere il suolo e a trattenere il carbonio, offrendo un contributo alla mitigazione dei cambiamenti climatici.

Con lo stesso spirito continueremo a difendere e sostenere la Scuola Casearia e a promuovere il Distretto cremasco del cibo, mettendo al centro la formazione, la qualità delle produzioni e il futuro della nostra agricoltura.

Auguro un buon lavoro a tutti coloro che, con passione e competenza, sanno trasformare il nostro «oro bianco» in formaggi apprezzati in tutto il mondo.

*Il Sindaco di Pandino
Piergiacomo Bonaventuri*



La scelta moderna nel rispetto della **tradizione**



Prestazioni
costanti



Eccellenti proprietà
di maturazione



Aroma distinto e
ben sviluppato



KISSET Classic è la
**nuova chimosina di
prima generazione**
che entra a far parte
del portfolio prodotti
Caglificio Clerici.

**Contattaci per
saperne di più!**



È con particolare piacere che saluto la XII edizione del Concorso Caseario CaseoArt, che si terrà a Pandino il 13 e 14 marzo 2027. CaseoArt rappresenta ormai un appuntamento importante per il mondo della produzione casearia e, più in generale, per un territorio che ha saputo fare della cultura del formaggio un elemento qualificante della propria identità. È un'occasione nella quale produttori, esperti e consumatori possono incontrarsi, confrontarsi e condividere conoscenze, con un obiettivo comune: riconoscere e valorizzare la qualità del lavoro dei nostri casari. In questo percorso, ONAF – Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi è orgogliosa di essere nuovamente al fianco di CaseoArt e del Comune di Pandino. La giornata di sabato 13 marzo sarà dedicata alle valutazioni tecniche dei formaggi in concorso. Maestri Assaggiatori ONAF provenienti da diverse parti d'Italia metteranno a disposizione la propria esperienza e professionalità per analizzare le produzioni partecipanti. Le valutazioni saranno effettuate attraverso ONAF Touch, il sistema informatico che consente di raccogliere le caratteristiche organolettiche dei formaggi e di elaborare per ciascun prodotto un articolato profilo sensoriale.

Non si tratta soltanto di attribuire un giudizio a un formaggio. La restituzione del profilo sensoriale ai caseifici rappresenta infatti un importante strumento di conoscenza e di crescita, perché consente al produttore di disporre di informazioni utili sul proprio prodotto e sul lavoro svolto.

La domenica 14 marzo sarà invece il momento nel quale i protagonisti saranno i consumatori. Il pubblico potrà partecipare direttamente alla valutazione dei formaggi in gara, attraverso schede appositamente semplificate. Le preferenze espresse contribuiranno alla definizione dell'IGA – Indice di Gradimento all'Acquisto, introducendo così un punto di vista diverso e altrettanto significativo: quello di chi il formaggio lo sceglie, lo acquista e lo porta sulla propria tavola.

Gli Assaggiatori ONAF della Delegazione di Cremona saranno presenti per accompagnare questa esperienza, mettendo a disposizione del pubblico competenza e passione e contribuendo a diffondere quella cultura dell'assaggio che rappresenta una delle principali finalità della nostra Organizzazione.

Il percorso di CaseoArt non si esaurirà con le due giornate del concorso. I dati raccolti saranno successivamente elaborati e i risultati porteranno, il 1° maggio 2027, alla

consegna del Trofeo San Lucio, destinato al miglior casaro. Questa collaborazione con Pandino nasce da un rapporto ormai consolidato. Nel 2022, la città ha ricevuto da ONAF il prestigioso riconoscimento di "Città del Formaggio", un titolo che testimonia il forte legame tra questo territorio e la cultura casearia. Da allora, e anche negli anni precedenti, la Delegazione ONAF di Cremona ha condiviso con l'Amministrazione e con la comunità di Pandino numerose iniziative: dalle degustazioni guidate organizzate in occasione delle Fiere Agricole di marzo e ottobre, alla Festa del Fieno e alla Transumanza, fino ai corsi ONAF di 1° livello realizzati presso la Scuola Casearia di Pandino.

Sono iniziative che raccontano una collaborazione concreta e continuativa e che testimoniano quanto sia importante portare la conoscenza del formaggio fuori dagli ambiti strettamente professionali, rendendola accessibile a tutti.

