



LE NOMINATION I 34 FORMAGGI IN FINALE

ITALIAN CHEESE AWARDS® '24 9[^] 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 '24, sabato 6 e domenica 7 aprile '24 alla Chiesa del Torresino a Cittadella sommato al giudizio della redazione del Premio.

La **FINALE** si terrà il 10 novembre ad Ancona.

**I formaggi sono pubblicati per categoria ed in ordine alfabetico*

1 - CATEGORIA FRESCHISSIMO

Creamymousse	Puglia Lat	Puglia
Primo Sale di pecora	I Sapori del Latte	Sicilia
Scacquerone di Romagma DOP	Centrale del latte Cesena	Emilia Romagna
Squisito	Montegrappa	Veneto
*2 formaggi ex aequo		

2 - CATEGORIA FRESCO

Asiago Dop fresco Prodotto della Montagna	Pennar	Veneto
Pecorino Garganico	Masseria Macerone	Puglia
Piccolo Giunco	Antonio Garau dal 1880	Sardegna
Roccoverano DOP Stagionato	Az. Agr. Accusani Nilvana	Piemonte
*2 formaggi ex aequo		

3 - CATEGORIA PASTA MOLLE

Morlacco del Grappa	Montegrappa	Veneto
Puzzone di Moena DOP 150 gg	Latt. Soc. di Predazzo e Moena	Trentino
Steiner	Eggemoa	Alto Adige

4 - CATEGORIA PASTA FILATA

Burrata	Artigiana	Puglia
Burrata di bufala	La Tenuta Bianca	Campania
Casizolu	Brau Farm	Sardegna
Mozzarella di Bufala Campana DOP	Il Casolare	Campania
*2 formaggi ex aequo		

5 - CATEGORIA PASTA FILATA STAGIONATA

Caciocavallo	Il Parco delle Bontà Caggiano Summo	Basilicata
Caciocavallo Testa Piccola	Artigiana	Puglia
Cosacavaddu Ibleo 12 mesi	Criscione Alessandro	Sicilia

6 - CATEGORIA SEMISTAGIONATO

Asiago DOP d'Allevio	Malga Dosso di Sotto Az Agr. Marini	Veneto
Gran Capra	Gildo Formaggi	Lombardia
Tipico Branzi FTB	Latteria di Branzi	Lombardia

7 - CATEGORIA STAGIONATO

Burki Matura	Burki ss.	Piemonte
Montelupo	La Casara di Roncolato	Veneto
Toma Alpe Buscagnina	La Casera - I Formaggi di Eros	Piemonte

8 - CATEGORIA STAGIONATO OLTRE 24 MESI

Grana Padano 30 mesi	Caseif. Soc. Ponte di Barbarano	Veneto
Maimone	Erkiles	Sardegna
Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi Vacche Rosse	Gennari	Emilia Romagna
Fiore Sardo DOP	Salvatore Bussu	Sardegna
*2 formaggi ex aequo		

9 - CATEGORIA AROMATIZZATO

Formaggella di bufala	Aurora	Campania
Pecorino sotto foglia di noce	Cugusi	Toscana
Tauvl	Malga Faggioli 1140	Veneto

10 - CATEGORIA ERBORINATO

Gorgonzola DOP Dolce Arrigoni	Arrigoni Battista	Lombardia
Smo King	Latteria di Aviano	Friuli V. Giulia
Honey	Latteria Moro	Veneto

ITALIAN CHEESE AWARDS® 2024

9[^] 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 2024 si terrà il 10 novembre ad Ancona.**

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

Premio 2023 8° edizione – **Ancona** Mole Vanvitelliana



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