



Italian Cheese Awards 2025: svelati i 102 formaggi semifinalisti

Descrizione

Sono stati finalmente svelati i formaggi semifinalisti **degli Italian Cheese Awards® 2025**, il Premio ai migliori formaggi nazionali prodotti con latte 100% italiano.

I **102 formaggi selezionati** si sfideranno in occasione dell'evento Formaggi in Villa, che si terrà dall'11 al 14 aprile tra le mura di Cittadella (PD), per aggiudicarsi un posto nella finale degli oscar del mondo caseario. Durante la manifestazione sarà il pubblico a scegliere i migliori tre per ogni categoria, che parteciperanno all'ambita finale.

Di seguito riportiamo l'elenco dei **semifinalisti**.

1 Categoria Freschissimo

- 1 Caciotta fresca di pecora I Sapori del Latte Sicilia
- 2 CremyMousse PugliaLat Puglia
- 3 Mascarpone Mambelli E. Romagna
- 4 Mousse di latte Comellini E. Romagna
- 5 Primo Sale di Pecora I Sapori del Latte Sicilia
- 6 Squacquerone di Romagna DOP Centrale del Latte di Cesena E. Romagna
- 7 Squacquerone di Romagna DOP Comellini E. Romagna
- 8 Squacquerone di Romagna DOP San Patrignano E. Romagna
- 9 Squacquerone di Romagna DOP Mambelli E. Romagna
- 10 Stracchino Arrigoni Battista Lombardia
- 11 Stracchino Cremoso San Rocco Veneto
- *2 formaggi ex aequo

2 Categoria Fresco

- 1 Asiago DOP Fresco Latteria Castelnovo Veneto
- 2 Asiago DOP Fresco Prodotto della Montagna Pennar Asiago Veneto

- 3 â?? Asiago Fresco DOP Prodotto della Montagna Finco Veneto
- 4 â?? Bucciato Romagnolo Centrale del Latte di Cesena E. Romagna
- 5 â?? Formaggio di Castel San Pietro Comellini E. Romagna
- 6 â?? Pecorino di Pienza Fresco Cugusi Toscana
- 7 â?? Pecorino Forenza Il Parco delle BontÃ Caggiano Summo Basilicata
- 8 â?? Pecorino Toscano DOP Val dâ??Orcia Toscana
- 9 â?? Piccolo Giunco Garau Antonio Sardegna
- 10 â?? Stanco di Brisighella Officine Gastronomiche Spadoni E. Romagna

3 â?? Categoria Pasta Molle

- 1 â?? Camembert di Bufala Si Cheese Puglia
- 2 â?? Cuor dâ??Or di Capra Argiolas Sardegna
- 3 â?? Giniz Capriz Alto Adige
- 4 â?? Morlak de Capra Montegrappa Veneto
- 5 â?? Puzone di Moena DOP El Mas Trentino
- 6 â?? Robiolina stagionata San Faustino Lombardia
- 7 â?? Stael de Cavra San Faustino Lombardia
- 8 â?? Stracchino allâ??Antica delle Valli Orobiche Latteria Sociale Branzi Lombardia
- 9 â?? Stracchino Stagionato Casale Nibbi Lazio
- 10 â?? Taleggio DOP Invernizzi Lombardia
- 11 â?? Taleggio DOP Arrigoni Battista Lombardia
- *2 formaggi ex aequo

4 â?? Categoria Pasta filata

- 1 â?? Burrata Posticchia Sabelli Basilicata
- 2 â?? Burrata PugliaLat Puglia
- 3 â?? Burrata Artigiana Puglia
- 4 â?? Burrata Gran Gourmet Puglia
- 5 â?? Burrata di Bufala La Tenuta Bianca Campania
- 6 â?? Cacio Calabro Carbone Calabria
- 7 â?? Caciocavallo fresco La Masseria Molise
- 8 â?? Caciocavallo fresco Mediterraneo Campania
- 9 â?? Mozzarella di Bufala Campana DOP Il Casolare Campania
- 10 â?? Treccia di Mozzarella Carbone Calabria

5 â?? Categoria Pasta filata Stagionata

- 1 â?? Caciocavallo La Massaia Puglia
- 2 â?? Caciocavallo San Giovanni Abruzzo
- 3 â?? Caciocavallo Posticchia Sabelli Basilicata
- 4 â?? Caciocavallo di Agnone P.A.T. Stagionato in Cantina di Pietra Di Nucci Molise
- 5 â?? Caciocavallo di bufala La Tenuta Bianca Campania
- 6 â?? Caciocavallo fresco Lo Chalet del formaggio Campania