È questo, in fondo, il senso più profondo dell'attività di ONAF: promuovere la conoscenza per accrescere la consapevolezza e trasformare l'assaggio in cultura.

La Delegazione di Cremona porta avanti questo impegno anche in città e in tutta la provincia, attraverso i corsi di 1° e 2° livello, le degustazioni tematiche e gli incontri dedicati al formaggio e agli abbinamenti con le altre eccellenze agroalimentari del territorio. Un'attività che trova spazio anche in manifestazioni importanti come Formaggi&Sorrisi, dove il formaggio diventa strumento di divulgazione, incontro e valorizzazione delle produzioni locali.

Nel 2026, anche Cremona ha ricevuto la targa di "Città del Formaggio": un riconoscimento che rafforza ulteriormente il percorso intrapreso e che ci consegna, al tempo stesso, una responsabilità. Quella di continuare a promuovere il patrimonio caseario, a sostenere chi lo produce e a creare occasioni affinché sempre più persone possano conoscerlo e apprezzarlo. Con questo spirito ci apprestiamo a vivere la XII edizione di CaseoArt. Ai produttori che hanno scelto di mettere in gioco il proprio lavoro, agli Assaggiatori che saranno chiamati a valutarlo, ai volontari e a tutti coloro che rendono possibile questa manifestazione va il nostro ringraziamento. E al pubblico rivolgo l'invito più importante: assaggiare, conoscere, confrontare e lasciarsi guidare dalla curiosità. Perché dietro ogni formaggio c'è una storia fatta di persone, di territorio, di tradizione e di competenza. E valorizzare questa storia significa contribuire a custodire un patrimonio che appartiene a tutti noi.

Buon CaseoArt 2027 e buon assaggio a tutti.

Emanuela Denti
Delegata Onaf Cremona



SEMPRE IN FERMENTO

FERMENTI LATTICI, PENICILLI, CAGLIO E COAGULANTI, BIOPROTETTORI PROBIOTICI,
AROMATIZZATI, SUBSTRATI, ENZIMI E COADIUVANTI TECNOLOGICI



in



f



www.alce.eu

info@mofinalce.it

Art. 1 - Partecipazioni ed iscrizioni

Il concorso caseario "CaseoArt" Trofeo San Lucio 2027, organizzato da Asso Casearia Pandino, è aperto ai tecnici caseari italiani ed esteri che si iscriveranno entro **domenica 21 febbraio 2027**, nei modi previsti all'art. 2. Le iscrizioni potranno avvenire, anche per le produzioni successive alla data d'iscrizione, tramite la scheda iscrizioni, presente sul sito internet www.assocaseariapandino.com al seguente link: www.onaf.it/concorsi/SanLucio2027.

L'iscrizione e la partecipazione al Trofeo San Lucio è gratuita e le spese organizzative sostenute da Asso Casearia 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 Casearia 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 5 marzo 2027**. Solo i formaggi freschi, potranno essere consegnati direttamente anche **mercoledì 10 marzo 2027, 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 Casearia, Via Bovis, 4 - 26025 Pandino (CR).

Art. 6 - Valutazioni sensoriali nel girone di categoria

Le valutazioni sensoriali dei formaggi in gara inizieranno **sabato 13 marzo 2027**, 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 Casearia 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 Casearia Pandino nella giornata di **domenica 14 marzo 2027**.

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

Il vincitore del Trofeo San Lucio 2027 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 **sabato 1° maggio 2027**, presso il Castello Visconteo di Pandino, secondo le modalità che saranno fissate e pubblicate sul sito internet 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 Casearia di Pandino negli anni precedenti. Il Trofeo San Lucio 2027, 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.

