

Concorso Premio Roma 2018: è della Poiana il miglior formaggio affinato

scritto da Redazione | 31/05/2018



«Un formaggio che stupisce già nella sua originale presentazione avvolto nel fieno che conferisce al prodotto tutti gli aromi caratteristici del pascolo. L'affinamento nel fieno avviene dopo una stagionatura di circa tre settimane in grotta».

Con questa motivazione, il **Pecorino delle Barme** della [Cooperativa Agricola La Poiana](#) di

Castelmagno (CN) ha conquistato il gradino più alto del podio nella categoria “Formaggi Affinati” della XV edizione del [Concorso Premio Roma](#), nella sezione nazionale e internazionale.

La cerimonia di premiazione si è tenuta lo scorso 26 maggio nella Sala del Tempio di Adriano della Camera di Commercio di Roma, dove **Piercarlo Adami**, presidente della giuria nonché presidente dell'[Onaf - Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio](#), ha ricordato l'importanza di quello che è *“Uno dei concorsi caseari più longevi e importanti d'Italia”*, secondo il presidente della giuria.

La Poiana, il Pecorino delle Barme miglior formaggio affinato

La competizione è stata particolarmente agguerrita perchè al concorso hanno partecipato 250 formaggi, prodotti da 115 imprese, di cui 70 italiane e 45 straniere. Tra queste, la **Cooperativa La Poiana** è l'unico produttore storico del Castelmagno dop, nata nel 1982, lo stesso anno del riconoscimento della Doc al famoso formaggio delle montagne cuneesi.

Soddisfazione ed entusiasmo sono stati espressi da **Massimo Monetti**, presidente della Cooperativa La Poiana il quale ha dichiarato: «Desideriamo interpretare i gusti in evoluzione dei consumatori sempre più attent. Il nostro scopo è offrire al mercato prodotti di alto livello che riescano a esaltare e a far conoscere i sapori di montagna, proprio come il Pecorino delle Barme, affinato nel fieno d'alpeggio».