



SELEZIONI PER LE NOMINATION
ITALIAN CHEESE AWARDS® 2024
PREMIO AI MIGLIORI FORMAGGI NAZIONALI
PRODOTTI CON LATTE 100% ITALIANO
9[^] EDIZIONE

i 100 formaggi in SEMIFINALE
Selezioni per le Nomination del Premio
Qui di seguito l'elenco

Selezioni per le Nomination

Premio ai migliori formaggi nazionali prodotti con latte 100% italiano
La seconda fase del Premio
si svolgerà nella Chiesa del Torresino, a lato di Porta Padova
delle mura di Cittadella. In degustazione
i 100 formaggi del Premio ITALIAN CHEESE AWARDS ®

in contemporanea a

Formaggio In Villa '24 12[^] edizione
Dal 5 all'8 aprile '24 - Tra le mura di Cittadella

Sabato 6 aprile dalle 11:00 alle 18:00

Degustazione libera dei 50 formaggi in concorso categorie:
"Freschissimo", "Fresco", "Pasta molle", "Pasta filata", "Pasta filata stagionata",

Domenica 7 aprile dalle 11:00 alle 18:00

Degustazione libera dei 50 formaggi in concorso categorie:
"Semistagionato", "Stagionato", "Stagionato oltre i 24 mesi", "Erborinato" e
"Aromatizzato".

Ingresso giornaliero alla degustazione ITALIAN CHEESE AWARDS '24
per il pubblico 20 euro a persona

Prenotazioni online su
www.formaggioinvilla.it/formaggioinvilla/ItalianCheeseAwards/

Domenica 7 aprile '24 alle ore 20.00
Piazza Pierobon - Cittadella.
L'annuncio delle NOMINATION
ovvero i 30 formaggi che accedono alla FINALE di ottobre 2024.

TALIAN CHEESE AWARDS® '24 – 9[^] EDIZIONE
 PREMIO AI MIGLIORI FORMAGGI NAZIONALI
 PRODOTTI CON LATTE 100% ITALIANO

100 FORMAGGI IN SEMIFINALE
 SELEZIONI PER LE NOMINATION DEL PREMIO

In degustazione Sabato 6 aprile dalle 11:00 alle 18:00

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

1 - CATEGORIA FRESCHISSIMO			
1	Amore di Capra	Il Carro	Puglia
2	Creamymousse	Puglia Lat	Puglia
3	Mascarpone	Mambelli	Emilia Romagna
4	Primo Sale di pecora	I Sapori del Latte	Sicilia
5	Robiola di Capra	San Faustino	Lombardia
6	Scacquerone di Romagna DOP	Mambelli	Emilia Romagna
7	Scacquerone di Romagna DOP	Centrale del latte Cesena	Emilia Romagna
8	Scacquerone di Romagna DOP	San Patrignano	Emilia Romagna
9	Squisito	Montegrappa	Veneto
10	Stracchino	Arrigoni Battista	Lombardia
2 - CATEGORIA FRESCO			
1	Asiago Dop fresco Prodotto della Montagna	Pennar	Veneto
2	Caprino Nobile	Monte Jugo	Lazio
3	Cre moso	Savino Salvatore	Puglia
4	Lagorai	Monti Trentini	Trentino
5	Pecorino fresco	Cugusi	Toscana
6	Pecorino Garganico	Masseria Macerone	Puglia
7	Piccolo Giunco	Antonio Garau dal 1880	Sardegna
8	Roccoverano DOP	Cascina Adorno	Piemonte
9	Roccoverano DOP Stagionato	Az. Agr. Accusani Nilvana	Piemonte
10	Tannara	Marghine	Sardegna
11	Tubi	il Colmetto	Lombardia
	<i>*2 formaggi ex aequo</i>		

3 - CATEGORIA PASTA MOLLE

1	Camembert di Bufala	Si Cheese	Puglia
2	Candidum	Eggemoa	Alto Adige
3	Fiocco	Latteria Febbi	Umbria
4	Fior di nuvola	San Rocco	Veneto
5	Morlacco del Grappa	Montegrappa	Veneto
6	Mucchino	San Patrignano	Emilia Romagna
7	Puzzone di Moena DOP	Agritur El Mas	Trentino
8	Puzzone di Moena DOP 150 gg	Latt. Soc. di Predazzo e Moena	Trentino
9	Steiner	Eggemoa	Alto Adige
10	Stracchinato	Monte Jugo	Lazio
11	Stracchino all'antica delle Valle Orobiche	Latteria Sociale di Branzi	Lombardia
12	Taleggio DOP	Invernizzi	Lombardia
	<i>*3 formaggi ex aequo</i>		

4 - CATEGORIA PASTA FILATA

1	Burrata	Artigiana	Puglia
2	Burrata	Gran Gourmet	Puglia
3	Burrata	Posticchia Sabelli	Basilicata
4	Burrata di bufala	La Tenuta Bianca	Campania
5	Caciotta di pecora	I Sapori del Latte	Sicilia
6	Casizolu	Brau Farm	Sardegna
7	Mozzarella di Bufala Campana DOP	Il Casolare	Campania
8	Stracciatella	Posticchia Sabelli	Basilicata
9	Stracciatella	Puglia Lat	Puglia
10	Stracciatella di Bufala	Il Parco	Puglia
11	Treccione di mozzarella	Davide Carbone	Calabria
	<i>*2 formaggi ex aequo</i>		

