

La  
Manifestazione >>

Esporre &gt;&gt;

Visitare &gt;&gt;

Eventi &gt;&gt;

Partnerships &gt;&gt;

Stampa &gt;&gt;

Multimedia &gt;&gt;



# Fiere Zootecniche Internazionali di Cremona

## Concorso Agri Yogurt, trionfano aziende di Lecco, Carbonia-Iglesias e Grosseto

Pubblicato il 31 ottobre 2016



Al vertice anche produttori di Potenza, Brescia, Alessandria, Salerno e Modena. La premiazione durante Le Fiere Zootecniche Internazionali di Cremona. Gli 85 partecipanti provenienti da 17 regioni hanno presentato yogurt di latte vaccino, caprino e bufalino.

*Cremona, 31 ottobre 2016*

Sono di Lecco, Carbonia Iglesias e Grosseto i migliori Agri

Yogurt d'Italia realizzati rispettivamente con latte vaccino, caprino e bufalino. Le valutazioni e le premiazioni della settima edizione del concorso nazionale si sono tenute a CremonaFiere nell'ambito della 71<sup>a</sup> edizione delle **Fiere Zootecniche Internazionali di Cremona**, il più importante appuntamento di settore in Italia e tra i primi tre al mondo. Erano iscritti alla competizione 85 yogurt provenienti da 17 regioni italiane e ben 45 province, che sono stati giudicati da una commissione di tecnici qualificati e appositamente formati.

Per la categoria yogurt da latte vaccino è risultato vincitore, per il secondo anno consecutivo, lo yogurt della Soc. Agr. Casati di Olgiate Molgora (Lecco) con un punteggio di 89,7 punti; seconda classificata l'azienda Affinito Taverna Centomani di Potenza; terza l'azienda agricola Filippini Giuseppe di Mazzano (Brescia). Hanno conseguito la qualifica di 'ottimo' (punteggio uguale o superiore a 80 punti) 30 aziende su 66 iscritte.

Per la categoria yogurt da latte caprino ha vinto con 88 punti l'azienda agricola Sa Cabreira di Brau di Carbonia (Carbonia Iglesias); seconda la Cooperativa Agricola Leccolatte di Galbiate (Lecco); terza l'azienda agricola La Capramica di Roncati da Alessandria. Hanno conseguito la qualifica di 'ottimo' 8 aziende su 13 iscritte.

Per la categoria yogurt da latte bufalino, presente per la prima volta alla competizione, ha vinto con 87,3 punti l'azienda agricola Diaccialone di Pallini da Grosseto; seconda l'azienda agricola Morese Filippo di Pontecagnano Faino (Salerno); terza l'azienda agricola Casumaro da Bomporto (Modena). Hanno conseguito la qualifica di 'ottimo' 4 aziende su 8 iscritte

Il concorso - riservato ad aziende agricole, caseifici sociali e produttori artigianali - è stato organizzato in collaborazione fra **Bevilatte** agenzia di servizi per l'agricoltura, **FDstore**, **Accademia Italiana del Latte** e con il patrocinio dell'**Ordine Dottori Agronomi Dottori Forestali di Brescia**.

Agri Yogurt promuove tramite l'apposito Concorso piccole realtà agricole o artigianali che uniscono alla produzione di freschissimo latte di vacca, di capra, o di bufala, la trasformazione e la vendita diretta al consumatore. Gli yogurt sono stati esaminati da una commissione composta da 20 valutatori, per lo più Agronomi e Tecnologi alimentari, resi idonei da un apposito corso per assaggiatori yogurt patrocinato dall'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della Provincia di Brescia. Ogni prodotto è stato valutato da

Registrati al sito

### Ultime News

Continua la fase positiva  
della suinicoltura italiana >>

### Tutte le News

Osservatorio  
Agri&FoodOsservatorio  
Agrifood

Contatti

5 giudici con un'apposita scheda, tramite la quale sono stati giudicati gli aspetti visivi, olfattivi e gustativi.

Categorie: agrifoodCremonaFiereNotizie del settore

**CremonaFiere S.p.A** | Piazza Zelioli Lanzini, 1 | 26100 Cremona | Tel: +39.0372.598011 | Fax: +39.0372.598222 | Mail: [info@cremonafiere.it](mailto:info@cremonafiere.it) | P.IVA: 00158700195 | [privacy](#) | [cookie](#)

[Privacy & Cookies Policy](#)

Questo sito e gli strumenti da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento e utili alle finalità illustrate in policy e privacy. Viene anche fatto uso di cookie di terze parti. Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altro modo acconsenti all'uso dei cookie. Per saperne di più [clicca qui](#).

**Approvo**