



# LE NOMINATION I 34 FORMAGGI IN FINALE

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

## RISULTATI DELLE SELEZIONI PER LE NOMINATION

Le **NOMINATION** sono state assegnate dal voto della degustazione del pubblico, in occasione di Formaggio in Villa '23 sabato 15 e domenica 16 aprile '23 alla Chiesa del Torresino a Cittadella sommato al giudizio della redazione del Premio.

### 1 - CATEGORIA FRESCHISSIMO

Annutolo	La Tenuta Bianca	Campania
Cacioricotta Ovicaprino	Alba	Molise
Mascarpone	Mambelli	Emilia Romagna
Squacquerone di Romagna DOP	San Patrignano	Emilia Romagna
*2 formaggi ex aequo		

### 2 - CATEGORIA FRESCO

Asiago DOP Fresco Prodotto della montagna	Pennar	Veneto
Caprino Nobile	Monte Jugo	Lazio
Pecorino Garganico	Masseria Macerone	Puglia

### 3 - CATEGORIA PASTA MOLLE

Morlacco del Grappa	Montegrappa	Veneto
Puzzone di Moena DOP	Agritur El Mas	Trentino
Sennoredda	Mandrolisai	Sardegna
Taleggio DOP	Latteria Soc. Casearia di Branzi	Lombardia
*2 formaggi ex aequo		

#### 4 - CATEGORIA PASTA FILATA

Burrata	inMasseria	Puglia
Burrata	Artigiana	Puglia
Mozarella di Bufala Campana DOP	Il Casolare	Campania

#### 5 - CATEGORIA PASTA FILATA STAGIONATA

Caciocavallo Silano DOP	Posticchia Sabelli	Basilicata
Caciocavallo stagionato di vacca modica	Mangiapane	Sicilia
Cosacavaddu Ibleo 24 mesi	Criscione Alessandro	Sicilia

#### 6 - CATEGORIA SEMISTAGIONATO

Asiago DOP Stagionato	Malga Marini	Veneto
Caciottona di capra	Latteria Perenzin	Veneto
Pecorino Garganico Riserva	Masseria Macerone	Puglia
Pirano	Barlotti	Campania
<i>*2 formaggi ex aequo</i>		

#### 7 - CATEGORIA STAGIONATO

Caprone	La Casara Roncolato	Veneto
Formaggio Bré	Associaz. Per il Formaggio Bré	Lombardia
Silter DOP	Prestello	Lombardia

#### 8 - CATEGORIA STAGIONATO OLTRE 24 MESI

Malga Stravecchio	Malga Serona	Veneto
Parmigiano Reggiano Dop 48 mesi	Brugnoli	Emilia Romagna
Stagionato oltre i 24 mesi	Monte Jugo	Lazio

#### 9 - CATEGORIA AROMATIZZATO

Caciocavallo barricato	Az. Gregorio Rotolo	Abruzzo
Perbacco	Toniolo Casearia	Veneto
Selva	Alta Mangiuria	Campania
Tauvl	Malga Faggioli	Veneto
<i>*2 formaggi ex aequo</i>		

#### 10 - CATEGORIA ERBORINATO

4 Rose Santi	Igor	Piemonte
Gorgonzola DOP Selezione	Carozzi	Lombardia
White Blu	Latteria di Aviano - Del Ben	Friuli V. Giulia

# ITALIAN CHEESE AWARDS® 2023

8° EDIZIONE

PREMIO AI MIGLIORI FORMAGGI NAZIONALI  
PRODOTTI CON LATTE 100% ITALIANO



Il Premio ITALIAN CHEESE AWARDS è il più importante riconoscimento nazionale dedicato alle migliori produzioni casearie italiane. La finalità è la promozione e la “valorizzazione” del formaggio realizzato con **latte e caglio 100% italiano**.

La Giuria è composta da esperti, operatori del settore e giornalisti. La redazione di Guru Comunicazione, organizzatrice del Premio, è esclusa dalla valutazione finale dei formaggi.

Diciassette le Statuette in ottone evocative di un umanoide con braccia alzate a sostenere una forma di formaggio che saranno complessivamente consegnate nella kermesse finale tra **10 “Awards” ed ulteriori 7 premi speciali** assegnati dalla redazione di Guru Comunicazione per meriti nel settore caseario: “Premio al miglior derivato del latte”, “Premio al miglior formaggio di montagna”, “Formaggio dell’anno”, “Premio alla carriera”, Premio “Donne del latte”, “Caseificio dell’anno” e “Cheese Bar dell’anno”.

## La Finale del Premio - 3° fase Premiazione

I tre formaggi per categoria che hanno ottenuto la nomination parteciperanno alla finale. Una commissione di esperti poche ore prima della finale degusterà formaggi ed assegnerà le 10 statuette dorate, 1 per categoria, simbolo del 1° premio. **La premiazione finale Italian Cheese Awards 2023 si terrà nel mese di ottobre '23.**

## Le finali delle scorse edizioni

Premio 2015 1° edizione – **Mogliano Veneto** DoubleTree Hotel Venice North

Premio 2016 1° 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



[www.italiancheeseawards.it](http://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](mailto:segreteria@gurucomunicazione.it) PEC [gurucomunicazione@pec.it](mailto:gurucomunicazione@pec.it)

---