

Formaggio da competizione

Di red.

E' l'ormai famosissimo bagoss, che non manca mai di deliziare e sorprendere il palato di chi si trova ad assaggiarlo. Anche quando a gustarlo sono dei giudici ad un concorso

Che sua maestà il bagoss fosse un formaggio da competizione non è una novità.

Certo è però una bella soddisfazione, per un'azienda che lo produce, piazzare nel giro di un mese soltanto una delle sue "forme" fra le migliori in due competizioni di quelle che "contano".

E' successo all'Azienda agricola Buccio Mario, ovviamente di Bagolino, che nell'ultima edizione di Franciacorta in Bianco andata in scena a metà ottobre ha piazzato il suo formaggio di malga tenuto in cantina accarezzandolo con l'olio di lino per 24 mesi al primo posto fra i "vaccini stagionati".

Una forma gemella, giusto un mese dopo, ha meritato il terzo posto fra i "formaggi duri" al "Cheese of the year 2012", che ha avuto luogo a Cremona lo scorso 13 novembre in concomitanza con il "Bontà", vetrina enogastronomia internazionale.

Nella stessa occasione grande performance anche un altro bagoss, quello dell'Azienda agricola Melzani Marco (indovinate un po' di dov'è) che nella stessa categoria ha meritato il secondo posto.

Le due produzioni valsabbine dello stesso formaggio sono state superate solo dal grana padano della Latteria Sociale Ca' De' Stefani, che giocava in casa.

Complimenti.

DATA DI PUBBLICAZIONE: 23/11/2012 - AGGIORNATO IL 02/04/2025 ALLE 02:00

2025 © TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI

AUTOGESTIONE CONTENUTI DI EDIZIONI VALLE SABBIA SRL C.F. E P.IVA: 02794810982 - SISTEMA [GLACOM®](#)