5 - CATEGORIA PASTA FILATA STAGIONATA

1	Caciocavallo	Posticchia Sabelli	Basilicata
2	Caciocavallo	Mangiapane	Sicilia
3	Caciocavallo	Il Parco delle Bontà	Basilicata
4	Caciocavallo affienato	Cianflocca	Abruzzo
5	Caciocavallo di bufala	La Tenuta Bianca	Campania
6	Caciocavallo Podolico	Molara	Campania
7	Caciocavallo Testa Piccola	Artigiana	Puglia
8	Cosacavaddu Ibleo 12 mesi	Crisione Alessandro	Sicilia
9	Pallone di Gravina	Derosa	Puglia
10	Pecoretta	Demarcus	Sardegna

In degustazione Domenica 7 aprile dalle 11:00 alle 18:00

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

6 - CATEGORIA SEMISTAGIONATO

1	Asiago DOP d'Allevio	Malga Dosso di Sotto Az Agr. Marini	Veneto
2	Asiago DOP Stagionato Mezzano	Latteria Sociale Villa	Veneto
3	Caciotta Stracchinata Misto Gentile	La Mascionara	Abruzzo
4	Caresos	Caresi di Ragaglia	Sardegna
5	Don Carlo	inMasseria	Puglia
6	Gran Capra	Gildo Formaggi	Lombardia
7	Marzane	Marghine di Daga e Sias	Sardegna
8	Montino	Cappiello	Campania
9	Pecorino Classico	Rotolo Gregorio	Abruzzo
10	Pecorino Romagnolo	San Patrignano	Emilia Romagna
11	Pecorino Toscano DOP	San Martino - Formaggeria Toscana	Toscana
12	Pecorino Tradizionale	De Franco Vincenzina - Zigrino	Calabria
13	Tipico Branzi FTB	Latteria di Branzi	Lombardia
	<i>*4 formaggi ex aequo</i>		

7 - CATEGORIA STAGIONATO

1	Asiago Dop Stagionato	Pennar	Veneto
2	Asiago DOP Stagionato Vecchio	Latteria Sociale Villa	Veneto
3	Brenta Selezione Oro	Latterie Vicentine	Veneto
4	Burki Matura	Burki ss.	Piemonte
5	Cimbro	La Casara di Roncolato	Veneto
6	Formaggio Brè	Associazione per il Formaggio Brè	Lombardia
7	Montegrappa 15-18	Montegrappa	Veneto
8	Montelupo	La Casara di Roncolato	Veneto
9	Pecorino Garganico stagionato	Masseria Macerone	Puglia
10	Pecorino Gran Riserva	Cugusi	Toscana
11	Piave DOP Selezione Oro	Lattebusche	Veneto
12	Toma Alpe Buscagnina	La Casera - I Formaggi di Eros	Piemonte
	<i>*3 formaggi ex aequo</i>		

8 - CATEGORIA STAGIONATO OLTRE 24 MESI

1	Asiago DOP Stagionato Stravecchio	Latterie Vicentine	Veneto
2	Brigantaccio	Coop. ASCA	Abruzzo
3	Fiore Sardo DOP	Salvatore Bussu	Sardegna
4	Formaggio delle Vacche Rosse	I Sapori delle Vacche Rosse	Emilia Romagna
5	Grana Padano 30 mesi	Caseif. Soc. Ponte di Barbarano	Veneto
6	Maimone	Erkiles	Sardegna

7	Malghe di Vezzena	Casearia Monti Trentini	Trentino
8	Montasio DOP Stravecchio	Pezzetta	Friuli Venezia Giulia
9	Monte Veronese Dop d'Alleva	La Casara di Roncolato	Veneto
10	Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi Vacca Bruna	Gennari	Emilia Romagna
11	Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi Vacche Rosse	Gennari	Emilia Romagna
	*2 formaggi ex aequo		

9 - CATEGORIA AROMATIZZATO

1	Blù Antico al Marsala	La Casera	Piemonte
2	Blù Orange	Alta Mangiuria - Mastrangelo	Calabria
3	Eclisse	Il Colmetto	Lombardia
4	Fatuli	Az, Agr. Prestello - Sorelle Bettoni	Lombardia
5	Formaggella di bufala	Aurora	Campania
6	Krauterkas "HaelGasund"	Kasmia	Alto Adige
7	Pecorino Garganico al tartufo	Masseria Macerone	Puglia
8	Pecorino Macchiaiolo al tartufo	L'Amatriciano	Lazio
9	Pecorino sotto foglia di noce	Cugusi	Toscana
10	Tauvl	Malga Faggioli 1140	Veneto

10 - CATEGORIA ERBORINATO

1	Barbablù	Caseif. Soc. Ponte di Barbarano	Veneto
2	Blu di Valle	La Casera	Piemonte
3	Chevriblù	Argiolas	Sardegna
4	Erborinato Sancarlone di Capra	Luigi Guffanti Formaggi 1876	Piemonte
5	Gorgonzola DOP Dolce	Mario Costa	Piemonte
6	Gorgonzola DOP Dolce Arrigoni	Arrigoni Battista	Lombardia
7	Honey	Latteria Moro	Veneto
8	Melanie Blu	Fattoria La Redola	Umbria
9	Smo King	Latteria di Aviano	Friuli V. Giulia
10	White Blu	Latteria di Aviano	Friuli V. Giulia

Sponsor



Media partner

storie di
formaggio



Un evento



www.italiancheeseawards.it

Guru Comunicazione s.r.l. Via Verdi 113 - 35011 Campodarsego PD

C. Fisc. e P. IVA: 04518530284 Nr. R.E.A.: PD - 396306

E-mail: segreteria@gurucomunicazione.it PEC gurucomunicazione@pec.it