Guru Comunicazione PRESENTA

Guru Comunicazione *presenta*

34 formaggi in FINALE

PROMOSSO DA

RETE DEL TURISMO CASEARIO

CON IL PATROCINIO DEL

Comune di Ancona

ITALIAN CHEESE AWARDS 2026

PREMIO AI MIGLIORI FORMAGGI ITALIANI

11ª edizione

domenica 8 novembre 2026

ITALIAN CHEESE AWARDS '26

Premio ai migliori formaggi italiani
Prodotti con latte 100% italiano

FINALE

11^ edizione

Cerimonia di Premiazione

domenica 8 novembre ore 17:00

Ancona

Mole Vanvitelliana

A seguire il Buffet
con i 34 formaggi finalisti

La serata verrà ripresa e diffusa in diretta streaming su
italiancheeseawards.it
facebook ITALIAN CHEESE AWARDS
YouTube CHEESE TIME

Sponsor POOL PACK Green

Sponsor Tecnico ACQUA MINERALE RECOARO DALLE PICCOLE DOLOMITI

ITALIAN CHEESE AWARDS® 2026

NOMINATION

Categoria

FRESCHISSIMO

Butsch

Malga Faggioli 1140 *Veneto*

Formaggio di capra. Lavorazione lattica a crosta fiorita, ottenuta tramite lenta acidificazione del latte e coagulazione di circa 12 ore. La cagliata, leggermente pressata nelle tele, si compatta e spurga il siero prima della maturazione, fase in cui sviluppa la crosta fiorita e il profilo aromatico. Al gusto offre note fresche di latte e panna, con una delicata acidità tipica di questo tipo di lavorazioni.

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 cremoso tra i più rappresentativi della tradizione gastronomica romagnola. Dal gusto dolce e lievemente acidulo, conquista per la sua consistenza vellutata che "si squacquera", ovvero che tende naturalmente a cedere alla forma del contenitore in cui viene posta. Prodotto con latte vaccino pastorizzato, fermenti lattici autoctoni, caglio e sale.

ITALIAN CHEESE AWARDS® 2026

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.

Asiago DOP Fresco

Caseificio San Rocco *Veneto*

Prodotto con latte vaccino, si presenta con un aspetto luminoso e di notevole impatto visivo, caratterizzato da una struttura ampia e regolare, completamente attraversata da grandi "buchi". Questa occhiatura marcata è indice di una fermentazione giovane e di una stagionatura attenta, che per disciplinare non può essere inferiore ai 20 giorni. La pasta rimane morbida ed elastica.All'olfatto emergono aromi di latte fresco e burro; al gusto ritornano le stesse sensazioni, con un profilo pulito e immediato di latte fresco.

Taleddu

Brau Farm *Sardegna*

Il Taleddu non è semplicemente un formaggio sardo: è un viaggio nella memoria e nella terra di Sardegna. Nasce dal latte di pecore allevate allo stato brado nelle campagne di Orotelli, un ambiente incontaminato che regala al formaggio profumi intensi e note erbacee irripetibili. La stagionatura lenta ne esalta l'autenticità, trasformando ogni forma in un piccolo capolavoro della tradizione casearia isolana.

ITALIAN CHEESE AWARDS® 2026

NOMINATION

Categoria

PASTA MOLLE

**2 formaggi ex aequo*

Goaserle

Capriz *Alto Adige*

Formaggio di capra a pasta molle, con aroma di crosta rossa e consistenza cremosa. Da giovane è leggermente acidulo, mentre la stagionatura ne accentua le note speziate. Dopo quattro settimane la pasta compatta, con piccole occhiature, è avvolta da una crosta giallo-arancio lavata con colture di maturazione. Ottenuto da latte di capra dell'Alto Adige, esprime la ricchezza aromatica del latte di montagna e un profilo deciso

Montebore

Terre del Giarolo *Piemonte*

Formaggio da miscela di tre latti crudi modellato nei tre dischi tipici, con cagliata a grana nocciola. Stagiona da poche settimane a un anno, sviluppando crosta da umida a rugosa e pasta liscia o leggermente occhiata. Al naso offre note animali e speziate; al gusto sentori lattici e burrosi con richiami di sottobosco nella crosta edibile. Il latte caprino apporta freschezza, quello vaccino morbidezza, creando un bouquet complesso di media persistenza.