VACCHELLI SRL

CHR HANSEN

Da oltre
70 anni
nel settore

Partner ideale
per l'industria casearia

www.vacchellisrl.it

info@vacchellisrl.it

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

335 8151599 - 335 283713



Macchine, attrezzature e ingredienti
per il settore lattiero-caseario

www.fdstore.shop

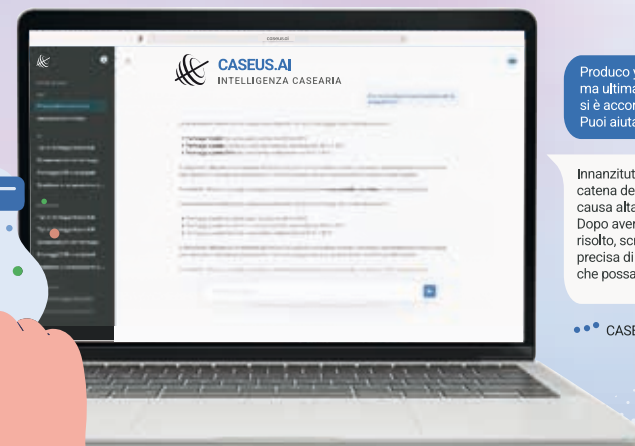


 **CASEUS.AI**
INTELLIGENZA CASEARIA

Il tuo tecnico in caseificio, sempre disponibile.

www.caseus.ai

Otteni
un mese gratis
con il codice
SANLUCIO27



Produco yogurt da latte vaccino,
ma ultimamente la shelf life
si è accorciata parecchio.
Puoi aiutarmi?

Innanzitutto devi verificare la
catena del freddo che è una
causa altamente probabile.
Dopo aver verificato, se non
risolto, scrivimi la procedura
precisa di produzione in modo
che possa aiutarti nello specifico.

••• CASEUS.AI sta elaborando...



SCUOLA CASEARIA PANDINO

**Il Futuro dell'Arte Casearia rigenera la tradizione:
il percorso di filiera 4+2 e l'eccellenza laboratoriale.**

Se per lo scorso Trofeo San Lucio 2025 abbiamo ricordato il passato della Scuola Casearia in occasione del suo 70° compleanno, quest'anno guardiamo avanti con il nuovo percorso di filiera 4+2 e la prima maturità quadriennale. Il **Concorso Caseario CaseoArt - Trofeo San Lucio** nato grazie ad Asso Casearia Pandino e alla stretta collaborazione con la sede di Pandino dell'IIS Stanga, celebra da sempre l'eccellenza, la passione e il saper fare dei maestri casari italiani. Oggi, per garantire che questo patrimonio straordinario continui a crescere e innovarsi, il mondo della formazione compie un passo decisivo verso il futuro con il nuovo **Percorso di Filiera Lattiero-Casearia 4+2** ormai al suo secondo anno. Si tratta di un modello integrato che ridisegna i tempi e i modi della formazione tecnica, allineando l'Italia ai più alti standard europei: 4 anni di scuola superiore, un percorso ottimizzato che consente di ottenere il diploma di Stato con un anno di anticipo, focalizzandosi fin da subito sulle discipline scientifiche, tecnologiche e di indirizzo alimentare, e i successivi 2 anni facoltativi di specializzazione ITS, un biennio di alta formazione tecnica superiore a fortissima impronta pratica, gestito in stretta sinergia con la scuola e con le imprese leader del comparto lattiero-caseario. Senza ovviamente togliere la possibilità ai diplomati di proseguire all'Università o di entrare direttamente nel mondo del lavoro.

Tutto ciò è reso possibile grazie alla stretta collaborazione con le aziende di settore ma soprattutto per la possibilità dei nostri studenti di frequentare assiduamente il caseificio didattico, fulcro pulsante della scuola. Qui gli studenti, sotto la guida di docenti esperti e tecnici del settore, gestiscono l'intera filiera del latte dalla ricezione della materia prima alla pastorizzazione, dalla coagulazione in caldaia alla filatura manuale o meccanica, dalla salatura alla gestione delle sale di stagionatura. Pur essendo un vero stabilimento produttivo, attento a tutti gli aspetti più importanti di una vera industria alimentare, in caseificio si riescono a coinvolgere al meglio le ragazze e i ragazzi che svolgono le esercitazioni pratiche. Perché **"imparare facendo"** alla Casearia non è solo un modo di dire ma è una verità che è da sempre caratteristica essenziale della metodologia didattica in caseificio e nei laboratori.

Ma l'evoluzione della didattica non può prescindere dalla qualità degli spazi in cui essa prende vita. Negli ultimi anni, la Scuola Casearia è stata al centro di un profondo

intervento di riqualificazione strutturale. I radicali lavori di adeguamento antisismico stanno per restituire al territorio una sede non solo architettonicamente rinnovata, ma soprattutto sicura e pienamente rispondente ai più rigidi standard normativi moderni. Questo investimento ha permesso di ripensare gli spazi interni in chiave sostenibile e funzionale, creando un ambiente di apprendimento stimolante, sicuro e all'avanguardia, dove la tutela della comunità scolastica si sposa perfettamente con l'innovazione tecnologica. I lavori stanno per concludersi e la nuova sede dovrebbe essere consegnata a breve dalla Provincia di Cremona che ha sostenuto i lavori.

