ABRUZZO SERA
www.abruzzosera.it

Blugins® conquista il Super Gold: cinque premi per Carpenedo

16 Novembre 2026

La Casearia Carpenedo si distingue al World Cheese Awards 2026 di Cordoba: il formaggio affinato al Gin entra tra i 110 migliori al mondo.

La Casearia Carpenedo conquista cinque riconoscimenti al **World Cheese Awards 2026**, il concorso internazionale dedicato al settore caseario che si è svolto a Cordoba, in Spagna, con oltre 5.500 formaggi in gara provenienti da tutto il mondo. A guidare il medagliere dell'azienda trevigiana è **Blugins®**, che ottiene il prestigioso **Super Gold** per il secondo anno consecutivo, confermandosi tra le eccellenze della produzione casearia internazionale.

Con questo risultato, Blugins® entra nella selezione dei 17 migliori formaggi italiani e dei 110 migliori al mondo. Un traguardo che segue quello del 2024, quando il prodotto aveva già conquistato il Super Gold e l'accesso alla finale mondiale.

Accanto al riconoscimento principale, l'azienda ha ottenuto altre quattro medaglie: oro per **Gran Riserva Carpenedo®** e **Tavoliere®**, argento per il **Gorgonzola Dolce DOP** a marchio Carpenedo e bronzo per la **Toma Blu alle Erbe Aromatiche**.

Blugins® e gli altri formaggi premiati

Blugins® è un formaggio erborinato affinato con Gin e botaniche, presentato dall'azienda come il primo prodotto al mondo realizzato con questa tecnica. L'affinamento unisce il carattere dell'erborinato a note balsamiche, floreali e speziate.

La **Gran Riserva Carpenedo®**, premiata con la medaglia d'oro, è invece un formaggio a lunga stagionatura affinato in vinaccia. Dopo oltre dieci mesi di maturazione, il successivo affinamento con mosto e bucce d'uva contribuisce a conferirgli una pasta burrosa e una complessità aromatica articolata.

Medaglia d'oro anche per **Tavoliere®**, prodotto esclusivamente con latte vaccino raccolto in Veneto. Si distingue per le note dolci e lattiche e per una consistenza morbida e burrosa.

Il **Gorgonzola Dolce DOP**, a marchio Carpenedo, ha ottenuto l'argento. La sua consistenza cremosa e vellutata è accompagnata da un equilibrio tra dolcezza, freschezza e delicate note aromatiche.

La medaglia di bronzo è andata infine alla **Toma Blu alle Erbe Aromatiche**, un erborinato affinato con una selezione di erbe, caratterizzato dall'incontro tra note balsamiche e vegetali e la cremosità della pasta.

Il metodo Carpenedo tra tradizione e innovazione

I cinque riconoscimenti valorizzano il percorso produttivo della Casearia Carpenedo, che punta a unire la tradizione casearia italiana alla ricerca e alla sperimentazione nell'arte dell'affinamento.

Dalle creazioni più innovative, come Blugins®, alla reinterpretazione delle tecniche tradizionali, ogni prodotto premiato rappresenta una diversa espressione del lavoro dell'azienda, basato su conoscenze artigianali, ricerca e attenzione alla qualità.

Per la realtà di Camalò di Povegliano, in provincia di Treviso, i risultati ottenuti a Cordoba rappresentano un'ulteriore conferma della presenza del marchio nel panorama internazionale del settore caseario.