Stael de Cavra

San Faustino *Lombardia*

Formaggio a pasta molle ottenuto da latte caprino crudo, con coagulazione presamica. Ha forma rotonda, crosta bianca vellutata e pasta morbida, tipicamente cremosa. Il gusto è equilibrato, con lieve nota acidula che si intensifica con la stagionatura. Dal 2024 il Stael de Cavra è certificato senza lattosio.

Stracchino all'Antica delle Valli Orobie

Latteria Sociale Branzi *Lombardia*

Storico formaggio bergamasco delle Alpi Orobie, prodotto con latte vaccino intero. Ha crosta sottile e leggermente rugosa e pasta morbida sotto crosta con cuore più compatto. Profuma di latte, burro ed erbe di montagna; al gusto unisce dolcezza lattica, leggere note sapide e una vena aromatica nel finale. Nato dalla lavorazione munta calda, è considerato antenato del Taleggio e conserva una forte identità artigianale delle Valli Orobiche.

ITALIAN CHEESE AWARDS® 2026

NOMINATION

Categoria

PASTA FILATA

**2 formaggi ex aequo*

Burrata

PugliaLat *Puglia*

Prodotta con solo latte fresco vaccino locale, selezionato e controllato quotidianamente, per garantire qualità costante e un legame autentico con il territorio. Il risultato è una burrata fresca, cremosa e genuina, espressione della vera tradizione casearia pugliese. Una lavorazione che unisce manualità, passione ed esperienza, sostenuta da una capacità produttiva solida che assicura continuità senza rinunciare alla qualità.

Caciocavallo

Costantini *Molise*

Caciocavallo di latte vaccino ottenuto da quattro mungiture e lavorazione tradizionale con siero-innesto e prevalente caglio di capretto. È apprezzato già dopo 30 giorni, con pasta filata morbida e aromatica. La produzione annua è di circa 1.000 kg; il 30% delle forme matura 13 mesi in grotta naturale, sviluppando un profilo più complesso e legato al territorio.

Casizolu

Brau Farm *Sardegna*

Prodotto esclusivamente da latte vaccino, è uno dei formaggi tipici della tradizione agroalimentare della Sardegna, il suo sapore unico è dato dal latte prodotto dai nostri animali, che vengono allevati tutto l'anno a pascolo brado. È l'unico formaggio a pasta filata prodotto da latte intero, viene lavorato naturalmente senza l'aggiunta di fermenti, realizzato esclusivamente a mano così da potergli dare la tipica forma di una pera, questo formaggio può essere gustato da subito.

Mozzarella di Bufala

La Tenuta Bianca *Campania*

Formaggio artigianale al 100% al latte di bufala, sale, caglio e fermenti, dal sapore delicato e con la caratteristica nota muschiata. Il colore bianco del porcellanato, la consistenza elastica e l'aspetto lucido determinano le caratteristiche della famosa pasta filata del centro-sud.

ITALIAN CHEESE AWARDS® 2026

NOMINATION

Categoria

PASTA FILATA STAGIONATA

Caciocavallo di Grotta

Masserie Amodio — *Puglia*

Formaggio a pasta filata interamente lavorato a mano, prodotto con latte vaccino proveniente dagli allevamenti aziendali e successivamente stagionato in grotta di roccia naturale. Attraverso il processo di affinatura, il caciocavallo acquisisce un colore unico e un gusto intenso, oltre che profili organolettici unici.

Caciocavallo Stagionato

Il Parco delle Bontà

Caggiano Summo — *Molise*

Formaggio da latte vaccino lavorato a mano. Il colore è giallo intenso. Il sapore è pungente, sapido e piccante con note aromatiche. Stagionatura oltre i 24 mesi.

