

Comunicato stampa del 27 ottobre '25

I risultati della finale del Premio Italian Cheese Awards '25

I VINCITORI DEGLI AWARDS DEL FORMAGGIO ITALIANO

Si è svolta ieri, domenica 26 ottobre, nel Centro Congressi di Bergamo Fiera, la serata di gala degli Italian Cheese Awards 2025, il prestigioso concorso che decreta l'eccellenza della produzione casearia nazionale. Una giuria di esperti ha assegnato le 10 ambite statuette dorate ai vincitori delle categorie in gara, mentre la Redazione di Guru Comunicazione ha conferito 6 Premi Speciali per meriti distintivi nel settore.

Tra tutti, due premi speciali hanno simbolicamente riunito la tradizione e l'innovazione. **Il Premio alla Carriera è stato conferito a Mimmo La Vecchia del Caseificio "Il Casolare", vero ambasciatore globale della Mozzarella di Bufala Campana DOP, celebrato non solo per il suo talento professionale ma per la rara nobiltà umana che lo contraddistingue.**

A coronare la serata, il **formaggio Tauvl della Malga Faggioli 1140** ha ottenuto un prestigioso doppio riconoscimento: oltre alla Statuetta d'Oro come vincitore assoluto della Categoria Aromatizzato, si è aggiudicato il **Premio Speciale come Miglior Formaggio di Montagna**. Questo formaggio demoniaco nel nome e celestiale al palato, nato dal coraggio di ripopolare gli alpeggi della Lessinia, è stato l'indiscusso protagonista della kermesse.

Ad aggiudicarsi il titolo di **Caseificio dell'Anno** è stato il **Caseificio San Faustino** della Val Camonica, premiato per il suo modello virtuoso che crea una filiera cortissima e collaborativa con gli allevatori locali. Il riconoscimento più alto, quello di **Formaggio dell'Anno**, è stato assegnato al **Caciocavallo Stagionato di Liborio Mangiapane**, opera maestra che unisce la salvaguardia della rara razza Modicana a un profilo gustativo di potenza e armonia, simbolo di una Sicilia autentica e preservata.

Qui di seguito tutti i vincitori degli Awards 2025, categorie in concorso e premi speciali.

**Un evento organizzato da GURU COMUNICAZIONE in collaborazione con
THE CHEESE VALLEYS - LE TRE SIGNORIE ETS | PROGETTO FORME | B2CHEESE**

CATEGORIE IN CONCORSO

1 - Categoria Freschissimo

Squacquerone di Romagna DOP Centrale del Latte di 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

2 - Categoria Fresco

Piccolo Giunco Garau Antonio 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.

3 - Categoria Pasta Molle

Puzzone di Moena DOP 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.

4 - Categoria Pasta filata

Mozzarella di Bufala Campana DOP 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.

5 - 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.

6 - Categoria Semistagionato

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.

7 - 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.

8 - 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.

9 - 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.

10 - 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 AL MERITO CASEARIO

Assegnati dalla Redazione di Guru Comunicazione

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 Cheese Shop dell'anno

"La Boutique del Formaggio e del Salume" Scandiano (Reggio Emilia - 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.

Premio al miglior Formaggio di montagna

"Tauvl" Malga Faggioli 1140 (Veneto)

Questo riconoscimento onora il coraggio di chi sceglie la montagna e la capra, animale dal latte nobile. Sui pascoli della Lessinia, a 1140 metri di altitudine, Angelo e Ivano hanno sfidato lo spopolamento fondando Malga Faggioli. Da questa scommessa nasce il Tauvl, un formaggio il cui nome dialettale significa "demone" e ne richiama l'aspetto scuro e apparentemente rude. Ma all'assaggio, quest'opera maestra compie un viaggio sorprendente dagli inferi del nome alla soavità dei cieli, trasportando chi lo assapora nella pura essenza di un territorio incontaminato.

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.

Per informazioni

segreteria@italiancheeseawards.it

Luca Olivan + 39 348-2608607

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.

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

italiancheeseawards