

UN EVENTO

IN COLLABORAZIONE CON



I 34 FORMAGGI IN FINALE

DOMENICA 26 OTTOBRE ORE 17:00

ITALIAN CHEESE AWARDS® 2025

9^A EDIZIONE DEL PREMIO AI MIGLIORI FORMAGGI ITALIANI

CENTRO CONGRESSI – FIERA DI BERGAMO



ITALIAN CHEESE AWARDS '25

PREMIO AI MIGLIORI FORMAGGI ITALIANI
PRODOTTI CON LATTE 100% ITALIANO

FINALE ^{10[^]} EDIZIONE

DOMENICA 26 OTTOBRE 2025



BERGAMO

ORE 17:00

FIERA DI BERGAMO

CENTRO CONGRESSI - SALA CARAVAGGIO



CERIMONIA DI PREMIAZIONE



A SEGUIRE
BUFFET
CON I 34 FORMAGGI
FINALISTI

LA SERATA VERRÀ RIPRESA E DIFFUSA IN DIRETTA STREAMING SU

WWW.ITALIANCHEESEAWARDS.IT

PAGINA FACEBOOK ITALIAN CHEESE AWARDS

PROMOSSO
DA



SPONSOR



SPONSOR
TECNICO



**2 formaggi ex aequo*

CreamyMousse

Caseificio Puglia Lat *Puglia*

Delicato, cremoso, morbido e dolce, CreamyMousse nasce da un'idea di innovazione e attenzione ai gusti di tutti. Adatto ai più piccoli, altamente digeribile per il basso contenuto di lattosio, ideale anche per le diete vegetariane grazie all'assenza di caglio animale, versatile in quanto eccellente protagonista sia nelle ricette salate che dolci.



Squacquerone di Romagna DOP

Centrale del latte Cesena

Emilia Romagna

L'aspetto è di colore bianco lucente, senza crosta, dal profumo di fermenti lattici, mandorla, dall'elevata aromaticità, che ricorda fiori di campo ed erba medica. Il sapore è dolce/acido, non invadente e dal finale gustativo persistente e leggermente ammandorlato.



Squacquerone di Romagna DOP

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



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





NOMINATION

CATEGORIA

FRESCO



Asiago DOP Fresco

Prodotto della montagna

Caseificio Pennar Asiago

Veneto

Prodotto con latte vaccino raccolto in montagna solo dai soci del caseificio, allevatori con aziende agricole e malghe site sull'Altopiano di Asiago 7 Comuni. L'ambiente incontaminato dei pascoli alpini e la grande tradizione casearia rendono questo formaggio un pregiato gioiello di naturale bontà. Il sapore è dolce e lievemente acidulo, oltre ai sentori lattici sono presenti note animali, di erba, fieno, con accenni di fiori di montagna.



Pecorino Forenza

Il Parco delle Bontà

Caggiano Summo *Basilicata*

Si distingue per la sua texture compatta e leggermente granulosa, che si arricchisce durante la stagionatura. Il sapore è deciso e avvolgente, con note aromatiche intense e persistenti che ricordano i profumi naturali della Basilicata. Grazie a una stagionatura accurata, questo pecorino acquisisce un gusto unico, equilibrato e robusto.



Piccolo Giunco

Caseificio Antonio Garau dal 1880

Sardegna

Il Piccolo Giunco è un formaggio fresco da tavola prodotto con latte ovino. La pasta è compatta dal sapore tendente al dolce. Un piacevole mix di sentori di note vegetali della macchia mediterranea.





NOMINATION

CATEGORIA

PASTA MOLLE



Giniz Capriz *Alto Adige*

Formaggio molle prodotto 100% di latte vaccino dei masi dell' Alto Adige, aromatizzato con ginepro. Durante la sua stagionatura nella cantina di ardesia, viene lavato e girato ogni secondo giorno. Alla fine della stagionatura verrà affinato con BLU Gin.



Puzzone di Moena DOP Agritur El Mas

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.



