



Grolla
d'oro
Formaggi
d'autore
2009

miglior
formaggio
d'Italia.



COMUNICATO STAMPA

VIII° EDIZIONE GROLLA D'ORO 2009 PER IL MIGLIOR FORMAGGIO ITALIANO

DAL 3 AL 6 DICEMBRE AL CENTRO CONGRESSI CASINO' DE LA VALLÉE / GRAND HOTEL BILLIA DI SAINT VINCENT - VALLE D'AOSTA UN FESTIVAL DI PREMI PER I MIGLIORI FORMAGGI ITALIANI. RICONOSCIMENTI ALLA PIU' INCISIVA COMUNICAZIONE PER UN'ALIMENTAZIONE CORRETTA - I GIOVANI PROTAGONISTI.

Saint Vincent, Aosta - L'edizione 2009 delle Grolle d'Oro per il miglior formaggio italiano segna una svolta per il concorso voluto dal Coopagrival e organizzato di concerto con il Centro Internazionale di Ricerca per la Valorizzazione dei Prodotti Lattiero Caseari di Montagna (Caseus Montanus), in collaborazione con ONAF Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi, e con il sostegno della Regione autonoma Valle d'Aosta di intesa con il Casinò de la Vallée che gode del patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali e l'auspicio di Buonalitalia spa.

“L'edizione 2009 delle Grolle d'oro per il miglior formaggio italiano, anticipa Gerardo Beneyton, presidente di Caseus Montanus nonché ideatore e organizzatore della rassegna, si fa in quattro per rafforzare tra i nostri produttori ed i giovani l'importanza di produrre cibi sani che favoriscono una dieta sana ed equilibrata necessaria per vivere e crescere meglio”.

Le Grolle d'oro 2009 si presentano infatti con tre grandi novità di rilievo volute per valorizzare l'agroalimentare Made in Italy e per contrastare i tarocamenti ed i falsi formaggi prodotti senza latte che provengono sempre più spesso da mercati extraeuropei, ma non solo.

Alle storiche Grolle d'Oro per il miglior formaggio italiano-Formaggio d'autore, da quest'anno si aggiungono tre prestigiosi riconoscimenti:

- Consegna del Premio Buonalitalia, la società istituita dal Ministero delle Politiche Agricole proprio per promuovere nel mondo l'agroalimentare Made in Italy; selezionato dall'Onaf in occasione delle Olimpiadi dei Formaggi di Montagna svolte in Svizzera nello scorso Ottobre.
- Grolla d'Oro per il miglior formaggio d'alpeggio, un attestato a chi con il duro lavoro estivo, svolto quando la maggior parte delle persone pensa alle vacanze, contribuisce in modo determinante alla conservazione del nostro territorio di montagna. Una Grolla d'Oro dunque dedicata a chi mantiene viva la nostra storia e la nostra cultura in materia di produzioni d'eccellenza che garantiscono il consumatore sulla certa genuinità e qualità, frutto di tecniche che vengono trasmesse di generazione in generazione.
- Grolla d'Oro per il gruppo di giovani che ha ideato la comunicazione più efficace per promuovere le campagne promosse dal ministro delle Politiche Agricole e Forestali: “Mangia Bene Cresci Meglio” e “Food 4u” tese educare i giovani ad una sana alimentazione che è il fondamento per modelli di vita corretti oltre che utili alla prevenzione di tante malattie.
- Grolla d'Oro “Le Donne del Formaggio Film Festival”. Nell'ambito del ventennale Onaf si conclude il concorso cinematografico per valorizzare il ruolo della donna nella tradizione produttiva del Formaggio.

Per quattro giorni, in apertura della stagione turistica invernale, la Valle d'Aosta diventa così la capitale delle eccellenze lattiero casearie italiane che rappresentano, nonostante la crisi in atto, una componente essenziale del nostro export e dell'economia italiana.

“La Valle d'Aosta – spiega in Presidente della Regione Autonoma Valle d'Aosta, Augusto Rollandin – sostenendo con forza le Grolle d'Oro per il miglior formaggio italiano intende ribadire la volontà di contrastare le contraffazioni e favorire produzione sane, genuine e di qualità che sono il patrimonio di produttori e allevatori leali ed onesti che delle proprie antiche sapienze fanno tesoro. È un evento che si pone a difesa della storia, della cultura e di tecniche produttive che fondano le radici nel rispetto del benessere animale, nella tutela del territorio e nella salvaguardia dell'ambiente con il deciso obiettivo di un'agricoltura sostenibile”.



CASINO DE LA VALLÉE
SAINT VINCENT

