



SELEZIONI PER LE NOMINATION ITALIAN CHEESE AWARDS® 2023

PREMIO AI MIGLIORI FORMAGGI NAZIONALI
PRODOTTI CON LATTE 100% ITALIANO
8^ 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 '23 11^ edizione
Dall'14 al 17 aprile '23 - Tra le mura di Cittadella

Sabato 15 aprile dalle 11:00 alle 17:00

Degustazione libera dei 50 formaggi in concorso categorie:
"Freschissimo", "Fresco", "Pasta molle", "Pasta filata", "Pasta filata stagionata",
[Clicca qui per prenotare la degustazione](#)

Domenica 16 aprile dalle 11:00 alle 17:00

Degustazione libera dei 50 formaggi in concorso categorie:
"Semistagionato"; "Stagionato", "Stagionato oltre i 24 mesi", "Erborinato" e
"Aromatizzato".
[Clicca qui per prenotare la degustazione](#)

Ingresso giornaliero alla degustazione ITALIAN CHEESE AWARDS '23
per il pubblico 20 euro a persona
La prenotazione si effettua on line

Domenica 16 aprile '23 alle ore 20.00
dalla consolle dell'Asiago Bistrot Piazza Pierobon di Cittadella.
L'annuncio delle NOMINATION
 ovvero i 30 formaggi che accedono alla **FINALE** di ottobre 2023.

ITALIAN CHEESE AWARDS® '23 – 8^a EDIZIONE
 PREMIO AI MIGLIORI FORMAGGI NAZIONALI
 PRODOTTI CON LATTE 100% ITALIANO

100 FORMAGGI IN SEMIFINALE
 SELEZIONI PER LE NOMINATION DEL PREMIO

In degustazione Sabato 15 aprile dalle 11:00 alle 17:00

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

1 - CATEGORIA FRESCHISSIMO			
1	Amore di capra	Il Carro	Puglia
2	Annutolo	La Tenuta Bianca	Campania
3	Bucciato Romagnolo	Centrale del latte di Cesena	Emilia Romagna
4	Cacioricotta Ovicaprino	Alba	Molise
5	Mascarpone	Mambelli	Emilia Romagna
6	Primosale di pecora	La Mascionara	Abruzzo
7	Squacquerone di Romagna DOP	Centrale del latte di Cesena	Emilia Romagna
8	Squacquerone di Romagna DOP	San Patrignano	Emilia Romagna
9	Stracchè del Mugello	Storica Fattoria Palagiaccio	Toscana
10	Stracchino	Arrigoni Battista	Lombardia
11	Stracchino	Caseificio Sociale Ponte di Barbarano	Veneto
	<i>*2 formaggi ex aequo</i>		
2 - CATEGORIA FRESCO			
1	Asiago DOP Fresco Enego	Finco Gianfranco	Veneto
2	Asiago DOP Fresco Prodotto della montagna	Pennar	Veneto
3	Asiago DOP Fresco	Latterie Vicentine	Veneto
4	Asiago DOP Fresco	San Rocco	Veneto
5	Caprino Nobile	Monte Jugo	Lazio
6	Dolceselva	Toniolo Casearia	Veneto
7	il Colmetto	Il Colmetto	Lombardia
8	Lagorai	Monti Trentini	Trentino
9	Pecorino Crotonese	Calabrialleva APOCC	Calabria
10	Pecorino del Sig. G	Fattoria Lischeto	Toscana
11	Pecorino Garganico	Masseria Macerone	Puglia
12	Tronchetto di Capra	Argiolas	Sardegna
	<i>* 3 formaggi ex aequo</i>		