Altra importante struttura abbinata alla Scuola Casearia è il Convitto annesso che consente il vitto, l'alloggio e lo studio anche a studenti provenienti da diverse parti d'Italia o dall'estero. Alla Scuola Casearia di Pandino non si tratta semplicemente di formare operatori, ma di coltivare i **"Maestri Casari del Futuro"**: professionisti completi, capaci di dialogare con un laboratorio di ricerca e sviluppo, di governare l'automazione digitale di un impianto e, al tempo stesso, di mantenere intatto il rispetto per l'artigianalità e la biodiversità della materia prima. E il 2027 vedrà la prima classe del percorso quadriennale sperimentale sostenere l'esame di maturità insieme all'ultima classe quinta del vecchio percorso.

Il futuro della tradizione è già iniziato e passa dalla Scuola Casearia di Pandino, ancora e sempre "Con le mani nel latte".

*Prof.ssa Carla Bertazzoli direttrice della Scuola Casearia
Prof. Davide De Carli direttore del Caseificio didattico*



Caseartechnica Bartoli srl

**MACCHINE PER LA PRODUZIONE,
LA LAVORAZIONE E LA PORZIONATURA
DEL FORMAGGIO**



A FIANCO DELL'INDUSTRIA CASEARIA

NEL CUORE DELL'INDUSTRIA CASEARIA, DAL LATTE AL FORMAGGIO AL VOSTRO FIANCO



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



Editing: EIT Marketing & Communication - Strategie di comunicazione - PARMA



CAMBIA IL RITMO DEL TUO CASEIFICIO.

AUTOMATIZZA, SEMPLIFICA, PRODUCI MEGLIO

Marotta Evolution progetta e produce macchinari per semplificare e ottimizzare le lavorazioni casearie.

Soluzioni pensate per migliorare continuità produttiva, controllo del processo e **qualità costante**, dalla stracciatella alla burrata.

marottaevolution.it



Scopri di più



mombriani s.r.l.

PAVIMENTI
PER L'INDUSTRIA
ALIMENTARE

ITALY - 24043 CARAVAGGIO (BG)
Via Leonardo da Vinci, 218
Phone +39 0363 50049
Info@mombriani.it
www.mombriani.it



**Con BONLACTA™
la produzione di latticini
senza lattosio evolve.**

Una lattasi ad elevata purezza, progettata per
garantire efficienza di processo e un gusto pulito.

- ✓ Elevata purezza
- ✓ Idrolisi efficiente del lattosio
anche ad alte temperature
- ✓ Filtrabilità migliorata nel trattamento
in linea del latte
- ✓ Qualità sensoriale e stabilità
per prodotti UHT ed ESL

Fälma
A FARMACIA DI QUALITÀ E PREZZO

www.falmasrl.it



MARINO
ANALISI E RICERCHE ALIMENTARI E AMBIENTALI

RIVESTUDIO.IT

FERMENTI LATTICI MARINO

La scienza del latte, la garanzia del risultato

Da oltre trent'anni sviluppiamo e
produciamo **fermenti lattici di alta
qualità per l'industria casearia.**

Grazie alla divisione **Marino Technology** e a
un laboratorio specializzato, uniamo ricerca,
innovazione e tradizione per offrire soluzioni
personalizzate e affidabili.

Le nostre **culture starter** sono progettate per
garantire rapidità fermentativa, costanza dei
risultati e resistenza fagica, migliorando resa,
stabilità e profilo aromatico di yogurt,
mozzarella e formaggi di ogni tipo.
Ogni formulazione nasce da ceppi
selezionati, anche autoctoni, e risponde ai
più alti standard di sicurezza e qualità,
certificati FSSC 22000 e Halal.

Con Marino non scegli solo un prodotto, ma
un partner tecnologico che ti accompagna
con consulenza, supporto e soluzioni su
misura.

