

Press Release

**LA FROMAGERIE COLLINE DEL CIGARELLO E CANOSSA DE DALTERFOOD GROUP  
REÇOIT LE PRIX « CASELLO D'ORO »**

Décerné chaque année par le Consortium du Parmigiano Reggiano, le prix récompense les fromageries membres qui se sont distinguées par l'excellence de leur production fromagère.

**« Cette importante reconnaissance confirme la qualité exceptionnelle  
de notre Parmigiano Reggiano »,  
déclare Andrea Guidi, Directeur Général de DalterFood Group.**

*Sant'Ilario d'Enza (RE, Italie), le 12 février 2026* – Hier soir, dans le prestigieux cadre du Real Casino de Madrid, la fromagerie Colline del Cigarello e Canossa (numéro d'identification 320), appartenant à DalterFood Group – une entreprise leader dans la production, la découpe et le conditionnement de Parmigiano Reggiano et d'autres fromages à pâte dure – a reçu le prestigieux prix « **Casello d'Oro** ».

Le prix, qui célèbre l'excellence dans la production laitière, a été remis par le Consortium du Parmigiano Reggiano lors de la troisième édition des Awards, après les éditions précédentes organisées à Paris et à Londres.

**L'événement honore chaque année les fromageries du Consortium qui remportent le « Palio del Parmigiano Reggiano »**, des concours impliquant l'ensemble de la zone d'origine AOP et qui, depuis treize ans, promeuvent le savoir-faire, le territoire et l'authenticité.

**En 2025, la fromagerie Colline del Cigarello e Canossa a impressionné le jury, composé de dégustateurs certifiés de l'« Associazione Assaggiatori Parmigiano Reggiano (APR) », avec son Parmigiano Reggiano affiné 24 mois, remportant ainsi la première place au « Palio la Culla » à Ghiardo di Bibbiano (Reggio Emilia).**

*« Nous sommes extrêmement fiers du prix Casello d'Oro reçu par notre fromagerie Colline del Cigarello e Canossa », a déclaré Andrea Guidi, CEO de DalterFood Group. « Cette reconnaissance nous encourage à continuer de valoriser une chaîne d'approvisionnement qui place la qualité, les personnes et le territoire au cœur de son action. Elle célèbre également le travail d'équipe et la passion des maîtres fromagers qui, chaque jour, perpétuent une tradition profondément enracinée grâce à leur engagement et à leur savoir-faire artisanal. ».*

**Cet accomplissement renforce la position de DalterFood Group en tant qu'ambassadeur de la culture fromagère italienne dans le monde, soulignant l'importance d'une approche qui associe innovation et respect de la tradition.**

En regardant vers l'avenir, le Groupe continuera d'investir dans la qualité et la durabilité, en apportant sur les tables du monde entier un Parmigiano Reggiano d'excellence — produit au sein d'une chaîne d'approvisionnement courte, responsable et transparente, avec une attention particulière portée au bien-être animal.

**À propos de la Fromagerie Colline del Cigarello e Canossa**

La fromagerie Colline del Cigarello e Canossa (numéro d'identification 320) fait partie intégrante de Colline di Canossa Srl, une entreprise du Groupe DalterFood qui représente le véritable cœur battant de la production de Parmigiano Reggiano du Groupe. Nichée dans le paysage évocateur des Apennins de Reggio, à environ 600 mètres d'altitude, la fromagerie est officiellement reconnue comme « fromagerie de montagne ».

Chaque jour, 870 quintaux de lait provenant exclusivement d'éleveurs locaux sont transformés pour produire environ 172 meules de Parmigiano Reggiano. La gamme d'affinage est vaste, allant de 12 à plus de 40 mois, et la production se distingue par sa diversité :



Parmigiano Reggiano conventionnel, biologique, « Produit de montagne » et « Solo di Pezzata Rossa Italiana », ce dernier étant certifié à la fois biologique et « Produit de montagne », confirmant l’engagement envers la qualité et la biodiversité du territoire.

#### **À propos de DalterFood Group**

DalterFood Group opère dans le secteur laitier italien et international pour la production, la découpe et le conditionnement de fromages râpés et en portions. Le Groupe figure parmi les leaders mondiaux du secteur. Fort de 45 ans d’histoire, il est présent dans 29 pays avec une gamme de 388 produits, comprenant des fromages et d’autres produits typiques de la culture culinaire italienne. Avec 189 employés et un chiffre d’affaires consolidé de 176 millions d’euros en 2024, dont 83% à l’international, DalterFood Group approvisionne 1.500 clients professionnels de l’industrie alimentaire, de la restauration, de la grande distribution et du commerce de détail, soutenant et promouvant les valeurs de la tradition fromagère italienne dans le monde entier, avec une attention croissante aux questions de durabilité, de bien-être animal et d’impact environnemental. Aujourd’hui, la durabilité de la chaîne d’approvisionnement est au cœur de la mission de DalterFood Group qui, en tant que société mère de la filière du Parmigiano Reggiano, a obtenu la certification volontaire du respect du bien-être animal.

De la production à la distribution, le Groupe opère sur différents marchés internationaux grâce à la contribution de chacune de ses entreprises: Dalter Alimentari, dont le siège est basé à Sant’Ilario d’Enza (RE) et qui accueille l’usine dédiée à la découpe et au conditionnement des fromages à pâte dure et semi-dure ; Colline di Canossa, le cœur de la production de Parmigiano Reggiano dans ses deux fromageries de montagne (Colline di Selvapiana e Canossa et Colline del Cigarello e Canossa); Vip Italia GmbH, sa filiale commerciale en Allemagne; et Dalter UK Ltd, sa filiale commerciale en Grande Bretagne. DalterFood Group détient également une participation dans la société brésilienne CMC.

[www.dalterfood.com](http://www.dalterfood.com)