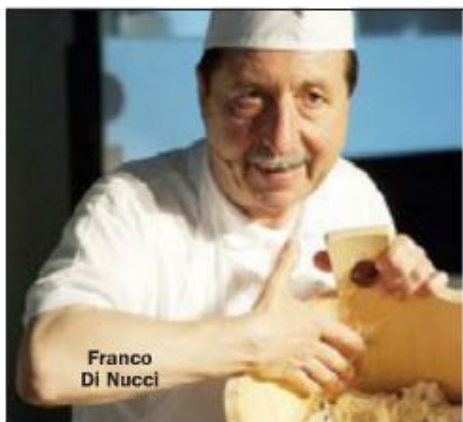


Il 16 aprile la consegna dell'ambita statuetta dorata per i migliori formaggi nazionali

Franco Di Nucci finalista all'Italian Cheese Award

AGNONE. Ancora una volta i formaggi di Franco Di Nucci di Agnone rappresentano il Molise in ambito internazionale. Ancora una volta Franco Di Nucci è concorrente per un premio decisamente importante come l'Italian Cheese Award che il 16 aprile prossimo consegnerà l'ambita statuetta dorata ai migliori formaggi nazionali prodotti con latte 100% italiano. "Siamo molto onorati di essere tra i finalisti degli

Italian Cheese Award 2016 -affermano i Di Nucci- anche



perché siamo gli unici a rappresentare il Molise e cercheremo di essere degni ambasciatori. Siamo felicissimi". Dopo essere stati ospitati qualche giorno fa nella nota trasmissione Geo&Geo di Rai 3, ora i rappresentanti della nota famiglia di casari saranno a Mogliano

Veneto (TV), in occasione della 16esima edizione di Formaggio in Villa Stay Tuned che ospiterà la finalissima nel terzo sabato di aprile. La rassegna non è di quelle estemporanee che si tengono per pubblicizzare il luogo ed i partecipanti. L'Italian Cheese Award che premia i migliori formaggi parte da lontano. Infatti per giungere alla finale del 16 aprile la redazione di Guru del Gusto ha effettuato per ben sei



mesi la degustazione dei formaggi per selezionare i migliori. Ne abbiamo contattati 31 in rappresentanza di tredici regioni italiane. A far da padrona il Veneto con nove

aziende presenti. Il Molise vede solo la Di Nucci di Agnone nella categoria "Pasta Filata Stagionata" con il caciocavallo stagionato. Altre categorie presenti sono i formaggi "freschissimi": i fre-