**Marino Fermenti Lattici:
innovazione che trasforma il latte
in valore.**

Via Nazionale Appia, 81
81028 S. Maria a Vico (CE)
+39 0823 75 83 35 • labo@marino.it

www.marino.it



Scheda di iscrizione

"CaseoArt" 12° Trofeo San Lucio 2027



novonesis

CaseoArt 12° Trofeo San Lucio

Pandino, 13-14 Marzo 2027 - Premiazioni: 1 Maggio 2027

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

Sfoggia

Classe di umidità:

freschissimo

molle

semiduro

duro

Data di produzione:

gg/mm/a aaa

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

Data di consegna: Formaggi freschi e ricotte entro il 10 marzo 2027 - Altri formaggi entro il 5 marzo 2027 -- 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.)



Categorie in concorso

- Ricotta
- Mozzarella
- Formaggio di latte di vacca stagionato fino a 30 gg
- Formaggio di latte di vacca stagionato da 31 a 90 gg
- Formaggio di latte di vacca stagionato da 91 gg a un anno
- Formaggio di latte di vacca stagionato più di un anno
- Formaggio a latte misto
- Formaggio di latte di capra stagionato fino a 30 gg
- Formaggio di latte di capra stagionato oltre 30 gg
- Formaggio di latte di capra erborinati
- Formaggio di latte di pecora stagionato fino a 90 gg
- Formaggio di latte di pecora stagionato oltre 90 gg
- Pecorino Toscano DOP
- Taleggio DOP
- Formaggio a pasta filata stagionato fino a 60 gg
- Formaggio a pasta filata stagionato oltre 60 gg
- Gorgonzola DOP dolce
- Gorgonzola DOP piccante
- Erborinati non DOP
- Grana Padano DOP
- Parmigiano Reggiano DOP
- Formaggio aromatizzato fresco (stagionato fino a 90 gg)
- Formaggio aromatizzato stagionato oltre 90 gg



**PIÙ DI 60 ANNI DI ESPERIENZA,
PER SUPPORTARTI NEL
PRODURRE ECCELLENZA.**

AEB S.p.A.

Via Vittorio Arici, 104 | 25134 San Polo (BS) - ITALY

Tel: +39 030 23071 | info@aub-group.com | www.aeb-group.com/it/food



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®**.



ALFONSO



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 SS2

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


CHRISTEYNS
FOOD HYGIENE

novonesis



Biosoluzioni per il settore lattiero-caseario

Le biosoluzioni di Novonesis, nata dall'unione di Chr. Hansen e Novozymes, uniscono oltre 150 anni di esperienza casearia per supportare i casari nelle sfide di oggi e nelle opportunità di domani.

Porta la tua produzione ad un livello superiore, riduci sprechi ed emissioni, aumenta resa e costanza produttiva, preservando il carattere unico dei tuoi formaggi.

Creiamo insieme il valore per il tuo percorso d'eccellenza.

Una produzione casearia più sostenibile,
un business più solido.



COLTURE



TECNOLOGIE
DI PRECISIONE
E TEST KIT



ENZIMI



SUPPORTO
TECNICO
E DIGITALE

novonesis.com - itinfo@novonesis.com

Scansiona
il QR code
per saperne di più



**Sosteniamo il *made in Italy*
e chi lo produce.**



TRADIZIONE, TECNOLOGIA, INNOVAZIONE

"Se le formiche si mettono d'accordo possono spostare un elefante"
(Proverbio africano)



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



www.arioliafro.it

SOLUZIONI MECCANICHE DAL 1960

**Dalla micro-azienda al caseificio
industriale, una gamma pensata per tutti.**



Guarda il nostro
Catalogo Completo!

Dal 1950 al fianco dei professionisti della caseificazione.
Soluzioni concrete, prodotti tecnici e supporto qualificato:
ogni cliente trova nei nostri strumenti una risposta
su misura alle proprie esigenze produttive.



Tecnolatte S.r.l. SP187, 4, 26815 Massalengo - Lodi - info@tecnolatte.com - Tel. 0371 31469



1951^o
1932

Dalla ricetta al prodotto
**Leader nella
produzione di caglio
in pasta e additivi
per l'industria
alimentare.**

I NOSTRI PRODOTTI:

Fermenti lattici e Probiotici
Enzimi
Conservanti

Calza Clemente s.r.l.

