

# Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Venerdì 22 Dicembre 2023 | aggiornato alle 12:39 | 101879 articoli in archivio

PER TASTEATLAS

## Migliori formaggi al mondo: Francia (ancora) battuta. Il podio è tutto italiano

Così come lo scorso anno, anche stavolta per il portale online TasteAtlas l'Italia batte la Francia per quanto riguarda i migliori formaggi al mondo. Il podio è tutto a tinte azzurre: Parmigiano Reggiano, Mozzarella di bufala Dop e Stracchino di Crescenza in quest'ordine. Al sesto posto, poi, c'è la burrata

di **Alessandro Creta**

14 dicembre 2023 | 16:08



**P**armigiano Reggiano, Mozzarella di Bufala Campana Dop e Stracchino di Crescenza. Il podio dei migliori formaggi al mondo, secondo il portale online TasteAtlas, è tutto italiano. Come già accaduto lo scorso anno la sfida a distanza (ma geograficamente parlando, nemmeno troppa) con i cugini francesi se l'aggiudica nuovamente il bel Paese, che piazza tre sue eccellenze in cima alla classifica. E ben 4 tra le prime 10 posizioni, compresa la **burrata** che si piazza sul sesto gradino.



*3 formaggi italiani in vetta alla classifica dei migliori per TasteAtlas*

### **TasteAtlas celebra i prodotti caseari italiani**

«Considerato **tra i formaggi di prima qualità** al mondo, il **Parmigiano Reggiano** è prodotto con latte crudo parzialmente scremato proveniente da mucche che pascolano erba fresca e fieno. Ha una consistenza dura e granulosa e i suoi sapori vanno dalla nocciola al robusto e leggermente piccante, a seconda di quanto tempo il formaggio è stagionato», così **TasteAtlas** **descrive il Parmigiano Reggiano**, primo nella graduatoria e capace di totalizzare un punteggio di **4,68 su 5**. A poca distanza segue la **Mozzarella di Bufala Campana Dop**, con **4,64**. «Il latte di bufala è noto per essere più ricco di calcio e proteine - si legge su TasteAtlas - mentre più basso di colesterolo, il che rende questa mozzarella particolarmente pregiata e ricercata. La mozzarella di bufala viene sempre confezionata in salamoia; ha un sapore delicato ma leggermente acidulo e si sposa bene con vari antipasti italiani, soprattutto con classici come l'insalata caprese». Chiude il podio lo **stracchino di crescenza**, descritto così dal portale online: «Sebbene oggi sia associato alle regioni Lombardia, Piemonte, Liguria e Veneto, è stato prodotto per la prima volta nella pianura padana lombarda. Si consiglia di servire lo stracchino con frutta fresca o salumi e abbinarlo a un bicchiere di vino bianco fruttato. Il formaggio può essere utilizzato anche sulla pizza, abbinato alla pasta, o utilizzato come condimento per polenta calda».

### **Parmigiano Reggiano si conferma in testa: «Un formaggio unico»**

Come già segnalato in **una classifica, sempre inerente i formaggi, di TasteAtlas lo scorso febbraio**, a distanza di quasi un anno il Parmigiano Reggiano si conferma in vetta. Un traguardo festeggiato dal Consorzio, ecco cosa ci ha detto il presidente Nicola Bertinelli: «Siamo fieri che il Parmigiano Reggiano **si riconfermi per la seconda volta di fila il formaggio più apprezzato al mondo** secondo la guida internazionale TasteAtlas».



*Il Parmigiano Reggiano, per TasteAtlas il formaggio migliore del mondo*

«La classifica fa inoltre seguito allo straordinario risultato dei [World Cheese Awards 2023](#), in cui la nostra Dop ha ottenuto un bottino di ben 150 medaglie, di cui 3 Super Gold e 31 ori, conquistando il titolo di formaggio più premiato per l'undicesima edizione consecutiva. Il Parmigiano Reggiano è **un prodotto unico**, ma con varietà per tutti i gusti: la biodiversità delle razze bovine, le stagionature - dai 12 agli oltre 60 mesi - e i prodotti "certificati" offrono gusti, sapori, sfumature ed emozioni estremamente variegate».