Cosacavaddu Ibleo 2 anni

Alessandro Criscione — *Sicilia*

Il Cosacavaddu Ibleo, prodotto con latte vaccino, nasce da una lavorazione artigianale che inizia con la filatura completamente a mano. Dopo la formatura nella sua tipica sagoma parallelepipeda, ogni pezzo viene immerso in salamoia e salato singolarmente per ottenere il giusto equilibrio. La crosta gialla, trattata con olio di lino, protegge il formaggio durante la stagionatura, che avviene secondo i tempi e le preferenze dei nostri clienti. Il risultato è un prodotto che unisce tradizione, manualità e identità territoriale, espressione autentica dell'altopiano ibleo.

ITALIAN CHEESE AWARDS® 2026

NOMINATION

Categoria

SEMISTAGIONATO

Mezzano di Malga

Malga Dosso di Sotto

Az. Agr. Marini *Veneto*

Formaggio vaccino dell'Altopiano di Asiago, prodotto a 1647 metri nella malga Dosso di Sotto solo in estate, con due lavorazioni al giorno. È un formaggio che nasce interamente a mano: dalla rottura della cagliata alla cottura su fuoco di legna d'abete, senza macchinari, salvo una piccola pompa per spostare il latte. La lavorazione utilizza latte crudo e latte-innesto al posto dei fermenti, scelta che richiede più tempo ma restituisce un profilo aromatico naturale, vivo e irripetibile, determinato ogni giorno dal casaro. Le vacche pascolano su oltre 80 specie botaniche in 90 ettari di malga che dona al formaggio note di erbe, fiori alpini, dolcezza lattica e un colore giallo paglierino. La pasta è morbida e pastosa, con occhiatura irregolare, diversa in ogni forma.

Pecorino di Pienza Rosso

Caseificio Cugusi *Toscana*

Formaggio a pasta compatta, prodotto con latte di pecora pastorizzato proveniente esclusivamente dagli allevamenti aziendali. La crosta è trattata secondo la tradizione con conserva di pomodoro, elemento distintivo della tipologia. Profilo sensoriale: gusto delicato ed equilibrato, con note lattiche pulite, consistenza morbida e persistenza gentile. Stagionatura di circa 60 giorni.

Pecorino 'Grezzo

Caseificio Nuovo *Toscana*

Formaggio a pasta bianca, tendenzialmente compatta e soggetta a sgranatura nelle stagionature avanzate. Prodotto con latte di pecora raccolto entro 50 km da piccoli allevatori delle Crete Senesi e delle colline volterrane. Crosta rugosa, marrone, trattata con olio di oliva. Profilo sensoriale: gusto deciso ma non eccessivamente salato, profumo intenso e crescente con la maturazione. Stagionatura minima 60–65 giorni.

ITALIAN CHEESE AWARDS® 2026

NOMINATION

Categoria

STAGIONATO

**2 formaggi ex aequo*

Asiago DOP Stagionato Prodotto della Montagna

Caseificio Pennar Asiago *Veneto*

Formaggio d'alpeggio ottenuto da latte vaccino di montagna e lavorato secondo la tradizione. La stagionatura conferisce una pasta compatta e asciutta, di colore giallo paglierino intenso, con profumi che richiamano erbe alpine, fieno, burro maturo e note di frutta secca. Al gusto è strutturato, saporito e persistente, con una piacevole complessità aromatica che riflette l'altitudine, il pascolo e la manualità dei casari. È un Asiago di montagna che esprime pienamente il carattere del territorio e si presta a lunghe stagionature.

Brenta Oro

Latterie Vicentine *Veneto*

Prodotto con latte vaccino pastorizzato a pasta semicotta, viene stagionato almeno 8 mesi in una grotta naturale vicentina. Ha profumo delicato con leggere note erbacee, gusto intenso e ricco, e consistenza pastosa. La crosta dura e sottile, color paglierino, si inspessisce e scurisce con la maturazione. Realizzato artigianalmente in quantità limitata.