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

www.calzaclemente.it

Festeggiamo

95 anni
di attività

1932

2027



**Soluzioni per
produrre qualità**

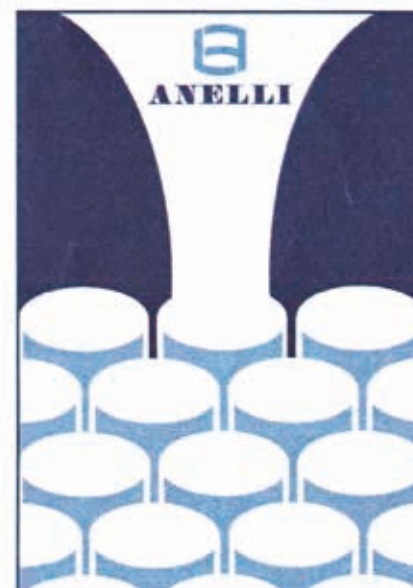
L'energia né si crea, né si distrugge: nei nostri impianti viene trasformata e riutilizzata grazie al recupero del calore, per migliorare le performance produttive e ridurre l'impatto ambientale.

L'acqua, il bene prezioso da salvaguardare, con i nostri impianti viene recuperata, messa in ricircolo e non sprecata.

Scopri le trasformazioni che potrebbero migliorare i tuoi impianti, per ottenere un ciclo produttivo che renda il Grana Padano più digeribile all'ambiente e a chi lo popola.



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



**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

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.lli 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 Giambatista	Monti e Laghi	Vigolo	Stracchino Bronzone
2° Defendi Rodolfo	Caseificio Defendi	Caravaggio	Trota Primavera di Caravaggio
3° Pensa Matteo	Gildo dei F.lli 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'ambrosio F. Srl	Putignano	Burrata 300 g Ciuffo
2° Campana Costantino	Az. Agr. Campana C.	Zanica	Mozzarella Fiordilatte
3° De Michele Angelo V.	D'ambrosio 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° Iannuzzi 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	Cisalpinio 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'Ambruoso 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'Ambruoso 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° Gaudioso 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.Ili Cavanna Srl	Rivanazzano Terme	Latteria
2° Sassi Gianni	Zanetti SpA	Lallio	Robbiola 2 latt
3° Radiconi Martino	Soc. Coop. Cas. di Sorano Sa	Sorano	Cacio Amiatina

Formaggi a pasta filata freschi

1° Marizzo Vito	D'Ambruoso 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° Bacchiarrini 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° Armani Giuseppe	Soc. Coop. Agr. Soresina	Soresina	Provolone Val. a mandarone

Classifiche TROFEO SAN LUCIO

Class. Tecnico

Caseificio

Sede

Formaggio

ANNO
2023

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° Jendaiu Mohamed	Latt. Soc. Di Branzi Cas.	Branzi	Branzi FTB semistag. 180 gg
2° Basso Claudio	Valgrana SpA	Scarnafigi	Piemontino Granbuono
3° Priscilla Roncalli	S.Angiolina Latte Fatt. 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"



Classifiche TROFEO SAN LUCIO

Class. Tecnico

Caseificio

Sede

Formaggio

ANNO
2025

Formaggio aromatizzato fresco stag. fino a 90 gg.

1° Giovanni Moro	Latteria Moro	Oderzo (TV)	Honey Blue
2° Nourdinne El Benna	Cas. Pezzana 2 Srl	Frossasco (TO)	Capriolo al tartufo
3° Stefano Busti	Busti Formaggi Spa	Acciaiole (PI)	Pecorino con polline

Formaggio aromatizzato stag. oltre 90 gg.

1° Alberto	L.G. Formaggi 1876 Srl	Arona (NO)	Erb. Sancarloni in crosta di caffè
2° Matteo Filidei	Busti Formaggi Spa	Acciaiole (PI)	Pecorino crema di tartufo nero
3° Giovanni Gardenal	Latt.Soc. Di Maron Sca	Brugnera (PN)	Maron affinato al fieno

Formaggio di latte di capra erborinati

1° Mattia Invernizzi	Igor Srl	Cameri (NO)	Blu di capra
2° Alberto Rossi	Granarolo Spa	Bologna (BO)	Capretta Blu
3° Vittorio Gallina	Fattoria Gallina Golosa	Vottignasco (CN)	Blu di Cuneo extra

Formaggio di latte di capra stag. fino a 30 gg.