3 - CATEGORIA PASTA MOLLE

1	A' Ninetta	Il Carro	Puglia
2	Arunda	Englhorn	Alto Adige
3	Bri--Anzolo	Ghezzi	Lombardia
4	Candidum	Eggemoa	Alto Adige
5	Cheese for Peace	Fontegranne	Marche
6	Flower 66	San Rocco	Veneto
7	Morlacco del Grappa	Montegrappa	Veneto
8	Puzzone di Moena DOP	Agritur El Mas	Trentino
9	Puzzone di Moena DOP	Caseificio Sociale Predazzo e Moena	Trentino
10	Sennoredda	Mandrolisai	Sardegna
11	Steiner	Eggemoa	Alto Adige
12	Stracchino all'Antica	Latteria Branzi	Lombardia
13	Taleggio DOP	Latteria Soc. Casearia di Branzi	Lombardia
	* 4 formaggi ex aequo		

4 - CATEGORIA PASTA FILATA

1	Burrata	Posticchia Sabelli	Basilicata
2	Burrata	inMasseria	Puglia
3	Burrata	Artigiana	Puglia
4	Burrata	Latteria del Sole	Trentino
5	Burrata	Lanzillotti	Puglia
6	Caciocavallo con latte Vaccino Pezzata Rossa	Miramonti	Campania
7	Caciocavallo di Ciminà	Domenico Siciliano	Calabria
8	Casizolu	Brau Farm	Sardegna
9	Cheesella	Luigi Guffanti	Piemonte
10	Mozzarella di Bufala Campana DOP	Il Casolare	Campania
11	Mozzarella di bufala	Latteria Fabula	Campania
12	Mozzarella di latte di bufala	La Tenuta Bianca	Campania
	* 3 formaggi ex aequo		

5 - CATEGORIA PASTA FILATA STAGIONATA

1	Caciocavallo di Bufala	Dimanu - Latteria del sole	Trentino
2	Caciocavallo Irpino	D&D	Campania
3	Caciocavallo Pololico della Basilicata	Az. Vaccaro - Podolico Reale	Basilicata
4	Caciocavallo Silano DOP	Posticchia Sabelli	Basilicata
5	Caciocavallo stagionato di vacca modica	Mangiapane	Sicilia
6	Caciocavallo tradizionale	Dalba Antonio	Puglia
7	Cosacavaddu Ibleo 12 mesi	Criscione Alessandro	Sicilia
8	Cosacavaddu Ibleo 24 mesi	Criscione Alessandro	Sicilia
9	Pecoretta	Demarcus	Sardegna
10	Provola di capra	Grillo - Le capre del Grillo	Calabria
11	Schiena d'Asino giovane	D&D	Campania

* 2 formaggi ex aequo

In degustazione Domenica 16 aprile dalle 11:00 alle 17:00

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

6 - CATEGORIA SEMISTAGIONATO

1	Asiago DOP Mezzano Prodotto della montagna	Il Crocere	Veneto
2	Asiago DOP Mezzano	Malga Marini	Veneto
3	Caciotta di capra	Latteria Perenzin	Veneto
4	Fontina DOP Prodotto in Alpeggio 2020	Exploitation Quendoz	Valle d'Aosta
5	La Deliziosa	La Quercia	Lazio
6	Pecorino Crotonese DOP	Calabrialleva APOCC	Calabria
7	Pecorino Garganico Riserva	Masseria Macerone	Puglia
8	Pecorino semistagionato	I formaggi di Candeggio - Mossa	Umbria
9	Pecorino semistagionato	Fattoria dei Barbi	Toscana
10	Pirano	Barlotti	Campania
11	Salva Cremasco DOP	Cra Formaggi Italia	Lombardia
12	Toma Valchiusella stag. 4 mesi pasta semidura	Le Tome di Villa	Piemonte
13	Zoncolan di capra	Pezzetta	Friuli V. Giulia
	* 4 formaggi ex aequo		