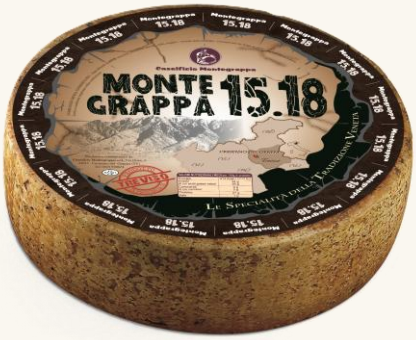
Monte Veronese d'Allevo DOP

La Casara di Roncolato *Veneto*

Prodotto esclusivamente con latte crudo vaccino proveniente al 100% dai pascoli delle malghe della Lessinia. La stagionatura varia da un minimo di 12 fino a oltre 24 mesi. Questo formaggio racchiude tutte le caratteristiche tipiche del latte d'alpeggio e dell'ambiente montano della Lessinia: profumi erbacei, aromi intensi e una struttura ricca e persistente.

Montegrappa 15 – 18

Caseificio Montegrappa *Veneto*



Formaggio vaccino stagionato, prodotto nell'area del Monte Grappa con latte scremato di alta qualità, in una lavorazione che richiama quella dei formaggi tipo "grana". La pasta è compatta, asciutta, di colore paglierino, mentre il gusto è saporito, intenso e persistente, con quella profondità aromatica che nasce dalla stagionatura su assi di legno per 6–12 mesi.

ITALIAN CHEESE AWARDS® 2026

NOMINATION

Categoria

STAGIONATO oltre 24 mesi

**2 formaggi ex aequo*

A Mamma

Caseificio Erkiles — *Sardegna*

E' 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 Erkìles di Giovanni Agostino Curreli è la prima azienda in Sardegna che riceve la certificazione "Qualità vegetariana"®.

Cime del Vezzena Stravecchio

La Casara di Roncolato — *Veneto*

Il Cime del Vezzena è una delle espressioni casearie dell'Altopiano, prodotto come Vezzena di malga e invernale con latte termizzato di Bruna Alpina, Pezzata Rossa e Frisona. Si distingue per pasta compatta, struttura asciutta e persistenza aromatica tipica dei Vezzena storici, con note di fieno ed erbe essiccate e una sapidità fine ma decisa.

Formaggio Vacche Rosse

Antica Corte delle Vacche Rosse

Emilia Romagna

Nasce da latte di Vacche Rosse, poco caglio e più siero-innesto, e da una cottura delicata della cagliata. Ne derivano pasta morbida, profilo dolce e armonico e una ricchezza aromatica fedele alla qualità del latte. La stagionatura di 24 mesi sviluppa note dolci e persistenti, con colore paglierino ricco di beta-carotene.

Parmigiano Reggiano DOP

4 Madonne — *Emilia Romagna*

La stagionatura oltre 24 mesi esprime l'equilibrio del Parmigiano Reggiano: pasta friabile e granulosa, profilo sapido ma armonico e bouquet tra burro fuso, agrumi e frutta secca. In degustazione spiccano l'armonia dolce-salato, la persistenza elegante e la naturale digeribilità. Ricco di calcio, fosforo e proteine, privo di lattosio e con elevato potere saziante, riflette la qualità della lunga maturazione. Perfetto in purezza o da grattugia, dove libera tutta la sua intensità.

ITALIAN CHEESE AWARDS® 2026

NOMINATION

Categoria

AROMATIZZATO

Malga Affinato al Fieno

La Casara di Roncolato *Veneto*

Formaggio a latte crudo di Bruna Alpina di malga, stagionato per circa 10 mesi e poi affinato in fieno d'alta montagna ricco di essenze floreali. Durante l'affinatura, che prosegue per altri 6–8 mesi, la pasta assorbe lentamente i profumi del fieno, sviluppando note aromatiche intense, richiami di pascolo alpino, erbe essiccate e una complessità che racconta la biodiversità d'altura. Il risultato, dopo 15–18 mesi complessivi, è un formaggio di grande identità: profondo, elegante, con una persistenza che unisce la forza del latte di malga alla finezza dell'affinatura naturale.

Cacioricotta al Tartufo

Az. Agr. La Mascionara *Abruzzo*

Formaggio aromatizzato che unisce la dolce intensità del latte fresco alla fragranza del tartufo. La pasta è morbida, con un profilo che richiama la ricotta appena fatta, mentre il tartufo aggiunge una nota profonda, terrosa e persistente, creando un equilibrio elegante tra cremosità e aromaticità. Perfetto in degustazione per chi cerca un formaggio semplice ma raffinato, capace di esprimere insieme la genuinità abruzzese e l'intensità del tartufo.

