



Anche i formaggi hanno la loro cerimonia degli Oscar

Descrizione

Tra gli eventi più attesi per i produttori e gli appassionati di formaggi in Italia ci sono sicuramente gli Italian Cheese Awards, dei veri e propri Oscar (con tanto di statua dorata) che premiano i formaggi più buoni del nostro Paese.

L'evento, organizzato da Guru Comunicazione, ha come obiettivo la valorizzazione della produzione casearia nazionale che impiega solamente latte 100% italiano, e quest'anno è stato ospitato dall'imponente Mole Vanvitelliana situata nel cuore di Ancona.

Dei 30 finalisti selezionati attentamente a partire dagli oltre 1400 candidati iniziali provenienti da tutta la penisola, 10 sono stati quelli premiati, uno per ciascuna tipologia di formaggio.

Tra questi anche un caseificio della nostra regione che è ormai un habitué del concorso. Si tratta dell'Azienda Agricola Monte Jugo, una realtà situata tra le valli del viterbese che trasforma il latte prodotto dalle sue capre in veri e propri capolavori come il caprino nobile, che si è aggiudicato anche quest'anno il primo posto nella categoria formaggi freschi.

Questa è la lista di tutti i vincitori:

Categoria Freschissimo

Squacquerone di Romagna DOP, San Patrignano (Emilia Romagna)

Categoria Fresco

Caprino Nobile, Az. Agr. Monte Jugo (Lazio)

Categoria Pasta Molle

Puzzone di Moena DOP, Agritur El Mas (Trentino)

Categoria Pasta filata

Burrata, Caseificio Artigiana (Puglia)

Categoria Pasta filata Stagionata

Cosacavaddu Ibleo 24 mesi, Criscione Alessandro (Sicilia)

Categoria Semistagionato

Asiago DOP Stagionato Prodotto della Montagna, Soc. Agr. Malga Marini â?? Malga Dosso di Sotto (Veneto)

Categoria Stagionato

Formaggio BrÃ©, Associazione per il Formaggio BrÃ© (Lombardia)

Categoria Stagionato oltre 24 mesi

Parmigiano Reggiano Dop 48 mesi, Caseificio Brugnoli F.Ili (Emilia Romagna)

Categoria Aromatizzato

Selva blu ai mirtilli, Caseificio Alta Mangiuria (Campania)

Categoria Erborinato

White Blu, Latteria di Aviano â?? Del Ben (Friuli V. Giulia)

Molto emozionante anche la consegna dei premi speciali che sono assegnati dalla redazione di Guru Comunicazione per meriti nel settore caseario.

Particolarmente toccante Ã stata la consegna del riconoscimento âCaseificio dellâannoâ al caseificio di San Patrignano, comunitÃ impegnata nellâoffrire aiuto a ragazze e ragazzi con problemi di dipendenza.

Questi sono gli altri premi speciali assegnati:

Premio al miglior derivato del latte

Ricotta fresca, Caseificio Arnone (Sicilia)

Premio âDonne del latteâ

Sorelle Bettoni, Az. Agr. Prestello (Lombardia)

Premio al miglior formaggio di montagna

Piacentinu Ennese DOP, Caseificio Valvo (Sicilia)

Premio alla carriera

Fernando Favero, Caseificio Montegrappa (Veneto)

Premio al Cheese Bar dellâanno

Formaggioteca Terroir Firenze (Toscana)

Premio al Caseificio dellâanno

Caseificio San Patrignano (Emilia Romagna)

Premio al Formaggio dellâanno

Pecorino Garganico Riserva, Masseria Macerone (Puglia)

Al termine della cerimonia di premiazione tutti i presenti hanno potuto assaggiare gli oltre trenta formaggi arrivati in finale e conoscere i rispettivi produttori.

Ma gli Italian Cheese Awards sono solo una delle tante competizioni che esistono a livello sia nazionale che internazionale nel mondo dei formaggi, fatto di passione, tecnica e maestria, ma anche di confronto e miglioramento continuo.

Sul panorama internazionale la più importante è sicuramente quella dei World Cheese Awards, il concorso organizzato dalla Guild of Fine Food che premia i migliori formaggi del mondo e che ogni anno è ospitato da una diversa nazione.

La 34ª edizione si è svolta a fine ottobre sui fiordi norvegesi, a Trondheim, e ha raggiunto la cifra record di 4.502 formaggi in gara provenienti da oltre 40 paesi e valutati da 260 giudici.

A trionfare come vincitore assoluto è stato proprio un formaggio norvegese, il Nidelven Blå della fattoria Gangstadt, un erborinato prodotto con latte vaccino pastorizzato.

L'evento è molto atteso anche dai caseifici italiani che ogni anno partecipano numerosi al concorso formando una vera e propria "nazionale" e aggiudicandosi molti premi.

Sara Fantini
Redattrice L'agone

L'agone 2024