1° Veronika Holzner	Cas. Maso Burghof	Racines (BZ)	Rotolino di capra
2° Chiara Morandi	Case. Morandi Angelo	Anguillara Veneta (PD)	Robiola di capra
3° Jessica Bonomo	Cascina Colombina	Melzo (MI)	Cardellino

Formaggio di latte di capra stag. oltre 31 gg.

1° Sandro Gallina	Fattoria Gallina Golosa	Vottignasco (CN)	Castelcapra
2° Daria Mondino	Caseificio Sepertino Snc	Marene (CN)	Birichino
3° Christian Gaudioso	Santangiolina	S. C.al Lambro (MI)	Culmine

Formaggio di latte di vacca stag. oltre 1 anno

1° Manuel Aguzzoli	I Sapori delle V. Rosse	Reggio Emilia (RE)	Form. delle vacche rosse
2° Mathias	L.G. Formaggi 1876 Srl	Arona (NO)	Sbrinz AOP
3° Normann D'Orlando	Artelatte Srl	Ovaro (UD)	Montasio DOP Stravecchio

Formaggi erborinati non DOP

1° G. Rabbia-E. Testa	Cas. Rabbia F. Snc	Ruffia (CN)	Blu di Cuneo
2° Carmelo Cacioppo	I.L.S. Stanga	Pandino (CR)	Nebbia in Val Padana
3° Bruno Gritti	Quattro Portoni Srl	Cologno al S. (BG)	Blu di Bufala

Formaggi a pasta filata stag. fino a 60 gg.

1° Giuseppe Schettino	Cas. D&D Sas	Calitri (AV)	Caciocavallo Iripino giovane
2° Rocco Laveglia	Cas. Mediterraneo	Selezione (SA)	Cacioca. a caglio di capretto
3° Massimo Falchi	Caseificio Pugliatlat Srl	Noci (BA)	Caciocavallo Pugliese

Formaggi a pasta filata stag. oltre 61 gg.

1° Matteo Cubalchini	Caseificio Albiero Srl	Montorso Vic. (VI)	Prov.Valpadana DOP Picc.
2° Pierpaolo Cordisco	Casari Pugliesi Soc. Agr.	S. Paolo di C. (FG)	Caciocavallo Silano DOP
3° Domenico Mangiapane	Mangiapane M.G.	Cammarata (AG)	Cacioc. stag. di vacca Modicana

Formaggio di latte di vacca stag. da 31 a 90 gg.

1° Silvano Chenetti	Az. Agr. S. Chenetti	S.Giov.di Fassa (TN)	Gustavo
2° Giovanni Gagliardi	Cas. Soc. Ponte di B.	Barbarano Mossano (VI)	Form. quadro del ponte
3° Ana Maria Sepertino	Cas. Sepertino Snc	Marene (CN)	Raschera DOP

Classifiche TROFEO SAN LUCIO

Class. Tecnico

Caseificio

Sede

Formaggio

ANNO
2025

Gorgonzola DOP dolce

1° Mattia Invernizzi	Igor Srl	Cameri (NO)	Gorgonzola DOP Dolce
2° Gianpiero Brusati	Caseificio Brusati Srl	Trovo (PV)	Gorgonzola DOP Dolce
3° Elena Morozzo	Gennaro Auricchio Spa	Cava Manara (PV)	Gorgonzola DOP Dolce

Gorgonzola DOP piccante

1° Gianpiero Brusati	Caseificio Brusati Srl	Trovo (PV)	Gorgonzola DOP Piccante
2° Ivan Vedovelli	Gennaro Auricchio Spa	Cava Manara (PV)	Gorgonzola DOP Piccante
3° Alberto Rossi	Granarolo Spa	Bologna	Gorgonzola DOP Piccante

Grana Padano DOP

1° Bruno Lombardi	Ambrosi Spa	Castenedolo (BS)	G. P. DOP Riserva + 20 mesi
2° Andrea Boscarini	Latt. Ca' De' Stefani	Vescovato (CR)	Grana Padano DOP
3° Rodolfo Zanetti	Zanetti Spa	Marmirolo (MN)	G. P. DOP Riserva + 20 mesi

Formaggio di latte di vacca stag. fino a 30 gg.