Stracciatella Affumicata

Caseificio Artigiana *Puglia*

La Stracciatella Affumicata è una specialità che unisce la cremosità ricca e vellutata della stracciatella pugliese a una raffinata affumicatura su legno di faggio. Il risultato è un profilo aromatico intenso, avvolgente e sofisticato, dove la dolcezza del latte fresco incontra una nota affumicata elegante e persistente. In degustazione offre una sensazione morbida e piena, con un equilibrio che conquista chi ama sapori decisi.

ITALIAN CHEESE AWARDS® 2026

NOMINATION

Categoria

ERBORINATO

Gorgonzola DOP Dolce

Carozzi *Lombardia*

La pasta è cremosissima, quasi al cucchiaio, attraversata da venature verdi che donano aromaticità senza mai sovrastare la dolcezza naturale del latte. In degustazione offre un profilo avvolgente, equilibrato e vellutato, con una sapidità gentile e una persistenza morbida che lo rende immediatamente riconoscibile. Le note ricordano panna fresca, burro, yogurt dolce e una leggera erborinatura che aggiunge profondità senza essere invasiva.

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.

Selva, blu ai mirtilli

Alta Mangiuria *Campania*

Il Selva è un erborinato morbido e contemporaneo, prodotto con latte vaccino pastorizzato e affinato con Falerno del Massico DOP e mirtilli. La stagionatura di circa 3 mesi sviluppa una pasta cremosa e un profilo aromatico ricco e stratificato. In degustazione emerge un equilibrio tra note lattiche, venature erborinate, sfumature vinose e sentori fruttati di bosco, con un finale persistente e armonico.

La Premiazione 2026

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 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
Premio 2025 10° edizione – **Bergamo** Centro Congressi Fiera

La Finale Italian Cheese Awards® 2026 è un evento organizzato da GURU COMUNICAZIONE
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

I premiati della scorsa edizione 2025

Finale 20-10-2025
Fiera di Bergamo

Categoria Freschissimo

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.

Categoria Fresco

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.

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.

I premiati della scorsa edizione 2025

Finale 20-10-2025
Fiera di Bergamo

Categoria Pasta filata

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.

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.

Categoria Semistagionato

Raschera DOP

Francesco Rabbia

Piemonte

E’ un formaggio duro di capra, a pasta cotta, a lenta maturazione ottenuto da latte parzialmente scremato per affioramento. La tecnica produttiva è simile a quella del grana. La consistenza della pasta è compatta leggermente granulosa, asciutta a scaglia. Il gusto è sapido e pieno ma non piccante, il sapore è tipicamente caprino con un aroma fragrante e delicato caratterizzato da una piacevole venatura dolce.

I premiati della scorsa edizione 2025

Finale 20-10-2025
Fiera di Bergamo

Categoria Stagionato

Montelupo **La Casara di Roncolato** *Veneto*

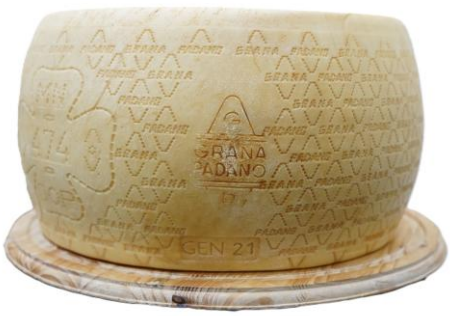
Il Montelupo nasce dal latte dei Monti Lessini, il nome simbolo d'un latte vaccino d'alpeggio che conserva il concetto di terroir. La biodiversità di fiori e misticanza di erbe diverse definisce quel rapporto di qualità tra latte e territorio, nella sfida quotidiana della condivisione dei pascoli di 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.

Categoria Stagionato oltre 24 mesi

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.



Categoria Aromatizzato

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.

Categoria Erborinato

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.

