

**Arrigoni Battista S.p.A.**  
Via Treviglio 940  
24040 Pagazzano (BG)  
tel. 0363-031203  
[www.arrigoniformaggi.it](http://www.arrigoniformaggi.it)



## **GRANDE RISULTATO PER ARRIGONI BATTISTA AGLI INTERNATIONAL CHEESE & DAIRY AWARDS 2023**

Per il caseificio bergamasco **7 nuove medaglie** (2 oro, 2 argento e 3 bronzo) al concorso internazionale per i migliori formaggi al mondo.

*Premiati i tre DOP Taleggio, Gorgonzola Dolce e Gorgonzola Piccante*



Un nuovo grande successo per il caseificio bergamasco Arrigoni Battista che fa il pieno di premi agli **International Cheese & Dairy Awards 2023** di Staffordshire County in Inghilterra, concorso internazionale che premia i migliori formaggi del mondo e attrae ogni anno oltre 5.500 iscritti.

La storica azienda nata a Pagazzano nel 1914 ha ottenuto **7 medaglie – 2 Oro, 2 Argento e 3 Bronzo** – con i suoi DOP: **Taleggio DOP**, **Gorgonzola DOP Piccante** e **Gorgonzola DOP Dolce**.



**Il Taleggio DOP è medaglia Oro nella categoria “Rind Washed Cheese” e conquista per il terzo anno consecutivo il podio nella categoria “Best Italian Cheese – Semi soft” portando a casa un Argento.**

**Oro anche per il Gorgonzola DOP Piccante come “Best Italian Cheese – Gorgonzola Piccante”, che ottiene così il gradino più alto della sua categoria, cui si aggiungono due Bronzo nelle categorie “Blue Vein Cheese” e “Soft, Semi-soft or cream cheese”.**

Grandi riconoscimenti anche per un'altra testa di serie dello storico caseificio, **il Gorgonzola DOP Dolce è Argento nella categoria “Best Italian Cheese – Gorgonzola Dolce” e Bronzo nella medesima categoria con la sua versione “Da servire al cucchiaino”.**

**Questi nuovi premi portano a quota 86 il medagliere dell’Azienda** composto da riconoscimenti vinti in prestigiosi concorsi nazionali ed internazionali, testimonianza di come il caseificio, oggi gestito dalla quarta generazione della famiglia Arrigoni, sia tra i **principali leader del made in Italy nell’export caseario**, grazie soprattutto alla **filiera completa** - dalla materia prima al confezionamento - e all'**ampia gamma** di formaggi prodotti.

#### **IL PODIO DI ARRIGONI BATTISTA AGLI ICDA2023:**

##### GOLD / ORO

Taleggio DOP > Rind Washed Cheese

Gorgonzola DOP Piccante > Best Italian Cheese – Gorgonzola Piccante

##### SILVER / ARGENTO

Taleggio DOP > Best Italian Cheese – Semi-Soft

Gorgonzola DOP Dolce > Best Italian Cheese – Gorgonzola Dolce

##### BRONZE / BRONZO

Gorgonzola DOP Piccante > Blue Vein Cheese – Hard . Open to Non UK

Gorgonzola DOP Piccante > Soft, Semi-soft or cream cheese – Blue Veined Cheese

Gorgonzola DOP Dolce da servire al cucchiaino > Best Italian Cheese - Gorgonzola Dolce

I formaggi Arrigoni Battista hanno partecipato agli International Cheese & Dairy Awards 2023 attraverso il proprio importatore **Bradburys Cheese**.



*Il caseificio **Arrigoni Battista S.p.A** nasce a **Pagazzano (BG)** e opera sul territorio **bergamasco dal 1914**: qui, di generazione in generazione, ha messo in piedi una filiera integrata basata sulla tradizione e sull'innovazione, ovvero sulla **tutela della terra e del prodotto finale**, ma anche su **un'attività costante di Ricerca e Sviluppo** in stabilimento.*

*Un'impresa che è sempre stata a conduzione familiare, fondata nel 1914 da **Battista Arrigoni** e portata oggi avanti dalla **quarta generazione capitanata dal Presidente Marco Arrigoni**, con il prezioso operato di **più di 100 collaboratori**. Azienda leader nel mercato lattiero-caseario italiano ed estero – esporta infatti in una cinquantina di Paesi del mondo – **Arrigoni Battista S.p.A.** ha ottenuto negli anni **importanti successi**, tra cui **numerose medaglie a prestigiosi contest internazionali**.*

