

RISTORANTI LOCALI E DELIKATESSEN

IL PREMIO

Lo yogurt più buono d'Italia è della Fattoria Trapoggio di Santa Sofia

L'azienda della provincia di Forlì-Cesena premiata nella sezione di categoria e nella classifica generale: terza generazione di produttori nel parco delle Foreste Casentinesi

di MARCO VIGARANI

di Marco Vigarani



I titolari dell'azienda

Se volete assaggiare il migliore yogurt italiano non dovete fare troppa strada, vi basterà arrivare a **Santa Sofia** in provincia di Forlì-Cesena. Più precisamente alla **Fattoria Trapoggio**, che ha vinto il riconoscimento nazionale dedicato a questa specialità casearia organizzato dal web magazine di settore Ruminantia con il sostegno di Casa Artusi e delle Fiere zootecniche internazionali.

LA VITTORIA AL CONCORSO NAZIONALE SULLO YOGURT La vittoria prestigiosa è arrivata al termine di un concorso su scala nazionale che è stato aperto soltanto ai caseifici aziendali ovvero quelli che comprendono anche l'allevamento degli animali da cui si produce il latte.

Quindici esperti del settore hanno valutato i prodotti portandone dieci in finale suddivisi in quattro categorie a seconda della materia prima di base: latte bovino, ovino, caprino e di bufala.

Lo yogurt della Fattoria Trapoggio non ha vinto solo il premio di categoria ma anche quello assoluto, primeggiando fra tutti gli altri concorrenti.

PUBBLICITÀ

L'AZIENDA FAMILIARE NEL CUORE DEL PARCO DELLE FORESTE CASENTINESI Nelle motivazioni del riconoscimento espresse dalla giuria, si parla di «uno yogurt dal gusto dolce, con una giusta grassezza, estremamente cremoso, ottenuto attraverso processi tecnologici che ne esaltano la **consistenza vellutata** e con l'utilizzo di fermenti naturali prodotti dallo stesso caseificio per mantenerne al massimo la naturalezza». L'azienda nata nel 1914 con due mucche e una decina di pecore nel cuore del famoso **Parco delle Foreste Casentinesi** rappresenta una bella storia di famiglia, quella iniziata con Ermida e Gasparo Boscherini poi portata avanti da Roberto e oggi da Jenny.

LA TERZA GENERAZIONE DI PRODUTTORI Giunto alla terza generazione, il caseificio ha scelto di investire anche nell'allevamento di **bufale di montagna** che da una decina d'anni permettono di produrre mozzarelle, formaggi e appunto il migliore yogurt d'Italia attraverso un procedimento non difficile ma seguito con estrema cura. Oltre al prodotto naturale, la Fattoria Trapoggio propone anche **le varianti ai gusti** amarena, frutti di bosco, pistacchio e nocciola. Senza dimenticare gli altri gustosi prodotti offerti da mucche, pecore e capre come il formaggio fresco Ravaggiolo, presidio Slow Food.

LA NEWSLETTER DEL CORRIERE DI BOLOGNA Se vuoi restare aggiornato sulle notizie di Bologna e dell'Emilia-Romagna iscriviti gratis alla newsletter del *Corriere di Bologna*. Arriva tutti i giorni direttamente nella tua casella di posta alle 12. Basta cliccare [qui](#).

6 dicembre 2022 (modifica il 6 dicembre 2022 | 18:28)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CONSIGLIATI PER TE



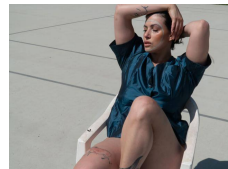
RISTORANTI-LOCALI

Federico Mastellari: «La mia scuola di drink per formare i bartender»



CRONACA

Bollettino Covid Bologna e Emilia-Romagna: aumentano contagi e ricoveri, anche in terapia intensiva



CULTURA-SPETTACOLI

Carlotta Boattini, moda e pesi: «Il mio fisico scolpito? Un segnale forte in un mondo che vuole donne esili»

Il Corriere della Sera, che sin dalla fondazione nel 1876 crede nel valore primario dell'informazione, ha aderito al Trust Project. Si tratta di un'iniziativa internazionale che coinvolge centinaia di testate in tutto il mondo e punta a chiarire da subito ai lettori la credibilità e l'autorevolezza di un contenuto giornalistico. Per farlo, assegna una etichetta riconoscibile sulla base di standard uniformi e condivisi.

Raccomandato da Taboola

Verifica la tua intelligenza. Rispondi a 22 domande e scopri qual è il tuo QI.

[WWIQ TEST](#)

Il grande campione Marco Tardelli si racconta

[VECCHIA ROMAGNA](#)