Stael de Cavra Caseificio San Faustino *Lombardia*

Formaggio a pasta molle da tavola di latte 100% caprino intero e latte crudo a coagulazione presamica. Ha forma rotonda, si presenta esternamente con una fioritura bianca vellutata, internamente pasta bianca tipica dei formaggi caprini, morbida e tendenzialmente cremosa. Abbiamo un gusto equilibrato, con una leggera nota acidula tipica del latte caprino e con l'aumentare della stagionatura si sprigionano aromi più intensi. Il formaggio Stael de Cavra dal 2024 è stato certificato senza lattosio.





NOMINATION

CATEGORIA

PASTA FILATA



**2 formaggi ex aequo*

Burrata

Az. Agr. Zootecnica

Posticchia Sabelli *Basilicata*

La burrata è prodotta con latte vaccino proveniente dal proprio allevamento; di alta qualità grazie alla cura per l'alimentazione e il benessere animale. La sottilissima sfoglia di mozzarella, elastica, morbida e lucida racchiude un cuore cremoso di stracciatella.

Burrata di bufala

La Tenuta Bianca *Campania*

Formaggio al latte di bufala con ripieno, racchiuso artigianalmente nella pasta filata 100% al latte di bufala. Aroma piacevole e delicato, con nota lattica intensa accompagnata dal gusto avvolgente della panna di latte.

Cacio Calabro

Caseificio Carbone *Calabria*

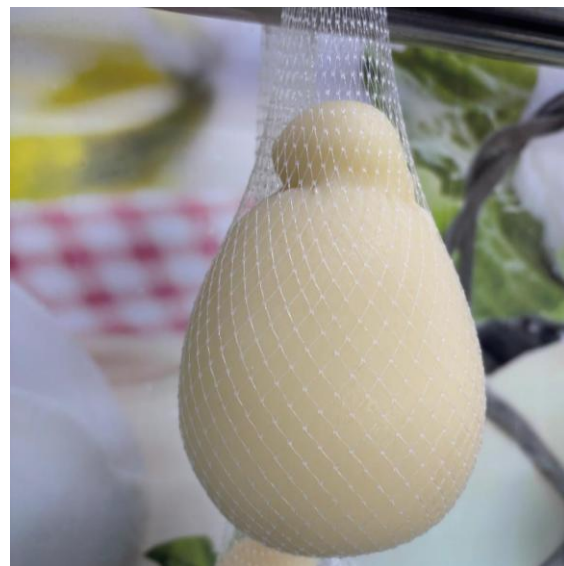
Formaggio a pasta filata prodotta con latte crudo vaccino. Il sapore è dolce, con sentori di latte.

Mozzarella di Bufala Campana DOP

Caseificio Il Casolare *Campania*

La mozzarella di bufala del Caseificio è realizzata secondo tradizione e rispettando le regole del consorzio della Mozzarella di Bufala Campana, usando solo latte fresco e intero, rigorosamente di Bufala da allevamenti della zona molto vicini. Lo stile di produzione è della scuola "aversana" che prevede oggi le stesse tecniche di produzione di 100 anni fa: utilizzo del siero innesto, naturale cottura a mano e salatura in salamoia. Tutti elementi che caratterizzano una forte artigianalità.

**2 formaggi ex aequo*





NOMINATION

CATEGORIA

PASTA FILATA STAGIONATA



Caciocavallo La Massaia *Puglia*

Caciocavallo tipico, realizzato con latte di mucche che vivono allo stato brado. Alimentandosi di erbe selvatiche, il sapore del latte è particolare e tipico dei formaggi prodotti da animali al pascolo.



Caciocavallo Lo Chalet del formaggio *Campania*

Caciocavallo realizzato interamente con latte di pecora Turchessa, razza originaria delle colline del Vesuvio. Il sapore è delicato ed amabile.



Caciocavallo stagionato di vacca modica Caseificio Mangiapane *Sicilia*

Il formaggio è prodotto con latte vaccino lavorato a crudo, la cui pasta filata è compatta che con la stagionatura tende a sfogliare. La stagionatura conferisce al prodotto un sapore intenso, inizialmente dolce ma, con il protrarsi della stagionatura diviene più piccante. Aromatico decisamente gradevole e fusibile in bocca, sapido, delicatamente piccante, rotondo, si ritrovano le note di burro e si percepiscono volatili sensazioni di fungo crudo.





