

## Il caciocavallo di Agnone premiato come miglior formaggio stagionato

**AGNONE.** Il caciocavallo di Agnone del caseificio Di Nucci è stato premiato sabato sera come miglior formaggio stagionato a pasta filata d'Italia. Il caseificio agnonese, che produce formaggi tradizionali con latte alto molisano, è stato l'unico in Molise ad esser stato selezionato per partecipare all'Italian Cheese Award, premio "Oscar" ai migliori formaggi italiani, la cui finale si è tenuta il 16 aprile a Mogliano Veneto (TV), in occasione di "Formaggio in villa", rassegna nazionale sui formaggi e le nuove tendenze gastronomiche. Dieci i formaggi premiati in tutta la penisola italiana, corrispondenti alle 10 categorie in gara selezionate dopo sei mesi di attente degustazio-

ni. La premiazione è stata seguita infatti, dalla messa in degustazione dei formaggi finalisti in un'elegante serata di gala.

"È troppa la gioia, l'onore e l'emozione. Condividiamo con voi questo premio ad un grande formaggio, figlio di una grande terra", hanno commentato i titolari del caseificio agnonese, che si è già contraddistinto negli anni per aver vinto diversi premi nazionali ed internazionali. Oltre all'Oscar per il miglior formaggio stagionato a pasta filata d'Italia, Serena Di Nucci ha ricevuto il premio speciale "Donna del latte" 2016, "un premio condiviso con tutte le donne che lavorano in questo settore". **AZ**