Premi Speciali

Assegnati dalla redazione di Guru Comunicazione

Scorsa edizione 2025

Finale 20-10-2025
Fiera di Bergamo

Premio al miglior derivato del latte

Yogurt al latte di bufala
Az. Ag. San Salvatore *Paestum Campania*

Il premio celebra un'impresa che trasforma un prodotto quotidiano in un capolavoro di semplicità e tecnologia. Nella Valle del Sele, a due passi dai templi millenari di Paestum, l'azienda agricola San Salvatore di Peppe Pagano custodisce un territorio ricchissimo di biodiversità. È in questo scrigno di natura che nasce uno yogurt di altissima espressione qualitativa, il frutto di studi, ricerche e applicazioni tecnologiche uniche nel loro genere, che elevano un derivato del latte spesso considerato secondario alla dignità di un prodotto eccellente, mantenendone intatta la naturalità.

Premio al miglior formaggio di montagna

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.

Premio al miglior Cheese Shop dell’anno

La Boutique del Formaggio e del Salume *Scandiano RE - Emilia Romagna*

Il premio consacra un vero e proprio santuario del gusto. Nel centro di Scandiano, all'ombra della Rocca del Boiardo, Giovanni Gazzetti e sua moglie Elisabetta hanno trasformato la loro passione in un'arte raffinata. Dal 1984, la loro Boutique del Formaggio e del Salume è un trionfo di bontà, dove la competenza di Giovanni guida i clienti tra i migliori prodotti nazionali ed esteri, spesso introvabili. L'esperienza si completa con degustazioni nel piccolo giardino adiacente, dove propone abbinamenti accattivanti con la maestria di chi ha fatto della propria passione una missione.

Premi Speciali

Assegnati dalla redazione di Guru Comunicazione

Scorsa edizione 2025

Finale 20-10-2025 Fiera di Bergamo

Premio alla carriera

Mimmo La Vecchia
Caseificio Il Casolare ***Campania***

Questo premio è un tributo a un uomo che è diventato il volto stesso di un'icona italiana nel mondo. Mimmo La Vecchia, giunto alla terza generazione del Caseificio "Il Casolare", non è solo un maestro casaro; è l'immagine universale della Mozzarella di Bufala Campana DOP, da New York al Giappone. Se oggi questo formaggio è così conosciuto e amato, molto lo deve a lui. Il riconoscimento celebra sì le sue indiscusse capacità professionali, ma è dedicato soprattutto all'uomo: alla sua disponibilità, alla sua cordialità e a una gentilezza ricca di una rara nobiltà.

Premio al Caseificio dell'anno

Caseificio San Faustino ***Lombardia***

Il riconoscimento premia un modello innovativo e virtuoso nato in una valle antica, la Val Camonica, dove l'arte casearia affonda le radici in 5000 anni di storia. Fausto e Matteo del Caseificio San Faustino hanno fatto della valorizzazione del latte locale la loro missione. La loro carta vincente è stata creare un rapporto di stretta e partecipativa collaborazione con gli allevatori della zona, rendendoli parte attiva del progetto. Questo legame simbiotico con il territorio, garanzia di una materia prima eccellente, è il cuore di una giovane realtà intraprendente, che questo premio vuole stimolare verso nuove e ambiziose creazioni.

Premio al Formaggio dell'anno

Caciocavallo stagionato
Caseificio Mangiapane ***Sicilia***

Il premio più ambito celebra un formaggio che è molto più di un semplice prodotto: è un atto di conservazione e testimonianza. Il valore di questo Caciocavallo inizia dalla valorizzazione di una razza bovina rara e preziosa, la vacca Modicana, allevata al pascolo in Sicilia. Dal suo latte eccezionale, Liborio Mangiapane dà vita a un formaggio che segue il ritmo lento delle stagioni, esigendo tempi lunghi e cure costanti. Il risultato è un'opera preziosa, dal colore dorato e da profumi di rara complessità che anticipano un assaggio potente e al contempo armonico: un vero testimone di un territorio unico, preservato dalla natura e dal lavoro di uomini appassionati.

Guru
Comunicazione

I prossimi eventi

Sei ami il formaggio, seguici!