- 7 â?? Caciocavallo stagionato Mangiapane Sicilia
- 8 â?? Caciocavallo Testa Piccola riserva Artigiana Puglia
- 9 â?? Caciocchiato PugliaLat Puglia
- 10 â?? Casizolu Brau Farm Sardegna

6 â?? Categoria Semistagionato

- 1 â?? Caprino di Puglia Il Carro Puglia
- 2 â?? Cardureu Garau Antonio Sardegna
- 3 â?? Formaggio di Malga Malga Dosso di Sotto â?? Az. Agr. Marini Veneto
- 4 â?? Formaggio Tipico Branzi stagionato Latteria Sociale Branzi Lombardia
- 5 â?? Lâ??Antico di Civita di Bagnoreggio Alta Tuscia Lazio
- 6 â?? MaestÃ dellâ??Alpe I Taufi Toscana
- 7 â?? Montecapra Nero Gran Riserva Gildo Formaggi Lombardia
- 8 â?? Pecorino Garganico Masseria Macerone Puglia
- 9 â?? Pecorino Toscano DOP Val dâ??Orcia Toscana
- 10 â?? Raschera DOP Francesco Rabbia Piemonte

7 â?? Categoria Stagionato

- 1 â?? Asiago DOP Stagionato Stravecchio Prodotto della Montagna Pennar Asiago Veneto
- 2 â?? Asiago DOP Stagionato Vecchio Latteria Soc. Villa Veneto
- 3 â?? Asiago DOP Vecchio Prodotto della Montagna Finco Veneto
- 4 â?? Brenta Selezione Oro Latterie Vicentine Veneto
- 5 â?? Caciotta di Romagna Affinata in Fossa Mambelli Emilia Romagna
- 6 â?? Capo Branco La Mascionara Abruzzo
- 7 â?? Formaggio Tipico Branzi Stravecchio Latteria Sociale Branzi Lombardia
- 8 â?? Lentore Mandrolisai Sardegna
- 9 â?? Montelupo La Casara di Roncolato Veneto
- 10 â?? Pecorino del montanaro Di Pietrantonio Marche

8 â?? Categoria Stagionato oltre 24 mesi

- 1 â?? A Mamma Erkiles Sardegna
- 2 â?? Affumicato e stagionato Demarcus Sardegna
- 3 â?? Collina Veneta Stravecchio San Rocco Veneto
- 4 â?? Fiore Sardo DOP Nuraghe Orta Sardegna
- 5 â?? Formaggio delle Vacche Rosse I Sapori delle Vacche Rosse Emilia Romagna
- 6 â?? Gran Pennar di Montagna Pennar Asiago Veneto
- 7 â?? Grana Padano DOP San Girolamo Veneto
- 8 â?? Grana Padano DOP Selezione da fieno Latteria San Pietro Lombardia
- 9 â?? Montasio DOP Stravecchio Latteria di Ovaro Friuli Venezia Giulia
- 10 â?? Monte Veronese oltre 24 mesi La Casara di Roncolato Veneto

9 â?? Categoria Aromatizzato

- 1 â?? Caciocavallo ai 5 pepi Pioggia Puglia
- 2 â?? CuordÃ– Il Colmetto Lombardia
- 3 â?? Feffaâ??ran Malga Faggioli 1140 Veneto
- 4 â?? Formaggio di malga affinato al fieno La Casara di Roncolato Veneto
- 5 â?? Nero FumÃ© Latteria Moro Veneto
- 6 â?? Orange Blu allâ??arancio Alta Mangiuria Campania
- 7 â?? Pecorino al Timo Savino Puglia
- 8 â?? Selva Alta Mangiuria Campania
- 9 â?? Tauvl Malga Faggioli 1140 Veneto
- 10 â?? Truffelo Capriz Alto Adige

10 â?? Categoria Erborinato

- 1 â?? Blu di Cuneo Francesco Rabbia Piemonte
- 2 â?? Blu Ramandolo Pezzetta Friuli Venezia Giulia
- 3 â?? BrebiblÃ¹ Argiolas Sardegna
- 4 â?? Caprizola Carozzi Lombardia
- 5 â?? Gorgonzola DOP dolce Carozzi Lombardia
- 6 â?? Gorgonzola DOP dolce Arrigoni Arrigoni Battista Lombardia
- 7 â?? Honey Blu Latteria Moro Veneto
- 8 â?? Manhattan Latteria Moro Veneto
- 9 â?? Smo King Del Ben Friuli Venezia Giulia
- 10 â?? White Blu Del Ben Friuli Venezia Giulia

* Elenco in ordine per categoria e alfabetico del nome del formaggio.