

Comunicato stampa finale – 22 novembre '23

Ecco i risultati conclusivi del Premio di domenica scorsa alla Mole Vanvitelliana Ad Ancona la finale di ITALIAN CHEESE AWARDS '23, premiati i migliori formaggi!

Momenti di gioia e tante emozioni sul palco dell'Auditorium che ha ospitato la Cerimonia. Il Caseificio della Comunità di San Patrignano riceve 2 statuette: miglior formaggio Freschissimo e Caseificio dell'Anno. Vince, per la quarta volta nella categoria "Fresco", il Caprino Nobile del caseificio Monte Jugo. Il Premio alla carriera a "Nando" Favaro per i sessant'anni di attività casearia.

Domenica scorsa, 19 novembre 2023, Ancona è stata la capitale di formaggi italiani. La kermesse si è svolta sul porto nella suggestiva Mole dalla forma pentagonale realizzata da Luigi Vanvitelli, l'architetto che ha progettato la Reggia di Caserta.

Alle ore 17:00 si sono accesi i riflettori per dare inizio alla cerimonia "show" trasmessa in diretta streaming sui social del premio. Il via con il benvenuto del Consigliere della Regione Marche, Marco Ausili e del Sindaco di Ancona, Daniele Silvetti, che ha dichiarato con soddisfazione: *"Siamo felici ed onorati di aver ospitato questa manifestazione importante che dà anche l'opportunità di farci conoscere. Nella competizione ci sono le evidenze che sono parte del nostro territorio"*.

Nel palco dell'Auditorium nel corso della serata-evento che riproduce per format il celebre premio cinematografico, sono state assegnate diciassette "Awards", dieci per i formaggi in concorso nelle rispettive categorie e sette Premi Speciali assegnati dalla redazione di Guru Comunicazione.

Luca Olivan, organizzatore dell'evento sottolinea, tra i tanti momenti di emozione vissuti nella consegna delle statuette, quello dedicato alla Comunità di San Patrignano: *"Il Premio Caseificio dell'anno assegnato al non è un riconoscimento Società Agricola di San Patrignano non è stato dettato dal cuore, ma dal palato! Il riconoscimento è stato assegnato per la crescita qualitativa della produzione senza dimenticare la funzione sociale che svolge l'attività. L'auspicio è che questo progetto della Comunità prosegua con entusiasmo e gratificazione."*

Ecco i riconoscimenti dell'ottava edizione di Italian Cheese Awards '23, Premio ai migliori formaggi nazionali prodotti con latte 100% italiano:

I VINCITORI

DOMENICA 19 NOVEMBRE '23
MOLE VANVITELLIANA – ANCONA

Premi di Categoria del concorso

Categoria Freschissimo

Squacquerone di Romagna DOP **San Patrignano** Emilia Romagna

Formaggio fresco a maturazione rapida, senza crosta né buccia, prodotto con latte vaccino di giornata della filiera di San Patrignano (lavorato entro le 24 h) il cui nome deriva dal dialetto romagnolo "Squacquareone".

La pasta è di colore bianco, madreperlacea, di consistenza morbida e cremosa. L'aroma è delicato, il sapore dolce e leggermente acidulo.

Categoria Fresco

Caprino Nobile **Az. Agr. Monte Jugo** Lazio

Formaggio da latte crudo di capra a pasta compatta, morbida. Fa parte della categoria di formaggi a crosta fiorita, essendo ricoperto di un sottile velo di muffa, che imprime al prodotto un gusto unico ed inconfondibile.

Categoria Pasta Molle

Puzzone di Moena DOP **Agritur El Mas** Trentino

La particolarità del Puzzone di Moena Dop di El Mas è che viene prodotto esclusivamente con latte di mucche di razza grigio alpina, dal gusto dolce e dal profumo caratteristico dovuto dalla particolare lavorazione e stagionatura minima di 90 giorni.

Categoria Pasta filata

Burrata **Caseificio Artigiana** Puglia

La burrata è prodotta interamente a mano. È un formaggio fresco ottenuto da latte vaccino, con uno strato esterno di pasta filata che contiene, al suo interno, pezzi di pasta filata e panna. Con la pasta filata normalmente impiegata per la mozzarella di latte vaccino, si formano dei piccoli sacchetti sferici contenenti straccetti della stessa pasta dell'involucro e panna. La burrata del Caseificio Artigiana si caratterizza e distingue per tre dettagli: nella parte di chiusura non presenta la testa, che di norma è semplicemente un pezzo di mozzarella che aggiunge peso ma non sapore. La filatura della pasta per formare la parte esterna viene fatta manualmente, in modo da essere molto sottile. Il ripieno, ossia la stracciatella, è formata da sfilacci di mozzarella fatti a mano, con aggiunta della panna che prodotta in giornata giornalmente.

Categoria Pasta filata Stagionata

Cosacavaddu Ibleo 24 mesi Criscione **Alessandro** Sicilia

Prodotto con latte vaccino. Il formaggio, dopo la filatura completamente a mano, viene messa in salamoia e forma per forma viene dato il giusto sale. La crosta di colore giallo viene unta di olio di lino. Successivamente il formaggio viene messo a stagionare.

