



Caseificio Sociale
SANTA RITA
Società Agricola Cooperativa

Parmigiano Reggiano di Montagna da Agricoltura Biologica



Via Pompeano 2290/1 Fraz. POMPEANO
41028 SERRAMAZZONI (MO) – ITALY
Produzione e stagionatura
di formaggio Parmigiano Reggiano
in forme intere con matricola n°2895



Produzione

- Il Caseificio Sociale Santa Rita produce circa 14 forme al giorno con metodo **tradizionale e artigianale**
- **Riconoscimenti**
 - Coltellino d'oro - 1998
 - Premio ERA (Emilia Romagna Ambiente) – Modena 15 Aprile 1999
 - Premio Internazionale Formaggi Biologici: BIOCASEUS – Macomer (NU) 14-15 Maggio 1999
 - Medaglia di Bronzo II° Olimpiadi dei Formaggi di Montagna – Les Rousses – Jura (Francia) 23-26 Ottobre 2003
 - **Medaglia d'Oro III° Olimpiadi dei Formaggi di Montagna – Appenzell (Svizzera) 28-31 Ottobre 2004**
 - Secondi al 4° Concorso per i migliori Formaggi Biologici: BIOCASEUS – Bubbio (AT) 3 Settembre 2005



Riconoscimenti

- Introduzione della razza Bianca Modenese-Val Padana per la salvaguardia e valorizzazione di una razza in via di estinzione. **Presidio Slow Food**
- Medaglia d'Oro e d'Argento concorso D.L.G. Francoforte - Febbraio 2007.
- 25-26-27 Maggio 2007 inaugurazione del nuovo Caseificio Turistico costruito con tecniche e materiali in Bio-edilizia.
- Medaglie d'Argento e di Bronzo IV Olimpiadi dei Formaggi di Montagna – Oberstorf 28 Ottobre 2007
- Primi al 5° Concorso per i Migliori Formaggi Biologici – BIOCASEUS – Settembre 2008.
- Medaglia d'Oro concorso D.L.G. Francoforte - Febbraio 2009
- 2° Premio concorso “Le Forme del Bio”– Provincia del Medio Campidano – Novembre 2009
- **5° nella categoria Extra Duri su 70 campioni di formaggi – 3° nella categoria Parmigiano Reggiano su 40 campioni alle 6° Olimpiadi dei Formaggi di Montagna – Saignelégier (CH) - 22-25 Ottobre 2009**
- Medaglia d'Oro Concorso DLG – Germania – Febbraio 2010