

SAINT-VINCENT

3 dicembre 2010

GROLLA D'ORO

- GIURIA ONAF -

Il prestigioso premio è stato vinto
anche quest'anno da **PALZOLA**
con il suo **GORGONZOLA DOLCE**



Palzola... il numero 1 dei Gorgonzola!

Il 2 e 3 dicembre il Centro Congressi del Grand Hotel Billia di Saint Vincent ha ospitato la decima edizione delle Grolle d'Oro Formaggio d'Autore, rassegna ideata da Gerardo Beneyton e organizzata da Caseus Montanus, con la Regione Autonoma Valle d'Aosta, sotto l'egida del Ministero per le Politiche Agricole Alimentare e Forestale con la partecipazione tecnica dell'Onaf, l'alta professionalità culinaria del Circolo dei Buongustai di Fabio Campoli.

Obiettivo della manifestazione è stata la valorizzazione dei migliori formaggi provenienti da tutta Italia: un'autentica esaltazione del "made in Italy", con particolare riguardo alle produzioni casearie che fondono storia a tradizione coniugando qualità e territorio.

Testimoni e coprotagonisti della tenzone casearia sono stati i cuochi delle cucine più importanti d'Europa. Mark Flanagan cuoco di corte per la famiglia reale inglese, Christian Garcia chef di Alberto di Monaco, Bernard Vaussion chef del capo di stato francese e Jesper Vollmer chef della casa reale danese.

Tutti coordinati in cucina dallo chef, eccellenza dello stile italiano, Fabio Campoli.

All'evento valdostano erano presenti numerosi giornalisti e le telecamere della Rai.