Categoria Semistagionato

Asiago DOP Stagionato Prodotto della Montagna **Soc. Agr. Malga Marini - Malga Dosso di Sotto** Veneto

È un formaggio morbido di colore giallo paglierino, con un'occhiatura marcata ed irregolare. Il sapore è intenso e l'aroma richiama sentori di frutta secca e burro. Nota particolare il gusto delle erbe aromatiche tipiche dell'alpeggio di montagna. Il formaggio viene interamente lavorato e prodotto con latte vaccino in malga ad un'altitudine di 1648 mt due volte al giorno esclusivamente nel periodo estivo da giugno a settembre.

Categoria Stagionato

Formaggio Bré **Associazione per il Formaggio Bré** Lombardia

Il Brè nasce negli alpeggi della Val Camonica, dove la razza bruna pascola essenze fresche e profumate che si ritrovano in questo formaggio prodotto con antiche tecniche tradizionali comuni ad altri

formaggi del territorio, ma utili a preservarne l'autenticità. La cura alla quale viene sottoposto in stagionatura nelle gallerie sotto il castello di Brenno.

Categoria Stagionato oltre 24 mesi

Parmigiano Reggiano DOP 48 mesi Caseificio Brugnoli F.III Emilia Romagna

Latte vaccino. Si distingue per il colore giallo paglierino, per essere gustoso e non saporito, dolce alla deglutizione e paradossalmente la prima scaglia di parmigiano conferisce una ipersalivazione che lo fa essere dissetante. Queste particolari caratteristiche sono conferite dai fieni raccolti sui prati polifiti che si sono formati naturalmente nel tempo.

Categoria Aromatizzato

Selva, blu ai mirtilli Caseificio Alta Mangiuria Campania

Latte vaccino. Formaggio erborinato a pasta morbida affinato con vino Falerno del Massico DOP rosso e mirtilli rossi. Sapore intenso e profumato con note di vino e mirtillo.

Categoria Erborinato

White Blu Latteria di Aviano - Del Ben Friuli V. Giulia

Il White Blu è un connubio tra i profumi delle bacche bianche di vini friulani che si mescolano al blu dell'erborinato piccante. L'affinamento avviene nelle botti con le vinacce e dura diversi mesi. La struttura si modifica e diventa più cremosa, la piccantezza del formaggio è accompagnata dalla dolcezza regalata dalle bacche bianche.

Premi speciali

Assegnati dalla redazione di Guru Comunicazione per meriti nel settore caseario

Premio al miglior derivato del latte

Ricotta fresca Caseificio Arnone Sicilia

Ricotta di capra - Tra le tante degustate, si è distinta per l'armonia che lega tutte le sue caratteristiche la ricotta della casearia Arnone, un'azienda agricola - importante - non distante da Caltanissetta che gestisce l'intera filiera che parte dai pascoli e dai terreni a conduzione biologica, fino alla trasformazione delle materie prime nel rispetto delle tradizioni e dei cicli naturali della terra.

Premio “Donne del latte”

Sorelle Bettoni Az. Agr. Prestello Lombardia

In Val Grigna, non distante da Bienno comune della Val Camonica, ha sede l'azienda agricola Prestello gestita dalle sorelle Jessica e Ylenia Bettoni, le quali, con l'aiuto di mamma Barbara, incarnano le sopra citate qualità, unite all'amore per il proprio lavoro e il proprio territorio. Amore che è facile riconoscere negli eccellenti formaggi prodotti.

Premio al miglior formaggio di montagna

Piacentinu Ennese DOP Caseificio Valvo - Sicilia

Siamo ad Enna, definita dagli antichi romani l'inespugnabile, tra il capoluogo più alto d'Italia che sorge a 931 m.s.l.m. e il lago di Pergusa, ha sede il caseificio Valvo, un'azienda tanto moderna e all'avanguardia, quanto legata alle antiche tradizioni casearie siciliane.

Il piacentino Ennese Dop ha origini antichissime e viene prodotto nella sola provincia di Enna, formaggio a latte ovino crudo viene aromatizzato con zafferano che ne caratterizza la colorazione e da pepe nero in grani che ne esalta l'aroma. Questo premio vuole promuovere un formaggio dall'indubbio valore storico-culturale, unico nel suo genere e rappresentativo della montagna Siciliana.

Premio alla carriera

Fernando Favero Caseificio Montegrappa - Veneto

Favero Fernando nasce a Borso del Grappa, alle pendici del Monte Grappa in provincia di Treviso e fin dalla tenerissima età si avvicina al mondo del latte dimostrando spiccate capacità che lo porteranno ad avere una lunga carriera e ad acquisire negli anni una notevole esperienza.

Una carriera lunga 60 anni che inizia quando quattordicenne comincia a lavorare presso il caseificio locale. Le sue capacità lo portarono a lavorare anche all'estero dove contribuì a perfezionare la produzione di diversi formaggi. Nel 1998 corona il sogno di avviare una propria attività e con il figlio Nicola, fonda il Caseificio Montegrappa a Pieve del Grappa, dove tutt'ora lavora instancabilmente contribuendo al perfezionamento di un ampio ventaglio di prodotti, apprezzati dai consumatori e dai giudici dei concorsi ai quali vengono presentati.

