



Top 20 mondo Gorgonzola Grana Padano e Taleggio

L'Atlante mondiale 2023

— In una classifica dominata dagli italiani, non potevano mancare i formaggi bergamaschi. Così si scopre che nella speciale graduatoria mondiale 2023, pubblicata dall'autorevole Atlante mondiale della cucina tradizionale TasteAtlas, la giuria di esperti collaca ben 8 formaggi italiani nei primi dieci (col solito Parmigiano Reggiano che domina), mentre nella «Top 20» ci sono ben tre formaggi che nel loro disciplinare prevedono la produzione anche in provincia di Bergamo. Si tratta naturalmente di 3 Dop che legano indissolubilmente la loro storia al nostro territorio. Al secondo posto assoluto troviamo infatti il Gorgonzola piccante, variante di quello dolce, al quarto il Grana Padano e chiude alla posizione numero 17 il formaggio emblema del territorio orobico: il Taleggio.

Nei primi 20 posti, troviamo anche altri Cru italiani, come la burrata, lo stracchino di crescenza, la mozzarella di bufala, i pecorini sardo, toscano e romano e infine la provola. Grandi sconfitti nella contesa sono i francesi, tradizionali rivali caseari degli italiani, che vedono il loro primo formaggio, il Reblochon, solo in tredicesima posizione.