NOMINATION

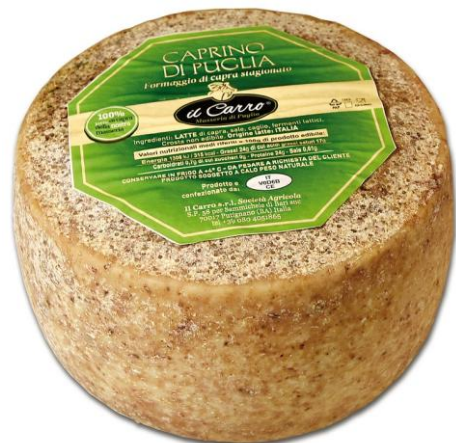
CATEGORIA

SEMISTAGIONATO



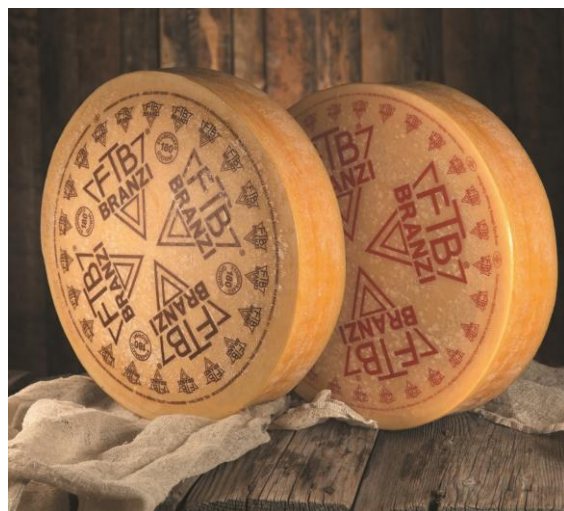
Caprino di Puglia Caseificio Il Carro *Puglia*

Formaggio stagionato di capra, affinato in grotta. Ideale da essere consumato come formaggio da tavola o per insaporire piatti della cucina tradizionale.



Tipico Branzi FTB Latteria di Branzi *Lombardia*

Il Branzi è un formaggio da latte vaccino tra i più antichi e tipici delle Orobie che prende il nome dal paese dell'alta valle Brembana, in provincia di Bergamo, in cui la produzione tradizionale è nata. Avveniva che i malgari, trasferitesi con le loro mandrie dalle stalle dei monti e della pianura sugli alpeggi dell'alta valle del fiume Brembo, convogliavano nelle casere di Branzi i formaggi da loro prodotti in quota. Così in autunno, alla discesa dei bergamini, la fiera di San Matteo attirava in paese i commercianti della regione, pronti a contendersi le partite di quel formaggio di colore paglierino e dal sapore dolce, delicato e caratteristico, determinato dalle particolari essenze vegetali presenti nei foraggi di quei monti.



Raschera DOP Francesco Rabbia *Piemonte*

Formaggio vacchino a latte crudo realizzato senza l'impiego di stampi, solo con fasciatura a mano. Un metodo tramandato da oltre 120 anni. Nei primi 30 giorni, il sapore è dolce e delicato. Acquista piccantezza con una stagionatura più lunga.





NOMINATION

CATEGORIA

STAGIONATO



**2 formaggi ex aequo*

Asiago DOP Vecchio Prodotto della Montagna Caseificio Finco Veneto

Prodotto con latte di montagna, secondo un rigido disciplinare che impone lavorazione e stagionatura sopra i 600 metri d'altitudine, sull'Altopiano di Asiago. Questo processo conferisce al formaggio un sapore deciso e intenso, con una pasta che tende all'ambrato, e un profumo fresco che ricorda i fiori di montagna.