Premio al Cheese Bar dell'anno

Formaggioteca Terroir Firenze - Toscana

Formaggioteca Terroir è una realtà tanto recente quanto affermata della città di Firenze.

La composizione del nome rivela l'orientamento alla cultura del formaggio e del vino, Rebecca e Pierre Gouttenoire sono una coppia Franco-Danese che hanno saputo trasformare le proprie passioni per il vino e per il buon cibo in una professione - e non c'è miglior modo di lavorare che attraverso la passione, la curiosità e il divertimento.

Alla Formaggioteca si può andare per un piatto veloce e un buon calice, ma anche per degustazioni sapientemente guidate dai titolari. Vengono organizzati corsi di avvicinamento al mondo caseario, ma anche incontri tematici alla scoperta di rari formaggi provenienti da tutto il Mondo, incontri che vengono tenuti non solo presso la sede, ma anche negli angoli più suggestivi della città di Firenze. Un locale che ha l'obiettivo di diffondere una cultura che vorrei definire Eno-casearia, in chiave moderna e dinamica.

Premio al Caseificio dell'anno

Caseificio San Patrignano - Emilia Romagna

Ognuno di noi ha almeno una volta sentito parlare di San Patrignano, una casa, una famiglia, che ha permesso a molti giovani di ritrovare dignità affrontando percorsi di riabilitazione attraverso i quali riprendere in mano la propria vita. Questi percorsi si basano anche sulla formazione e sul lavoro e in tale ambito, nel tempo, si è distinto il caseificio di San Patrignano, un caseificio che senza dimenticare l'obiettivo primario, è cresciuto di anno in anno per la qualità dei formaggi prodotti, non è un caso se il loro Squacquerone di Romagna Dop ha vinto l'Awards in questa edizione dell'Italian Cheese Awards.

Il premio caseificio dell'anno vuole essere un ringraziamento a chi dedica tempo e fatica gratuita, ad una comunità dalla quale riceve, ne siamo certi, soddisfazione, appagamento e apprezzamento.

Premio al Formaggio dell'anno

Pecorino Garganico Riserva Masseria Macerone - Puglia

I pecorini pugliesi sono figli di quella transumanza che fin da epoca romana spostavano le greggi dal Gran Sasso e dalla Majella fino ai pascoli invernali del tavoliere delle Puglie, tale pratica ha trovato il suo apice tra il sedicesimo e il diciassettesimo secolo, quando ben 4 milioni di pecore si spostavano lungo i Regi tratturi. Pratica oggi molto ridimensionata ma dal grande valore antropologico-storico-culturale, tanto da essere decretata patrimonio culturale immateriale dell'umanità dal 2019. Il caseificio Macerone ha sede in un'antica masseria risalente ai primi dell'800 sita nell'omonima contrada di San Giovanni Rotondo. Attiva da decenni nell'allevamento e in campo agricolo, all'inizio del nuovo millennio dà vita al caseificio per la trasformazione del latte delle proprie pecore. Il Pecorino Garganico riserva di Masseria Macerone, rappresenta un raro esempio di equilibrio, in cui profumi, consistenze e sapori, si armonizzano tra di loro, risvegliando, in chi ha la fortuna di degustarlo, memorie olfattive e gustative dei tempi passati, esaltando uno dei formaggi più antichi e rappresentativi del mondo caseario italiano.

Con il Patrocinio della Regione Marche e del Comune di Ancona
e con il sostegno di ATIM, Agenzia Turismo ed Internazionalizzazione Marche

Promosso dall'Associazione Rete del Turismo Caserio

Italian Cheese Awards® 2023 è un evento organizzato dalla redazione di Guru Comunicazione srl

Direzione evento Luca Olivan +348-2608607

Segreteria GURU COMUNICAZIONE segreteria@italiancheeseawards.it

NON SOLO UN PREMIO

“Italian Cheese Awards” non vuole essere solo un riconoscimento ai migliori caci italiani, ma un incentivo alla promozione della “cultura di produzione del formaggio di qualità”, incentivando la curiosità alla conoscenza e guidando nell’approccio corretto all’assaggio. Il Premio si propone anche di contribuire alla tutela di tutte quelle produzioni autentiche, tipiche e artigianali realizzate con solo latte e caglio 100% italiano, studiandone e valutandone anche la presenza sul mercato e stimolandone il miglioramento della qualità.

Italian Cheese Awards® 2023 è un evento organizzato dalla redazione di Guru Comunicazione srl

Direzione evento Luca Olivan +39 348-2608607

Segreteria GURU COMUNICAZIONE segreteria@italiancheeseawards.it



ITALIAN CHEESE AWARDS® è un marchio di proprietà di
Guru Comunicazione s.r.l. Via Verdi 113 - 35011 Campodarsego PD
C. Fisc. e P. IVA: 05173160283 Nr. R.E.A.: PD – 448723
E-mail: segreteria@italiancheeseawards.it PEC gurucomunicazione@pec.it

italiancheeseawards