*Il presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano Nicola Bertinelli*

«È tutto questo a **renderlo diverso dagli altri formaggi** e a far sì che sia non solo un prodotto di estrema versatilità e distintività, ma un simbolo del Made in Italy in grado di conferire un tocco di carattere unico ai piatti, di figurare nei menù dei migliori chef del mondo e, al contempo, di abbinarsi con disinvoltura a vini, distillati e pesce. Non è solo un pezzo di formaggio: **è un'icona del nostro stile di vita**, amata dai consumatori in Italia e all'estero».

#### **Mozzarella di Bufala Campana Dop: «Riconoscimento che inorgoglisce»**

«Siamo molto orgogliosi di questo risultato, che premia il grande lavoro dei nostri soci e l'impegno del Consorzio nel diffondere conoscenza e unicità della mozzarella di bufala campana Dop», commenta il presidente del Consorzio, **Domenico Raimondo**. Gli fa eco il direttore del Consorzio, **Pier Maria Saccani**, che ci racconta quanto significhi per il comparto rappresentato un riconoscimento simile: «Riconoscimento alla qualità, e questo ci riempie d'orgoglio perchè premia gli sforzi di tutti i produttori di mantenere dei livelli di eccellenza e ci conferma quanto la bufala campana sia un prodotto moderno capace di adattarsi agli ultimi anni alle abitudini dei consumatori, che sono in continua evoluzione».



*Il presidente del Consorzio della Mozzarella di Bufala Campana Dop Pier Maria Saccani*

«Questo è un formaggio **molto moderno**, mi piace definirla una tradizione moderna. Si tratta anche di un'importante attestazione per i soci, che tanto stanno investendo in sostenibilità, in un essere moderni all'interno di un settore in cui c'è grande affollamento, se consideriamo la quantità di formaggi freschi e pasta filata. Va detto, comunque, come ci sia una grande riconoscibilità della Bufala Campana da parte del consumatore».



*La Mozzarella di Bufala Campana Dop, eccellenza italiana*

### **Stracchino crescenza, ma c'è differenza?**

Navigando sul web nasce un po' di confusione in merito: c'è **differenza tra stracchino e crescenza**, oppure possono essere considerate lo stesso formaggio? Risponde al quesito Beppe Casolo, vicepresidente di **Onaf** (Organizzazione Nazionale degli Assaggiatori di Formaggio), «**La crescenza è uno stracchino**. L'origine del nome viene dal formaggio fatto con il latte delle vacche stanche, stracche».



*Stracchino o crescenza?*

«Un formaggio che può essere fatto con tutti i tipi di latte. Di solito sono formaggi a pasta molle, per cui negli stracchini lombardi possiamo inserire anche la **crescenza**. Quindi come nominativo "stracchino di crescenza", per quanto non tanto bello, ci può stare, in quanto indica come tipologia di stracchino la crescenza. Però non esiste un consorzio di tutela di questo prodotto».

### **Classifica dei migliori formaggi al mondo: 6 italiani nei primi 15**

Detto di come il podio sia tutto Made in Italy, quali sono le prime 15 posizioni della nuova classifica di TasteAtlas? Le referenze italiane **sono ben 6**, una in più di quelle francesi.

- Parmigiano Reggiano
- Mozzarella di Bufala Campana Dop
- Crescenza
- Graviera Naxou (Grecia)
- Queijo Serra de Extrela (Portogallo)
- Burrata
- Saint André (Francia)
- Reblochon (Francia)
- Plijevaljski Sir (Montenegro)
- Mont d'Or (Francia)
- Grana Padano
- Crottin de Chavignol (Francia)
- Pecorino Romano
- Melicthoro (Grecia)
- Brillat Savarin (Francia)

**Taste Atlas celebra anche la cucina italiana: migliore del mondo**

I riconoscimenti per il comparto gastronomico italiano non si fermano però qui. Sempre secondo TasteAtlas infatti (che raccoglie guide, recensioni, giudizi e opinioni anche di esperti del settore, oltre che di clienti, online) **la cucina italiana è la migliore del mondo** ([altra conferma dopo l'elezione del 2022](#)), a pari merito stavolta con quella giapponese. E per quanto riguarda i piatti più amati? C'è la **pizza al quarto posto** nelle prime 10 posizioni, dietro alla Picanha brasiliana (taglio di carne grigliata tradizionalmente accompagnato con la *farofa*, una farina di manioca tostata con pancetta arrostita), il Roti Canai (tipico street food del sud dell'India) e il Phat Kaphrao (tradizionale frittura thailandese che mixa carne macinata o frutti di mare con basilico, scalogno, aglio e peperoncino).

© Riproduzione riservata