Brenta Selezione oro Latterie Vicentine Veneto

Prodotto con latte vaccino pastorizzato a pasta semicotta, prodotto con latte vaccino. Viene stagionato e affinato per almeno 8 mesi in una grotta naturale in territorio vicentino. Dal profumo delicato con note erbacee, ricco di sapori e dal gusto gradevolmente intenso e dalla consistenza piuttosto pastosa, si presenta con una crosta dura ma sottile, compatta, di colore bianco paglierino che tende ad acquistare una maggiore consistenza e un colore più intenso con il progredire della stagionatura. Prodotto lavorato artigianalmente in quantità limitata.



CapoBranco Az. Agr. La Mascionara Abruzzo

Pecorino stagionato, con pasta da semidura a dura a seconda della stagionatura. Si caratterizza per note di burro fuso e un retrogusto di nocciole tostate. Al morso è consistente, ma al tempo stesso docile alla masticabilità e piacevolmente solubile.



Montelupo La Casara di Roncolato Veneto

Il Montelupo nasce dal latte dei Monti Lessini, il nome simbolo d'un latte vaccino d'alpeggio che conserva il concetto di terroir. La biodiversità di fiori e misticanza di erbe diverse definisce quel rapporto di qualità tra latte e territorio, nella sfida quotidiana della condivisione dei pascoli di montagna tra malghe e lupi. Ha una crosta di colore giallo paglierino, pasta rocciosa, stagionatura minima di 24 mesi. Emozionante, primitivo, intenso piacevolmente lattico ed aromatico.



**2 formaggi ex aequo*

A Mamma

Caseificio Erkiles *Sardegna*

È un formaggio a pasta cotta, semidura, da tavola e da grattugia, prodotto stagionalmente con caglio vegetale e latte crudo di pecore allevate al pascolo nella Barbagia. Il caseificio Erkiles di Giovanni Agostino Curreli è la prima azienda in Sardegna che riceve la certificazione "Qualità vegetariana"®.



Collina Veneta Stravecchio

Caseificio San Rocco *Veneto*

Prodotto con latte vaccino intero pastorizzato. Colore giallo oro, presenta una struttura compatta e granulosa. Leggermente tostato con aroma di lattico di burro Delicato, ricco ed intenso con aromi lattici leggermente tostati, con elementi vegetali e di frutta secca ben equilibrati.



Fiore Sardo DOP

Muraghe Orta *Sardegna*

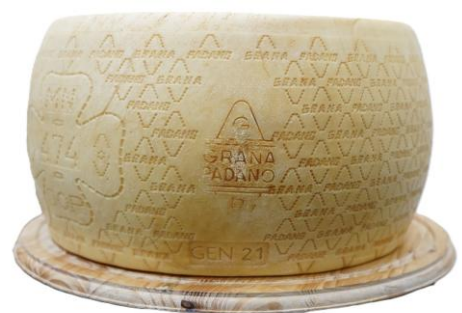
Formaggio tipico e storico della Sardegna prodotto con latte ovino crudo biologico di pecore di razza sarda allevate dall'azienda barbaricina allo stato brado. Agli animali non vengono mai somministrati antibiotici e anche il caglio usato per la coagulazione è ottenuto da agnelli di razza Sarda. La pasta è compatta e friabile di colore paglierino decisamente occhiata. Il gusto è deciso, piccante, con sensazioni ovine e vegetali di frutta secca e piante officinali e con note di affumicatura. Per l'affumicatura vengono utilizzati esclusivamente legni di essenze della macchia mediterranea e roverelle e viene messo a stagionare in cantine naturali.



Grana Padano DOP Selezione da fieno

Latteria San Pietro *Lombardia*

Prodotto con latte di vacche alimentate esclusivamente con fieno dei "Prati Stabili" dell'Alta Pianura Mantovana, conferendo al prodotto sapori e aromi unici. Presenta note di burro fuso, fieno, brodo di carne, frutta secca, con sapori equilibrati e una leggera piccantezza. La pasta è dura, con una frattura a scaglia, granulosa e friabile, e presenta una lievissima occhiatura.





