

<https://www.energee3.com>**STAMP Toscana®**

the news community in Tuscany

[\(/\) https://www.edizionithedotcompany.it](https://www.edizionithedotcompany.it)[\(/stamp-](#)[blog-trekking\)](#)**Trekking (/stamp-blog-trekking)**

Il blog di Baldi &amp; Alberighi (/stamp-blog-trekking)

*Giornata del Trekking urbano: itinerari per scoprire aspetti di Pisa* (<https://www.stamptoscana.it/?trekking=giornata-del-trekking-urbano-itinerari-per-scoprire-aspetti-di-pisa>)

[\(/stamp-](#)[blog-songs\)](#)**Songs (/stamp-blog-songs)**

Il blog di Roger Stamp (/stamp-blog-songs)

*Rain and Tears, Aphrodite's Child – Vangelis (1968)* (<https://www.stamptoscana.it/?songs=chariots-of-fire-vangelis-1981>)

[\(/stamp-](#)[blog-dance\)](#)**Dance (/stamp-blog-dance)**

Il blog di Anna Letizia Marchitelli (/stamp-blog-dance)

*Inferno di Roberto Castello candidato al premio Ubu 2022* (<https://www.stamptoscana.it/?dance=inferno-di-roberto-castello-candidato-al-premio-ubu-2022%e2%80%a8>)

[\(/stamp-](#)[blog-book\)](#)**Book (/stamp-blog-book)**

Il blog di Cecilia Chiavistelli (/stamp-blog-book)

*Nuovi confini dell'infedeltà: lo che non amo solo te* (<https://www.stamptoscana.it/?book=nuovi-confini-dellinfedelta-io-che-non-amo-solo-te>)

**Breaking News** (<https://www.stamptoscana.it/category/breaking-news>)[ana.it/pietrasanta-proiettile-in-una-fine:](https://www.stamptoscana.it/pietrasanta-proiettile-in-una-fine)

Cerca qui...

A Santa Sofia il primo premio per lo yogurt  
artigianale

**Breaking news****Translate »**



Santa Sofia – Chi volesse gustare il miglior yogurt prodotto sul territorio nazionale, deve da ora in poi recarsi in Romagna-Toscana, nel cuore delle Foreste Casentinesi, nel Comune di Santa Sofia. È qui che è atterrato il primo premio nazionale per lo yogurt artigianale, premio organizzato dal web magazine di settore Ruminantia, con Casa Artusi e Fiere Zootecniche Internazionali.

Il premio è stato aggiudicato alla Fattoria Trapoggio, di proprietà della famiglia Boscherini, allevatori fin dal 1914, che una decina di anni fa ha fatto la scommessa di portare le bufale in Appennino. Una scommessa che si è basata in buona sostanza sulla curiosità, come spiegato da Jenny Boscherini, della generazione più giovane. Il risultato è stato 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”, secondo il giudizio della giuria.

Non solo yogurt, la Fattoria produce formaggi di vario genere, fra cui il ravaggiolo, prodotto secondo il capitolare, una delle poche fattorie che si attengono alla tradizionale fattura salvata dalle ricerche degli appassionati.

Per gustare ed acquistare i prodotti, oltre alla vendita diretta, ci si può recare alla bottega Il Golosone di Santa Sofia, via Gentili 3/a, oltre ai banchi dei mercati di Forlì e provincia.



**Condividi**