



# "Italian Cheese Awards 2018": ecco i 10 formaggi più buoni dell'anno

I premi dedicati ai formaggi Dop, Igp, Stg e produzioni artigianali con latte italiano al 100%

di Donato Troiano

Ultima Modifica: 15/10/2018

**D**avanti ad un pubblico delle grandi occasioni si è svolto a Bologna nel fine settimana la quarta edizione di **"Italian Cheese Awards"** che ha visto sfilare sul palcoscenico del Centro Congressi di *"Fico - Eataly World Bologna"* 31 eccellenze della produzione casearia tricolore realizzate con latte 100% italiano.

## Indice



1. 10 "special awards" una per ogni categoria di formaggio
2. Premi speciali nella notte degli Oscar dei migliori formaggi italiani



## 10 "special awards" una per ogni categoria di formaggio

La rassegna organizzata dal 2012 da "**Guru del Gusto**" – società impegnata nella promozione del settore lattiero-caseario attraverso iniziative, incontri e appuntamenti tematici nazionali ("Made in Malga", "Formaggio In Villa", "Luxury Cheese") – con la collaborazione del consulente per la promozione e valorizzazione dell'universo cheese **Alberto Marcomini** (primo italiano a ricevere negli anni '90 il prestigioso titolo francese di "**Maître Fromager**", passato da selezionatore, affinatore e talent-scout di grandi formaggi, oggi anche giornalista TV) ha decretato 1 vincitore per ognuna delle 10 categorie in cui si è articolato: "**Freschissimo**", "**Fresco**", "**Pasta molle**", "**Pasta filata**", "**Pasta filata stagionata**", "**Semistagionato**"; "**Stagionato**", "**Stagionato oltre i 24 mesi**", "**Erborinato**" e "**Aromatizzato**".

A salire sul podio più alto con 2 "**Awards**" è la **regione Piemonte** che, aggiudicandosi i premi per la categoria "**Stagionato**" ed "**Erborinato**" si merita l'oro.

Le statuette in ottone evocative di un umanoide con braccia alzate a sostenere una forma di formaggio si sono poi distribuite equamente lungo gran parte dello Stivale, arrivando in Campania, Lazio, Alto Adige, Puglia, Basilicata, Toscana, Emilia Romagna e Veneto.

### Premi speciali nella notte degli *Oscar dei migliori formaggi italiani*

Guru del Gusto ha inoltre attribuito **6 Premi speciali** per il "*Premio al miglior derivato del latte*" (Ricotta di latte vaccino dell'Azienda Agraria Sante Rugo del Friuli Venezia Giulia), "*Premio al miglior formaggio di montagna*" conferito a "Toma Bettelmatt" stagionato da Luigi Guffanti 1876 (Piemonte), "*Formaggio dell'anno*" allo Stracchino all'Antica della Latteria di Branzi (Lombardia), "*Premio alla carriera*" a Antonio Madaio di Casa Madaio (Campania) Premio "*Donne del latte*" (Ida Barbero – Titolare gastronomia Barbero di Torino – Piemonte) e "*Cheese Bar dell'anno*" per il veronese I Caprini – Botega & Cusina di San Giovanni Lupatoto (Veneto). Riconoscimento particolare, ma senza attribuzione di statuetta, anche al "*Miglior formaggio per la Birra*" dato a Castelmagno stagionato d'alpeggio dell'Azienda La Meiro (Piemonte).



stati premiati  
da **Alberto  
Marcomini,**  
**Luca Olivan** –  
Guru del Gusto  
e **Oscar**  
**Farinetti** –  
Eataly & Fico

Eataly World

## Eccoli: i dieci "special awards" delle varie categorie di formaggio



Categoria Formaggio **Freschissimo**

Caseificio La Tenuta Bianca – Campania – Annutolo

Categoria Formaggio **Fresco**

Caseificio Monte Jugo – Lazio – Caprino nobile

Categoria Formaggio **Pasta filata**

Caseificio Artigiana – Puglia – Burrata

Categoria Formaggio **Pasta filata stagionata**

Caseificio Posticchia Sabelli – Basilicata – Caciocavallo Silano piccante

Categoria Formaggio **Pasta molle**

Caseificio Arunda – Alto Adige – Englhorn



### Categoria Formaggio **Stagionato**

Caseificio Castelmagno Dop – Piemonte – La Meiro Terre di Castelmagno

### Categoria Formaggio **Stagionato oltre 24 mesi**

Caseificio Gennari – Emilia Romagna – Parmigiano Reggiano 36 mesi

### Categoria Formaggio **Aromatizzato**

Latteria Perenzin – Veneto – Capra ubriaco al Traminer

### Categoria Formaggio **Erborinato**

Caseificio Luigi Guffanti 1876 – Piemonte – Gorgonzola Dop Dolce

## Premi Speciali assegnati dalla Redazione di Guru del Gusto

### Premio al miglior **derivato del latte**

Ricotta di latte vaccino – Az. Agr. Sante Rugo

### Premio '**Donne del latte**'

Ida Barbero – Titolare gastronomia Barbero (TO)

### Premio al miglior **formaggio di montagna**

Toma Bettelmatt – stagionato da Luigi Guffanti 1876

### Premio alla **carriera**

Antonio Madaio – Casa Madaio

### **Cheese Bar dell'anno**

Premio le attività innovative di somministrazione del formaggio

I Caprini – Botega & Cucina di San Giovanni Lupatoto (Verona)

### **Formaggio dell'anno**

Stracchino all'Antica – Az. Agr. Locatelli distribuito da Latteria di Branzi

### Premio al **miglior formaggio per la Birra**

Castelmagno stagionato d'alpeggio – Az. La Meiro

### **Le parole con le quali Oscar Farinetti ha aperto la serata**

*"Nessuno di noi ha deciso di nascere in Italia. Abbiamo avuto la fortuna di nascere in un Paese che conta 53 patrimoni Unesco, il 70% del patrimonio artistico mondiale, un posto unico al mondo. Abbiamo una grande biodiversità agricola, agroalimentare ed enogastronomica, la più grande della terra. Tutto questo è pura fortuna. Abbiamo il*



intellettuale, un senso amore verso questo settore .

---

## Condividi L'Articolo



---

## L'Autore

[Donato Troiano](#)

InformaCibo.it, quotidiano online di informazione enogastronomica, con l'obiettivo di valorizzare i prodotti italiani di qualità e guidare il lettore verso un'alimentazione consapevole.

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Parma - Registrazione aut. n. 27 del 9 novembre 2004

Direttore responsabile: Donato Troiano



[Concessionaria Pubblicitaria](#)

[Redazione](#)

## Iscriviti alla nostra newsletter

Scrivi la tua email

INVIA



---

Sintesi

Saporie

Compagnia degli chef

Via Bagutta

Alzaia Naviglio Pavese 52, 20143 Milano | Tel.02.86998453 | redazione@informacibo.it

[Informativa Cookies Privacy](#)