7 - CATEGORIA STAGIONATO

1	Asiago DOP Vecchio	Latteria Villa	Veneto
2	Asiago DOP Vecchio Grun Alpe Prodotto della montagna	Pennar	Veneto
3	Caprone	La Casara Roncolato	Veneto
4	Formaggio Bré	Associaz. Per il Formaggio Bré	Lombardia
5	Formaggio stagionato di Pecora	Valvo	Sicilia
6	Malga Vecchio	Malga Serona	Veneto
7	Montelupo	La Casara Roncolato	Veneto
8	Parmigiano Reggiano DOP 12 mesi	Boselli	Emilia Romagna
9	Pecorino	San Patrignano	Emilia Romagna
10	Pecorino Alta quota Prodotto in montagna	Caseificio Storico Amatrice	Lazio
11	Pecorino Amatriciano	L'Amatriciano	Lazio
12	Pecorino Romano DOP	Caseificio Storico Amatrice	Lazio
13	Pecorino stagionato	I formaggi di Candeggio - Mossa	Umbria
14	Piave Selezione Oro	Lattebusche	Veneto
15	Silter DOP	Prestello	Lombardia
	* 6 formaggi ex aequo		

8 - CATEGORIA STAGIONATO OLTRE 24 MESI

1	Asiago DOP Stravecchio	Latteria Villa	Veneto
2	Asiago DOP Stravecchio Prodotto della montagna	Pennar	Veneto
3	Asiago DOP Stravecchio Prodotto della montagna	Finco Gianfranco	Veneto
4	Fiore Sardo DOP	Bussu	Sardegna
5	Fiore Sardo DOP	F.Ili Podda	Sardegna
6	Grana Padano 30 mesi	Caseificio Sociale Ponte di Barbarano	Veneto
7	Malga Stravecchio	Malga Serona	Veneto
8	Montasio DOP Stravecchio	Caseificio della Savia	Friuli V. Giulia
9	Montasio DOP Stravecchio	Latteria Maron	Friuli V. Giulia

10	Monte Veronese DOP Presidio Slow Food	Dalla Valentina	Veneto
11	Monte Veronese DOP Presidio Slow Food	La Casara Roncolato	Veneto
12	Parmigiano Reggiano DOP	Latteria San Giorgio	Emilia Romagna
13	Parmigiano Reggiano Dop 48 mesi	Brugnoli	Emilia Romagna
14	Stagionato oltre i 24 mesi	Monte Jugo	Lazio
	* 5 formaggi ex aequo		

9 - CATEGORIA AROMATIZZATO

1	Caciocavallo barricato	Az. Gregorio Rotolo	Abruzzo
2	Citrus	Alta Mangiuria	Campania
3	Cuoredolce	Ghezzi	Lombardia
4	Il Regio affinato in foglie di noci	Caseificio Storico Amatrice	Lazio
5	l'Taliko	Latteria di Aviano - Del Ben	Friuli Venezia Giulia
6	Pecorino al peperoncino	Calabrialleva APOCC	Calabria
7	Pecorino alle erbe mediterranee	Olivaro	Puglia
8	Pepita Robiola di pecora	Bianchessi	Lombardia
9	Perbacco	Toniolo Casearia	Veneto
10	Piacentinu Ennese DOP	Valvo	Sicilia
11	Selva	Alta Mangiuria	Campania
12	Tauvl	Malga Faggioli	Veneto
13	Torbato	Corrado Benedetti	Veneto
	* 4 formaggi ex aequo		

10 - CATEGORIA ERBORINATO

1	4 Rose Santi	Igor	Piemonte
		Caseificio Sociale Ponte di	
2	Barbablù	Barbarano	Veneto
3	Blu Ramandolo	Pezzetta	Friuli Venezia Giulia
4	Gorgonzola DOP dolce Arrigoni	Arrigoni Battista	Lombardia
5	Gorgonzola DOP piccante	Luigi Guffanti	Piemonte
6	Gorgonzola DOP Selezione	Carozzi	Lombardia
7	Gran Riserva Leonardi al cucchiaino	Igor	Piemonte
8	Moena blu	Agritur El Mas	Trentino
9	Smo 'King	Latteria di Aviano - Del Ben	Friuli Venezia Giulia
10	White Blu	Latteria di Aviano - Del Ben	Friuli Venezia Giulia

Sponsor



Media partner



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