NOMINATION

CATEGORIA

AROMATIZZATO



Orange Blu all'Arancia

Alta Mangiuria

Campania

Sapore profumato e intenso, con un retrogusto ben percepibile di arancia e cannella. Le note del vino Passito contribuiscono ad arricchire la complessità. Profumi agrumati ben bilanciati dalle spezie.



Pecorino al Timo

Caseificio Savino Salvatore

Puglia

Formaggio prodotto con latte crudo di pecora dal profumo intenso e persistente di erbe di campo. Il sapore è deciso, sapido ed avvolgente. Il finale rilascia una gradevole nota piccante.



Tauvl

Malga Faggioli 1140

Veneto

Robiola lattica semistagionata con buccia di carbone vegetale alimentare e cuore di gelatina al vino rosso della Valpolicella. Il termine "Tauvl" deriva dal cimbro e significa "demone", in riferimento al colore nero della buccia di questa robiola.



Brebiblù
Argiolas
Sardegna

Formaggio di pecora erborinato. La pasta si presenta compatta, leggermente cremosa, di colore giallo paglierino, con evidenti muffe blu. L'intensità è elevata, al naso sensazioni diburro e fungo, con una leggera nota animale. Al palato note di sottobosco, erbe aromatiche, in un effluvio equilibrato e intenso.



Gorgonzola DOP Dolce Arrigoni
Arrigoni Battista
Lombardia

Formaggio dalla crosta compatta, ruvida, dura di colore grigio e rosato, non edibile. A temperatura ambiente la pasta del colore bianco o paglierino diventa burrosa e fondente, screziata per lo sviluppo di muffe. Il sapore dolce, poco deciso ma gradevole al palato. Fino agli inizi del XX secolo questo formaggio era chiamato semplicemente stracchino o, più spesso, stracchino verde o stracchino di Gorgonzola e fu solo la necessità di distinguerlo e valorizzare il formaggio prodotto nella zona tipica di origine a dargli il definitivo nome di Gorgonzola.



Manhattan
Latteria Moro
Veneto

Formaggio erborinato prodotto con latte vaccino pastorizzato affinato nel cocktail Manhattan (whisky e vermouth rosso). Le ciliegie candite al maraschino arricchiscono visivamente il formaggio e donano un effetto dolce-amaro fruttato e aromatico. Per chi ama sapori intensi.





ITALIAN CHEESE AWARDS[®]

2025

La Premiazione 2025

Le categorie di formaggio in gara

- Freschissimo
- Fresco
- Pasta molle
- Pasta filata
- Pasta filata stagionata
- Semistagionato
- Stagionato
- Stagionato oltre i 24 mesi
- Aromatizzato
- Erborinato

Premi speciali

assegnati dalla redazione di Guru Comunicazione:

- Premio al miglior derivato del latte
- Premio al miglior formaggio di montagna
- Premio alla carriera
- Premio "Donne del latte"
- Premio al Cheese Bar dell'anno
*per le attività innovative di somministrazione
che propongono formaggio*
- Premio al Caseificio dell'anno
- Premio al Formaggio dell'anno

Le finali delle scorse edizioni

Premio 2015 1° edizione – **Mogliano Veneto** DoubleTree Hotel Venice North
Premio 2016 2° edizione – **Mogliano Veneto** DoubleTree Hotel Venice North
Premio 2017 3° edizione – **Bergamo** Città Alta Palazzo della Ragione
Premio 2018 4° edizione – **Bologna** FICO Centro Congressi
Premio 2019 5° edizione – **Verona** Centro Congressi VeronaFiere
Premio 2020-21 6° edizione – **Cittadella PD** Teatro Sociale
Premio 2022 7° edizione – **Bologna** FICO Centro Congressi
Premio 2023 8° edizione – **Ancona** Mole Vanvitelliana Auditorium
Premio 2024 9° edizione – **Ancona** Mole Vanvitelliana Auditorium

La Finale Italian Cheese Awards[®] 2025 è un evento organizzato da GURU COMUNICAZIONE in collaborazione con

THE CHEESE VALLEYS - LE TRE SIGNORIE ETS | PROGETTO FORME | B2CHEESE

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