1° Roberto Piotto	Eurial Italia Spa	Borso del Gr. (TV)	Robiola
2° Giovanni Gagliardi	Cas. Soc. Ponte di B.	Barbarano Mossano (VI)	Stracchino
3° Stefano Alpe	Cas. Pezzana 2 Srl	Frossasco (TO)	Pagliarina

Formaggio a latte misto

1° Giorgio Raffaelli	Busti Formaggi Spa	Acciaiole (PI)	Tre lattini Lari
2° Marco	L.G. Formaggi 1876 Srl	Arona (NO)	Buonasorte con latte di bufala
3° Rodolfo Defendi	Cas. Defendi Luigi Srl	Caravaggio (BG)	Bufaletto

Formaggio mozzarella

1° Elvis Doci	G. Uberti 1896 Srl	Pandino (CR)	Mozzarella Uerti gourmet
2° Damiano De Micco	ILC La Mediterranea	Mondragone (CE)	Mozzarella di bufala
3° Damiano Mansueto	Caseificio Pugliatlat Srl	Noci (SA)	Burrata

Formaggio di latte di pecora stag. fino a 90 gg.

1° Lorenzo Lenzini	Busti Formaggi Spa	Acciaiole (PI)	Frescopecora Bio caglio vegetale
2° David Fè	Alival Spa	Pienza (SI)	Pecorino Fresco Pientino
3° Francesco Comastri	Caseificio Di Sorano	Sorano (GR)	Pecorino città del tufo

Parmigiano Reggiano DOP

1° Massimiliano Benassi	Cas. Soc. Allegro Sca	Castelnuovo di S. (RE)	Parmigiano Reggiano DOP
2° Farouk Kouki	Ambrosi Spa	Traversetolo (PR)	Parmigiano Reggiano DOP
3° Vincenzo Aldrovandi	Latt. Sociale Gonfo	Motteggiana (MN)	Parmigiano Reggiano DOP

Formaggio di latte di pecora stag. oltre 90 gg.

1° Stefano Busti	Busti Formaggi Spa	Acciaiole (PI)	Pecorino gran riserva
2° Giuseppe Pugliese	Il Carro Srl Soc. Agr.	Putignano (BA)	Granpecorino Pugliese
3° Alessandro Calzone	Caseificio Pascoli	Savignano sul Rub. (FC)	Form. di fossa di Sogliano DOP

Pecorino Toscano DOP

1° Marco Iannuzzelli	Alival Spa	Pienza (SI)	Pecorino T. stag. corsignano
2° Marco Busti	Busti Formaggi Spa	Acciaiole (PI)	Pecorino Toscano stagionato
3° Andrea Bachiorrini	Caseificio Di Sorano	Sorano (GR)	Pecorino Toscano stagionato

Classifiche TROFEO SAN LUCIO

Class. Tecnico

Caseificio

Sede

Formaggio

ANNO
2025

Ricotte

1° Rocco Laveglia	Cas. Mediterraneo	Selezione (SA)	Ricotta
2° Stefano Gusmaroli	Caseificio Del Cigno	Agnadello (CR)	Ricotta antiche bontà
3° Angela Morandi	Cas. Morandi Angelo	Anguillara Ven. (PD)	Ricotta misto pecora

Formaggio di latte di vacca stag. da 91 gg. a un anno

1° Massimo Gonzati	Latteria Sociale Villa	Castelgomberto (VI)	Asiago DOP stag. Mezzano
2° Mohamed Jendaoui	Latteria di Branzi	Branzi (BG)	Branzi FTB stagionato
3° Classe III' N	I.I.S. Stanga	Pandino (CR)	Canestrella

Taleggio DOP

1° Rodolfo Defendi	Cas. Defendi Luigi Srl	Caravaggio (BG)	TALEGGIO DOP
2° Matteo Gandolfo	Caseificio Brusati Srl	Trovo (PV)	TALEGGIO Dop
3° Alberto Stanghellini	Arrigoni Battista Spa	Pagazzano (BG)	TALEGGIO Dop

TROFEO SAN LUCIO 2025 - MIGLIORE TRA I MIGLIORI

DEFENDI Rodolfo	Caseificio Defendi Luigi Srl	Caravaggio (BG)	Taleggio DOP
-----------------	------------------------------	-----------------	--------------



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 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.	Pecorino 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"
Anno 2025	R. Defendi	Cas. Defendi Luigi Srl	Taleggio DOP



CONCESSIONE DI UTILIZZO DEL BOLLINO al Vincitore 1° di Categoria

Al momento delle premiazioni, che avverrà il **1° Maggio 2027** 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 2027**, 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 2029.

