

Berna, giugno 2024

## **Swiss Cheese Awards 2024 a Lugano**

**Ogni due anni, in autunno, il mondo caseario elvetico si riunisce agli Swiss Cheese Awards. Una giuria di circa 200 esperti degusta e valuta in base a determinati criteri oltre 1000 formaggi svizzeri suddivisi in 32 categorie. L'edizione degli Swiss Cheese Awards di quest'anno sarà articolata in due atti: le qualificazioni a Berna il 20 settembre 2024 e la finale con l'elezione dei tre Swiss Champions a Lugano dal 4 al 6 ottobre 2024.**

Diretta da FROMARTE, l'associazione mantello degli artigiani svizzeri del formaggio, la 13<sup>a</sup> edizione degli Swiss Cheese Awards premierà le migliori specialità casearie elvetiche. I 32 vincitori di categoria saranno decretati il 20 settembre a Berna. Lunedì 23 settembre 2024 verranno resi noti pubblicamente e invitati alla finale a Lugano.

### **Una giuria tecnica internazionale**

Le specialità casearie presentate – per lo più formaggi di mucca, ma anche formaggi di capra e pecora – vengono prodotte da piccole imprese a conduzione familiare, da caseifici d'alpe o da grandi aziende casearie. La loro valutazione spetta a una giuria tecnica internazionale che comprende casari, affinatori e altri esperti del settore. «Siamo lieti di avere tra noi casari e casare dal Nord America, dalla Turchia e dal Giappone, nonché naturalmente dalla Svizzera e dai Paesi limitrofi», dichiara la presidente della giuria Monika Lüscher Bertocco. L'ingegnera in tecnologia alimentare SPF è responsabile per la valutazione e la classifica in 32 categorie, nonché per l'elezione degli Swiss Champions. I tre formaggi campioni della Svizzera verranno premiati durante la cerimonia pubblica che si svolgerà il 4 ottobre 2024 a Lugano.

### **Premiazione dei campioni svizzeri a Lugano**

Il 4 ottobre 2024, nel Palazzo dei Congressi di Lugano verranno premiati i migliori casari e le migliori casare del Paese, dando loro ampia visibilità. Una super giuria decreterà i tre migliori formaggi tra i 32 vincitori di categoria e li nominerà campioni ufficiali svizzeri, ossia Swiss Champions.

### **Concorso dei taglieri di formaggi come categoria a sé stante**

Nel contesto degli Swiss Cheese Awards si svolgerà anche un concorso dei taglieri di formaggi, che offrirà a un massimo di 15 candidati e candidate la possibilità di dar prova delle loro capacità. Tra i criteri decisionali figurano anche le varianti di texture, la presentazione, il rispetto dell'identificazione e l'osservanza delle norme igieniche.

### **Casette in legno in riva al lago**

I festeggiamenti però non si fermano al Palazzo dei Congressi, ma proseguono nel centro città, dove chi vuole togliersi la voglia di formaggio può far visita al grande mercato del formaggio alla Festa d'Autunno dal 4 al 6 ottobre. Il mercato del formaggio è organizzato da cheese-festival direttamente sul lungolago di Lugano. Per la vendita verranno montate delle casette in legno, dove i visitatori potranno assaggiare i formaggi vincitori di categoria e altre specialità casearie elvetiche.

### **Conoscere i candidati e le candidate**

A livello mediatico, gli Swiss Cheese Awards saranno accompagnati da una campagna su 11 candidati che tenteranno la fortuna all'edizione 2024. Gli 11 casari e casare si presentano nel corso di brevi video, fornendo un assaggio del loro sfaccettatissimo lavoro e della passione con cui si dedicano al loro mestiere artigianale. I filmati verranno progressivamente pubblicati sul [sito web](#) e affiancati da attività su Facebook, Instagram e TikTok.

**Informazioni per i rappresentanti dei media** sono disponibili [qui](#) e [qui](#).

Immagini ad alta risoluzione degli SCA 2022 sono disponibili qui: [media@scm-cheese.com](mailto:media@scm-cheese.com)

**Invitiamo i rappresentanti dei media a prendere parte agli Swiss Cheese Awards a Lugano. Iscrizione e informazioni dettagliate tramite l'indirizzo di contatto.**

**Contatto**

Désirée Stocker  
Switzerland Cheese Marketing AG  
Responsabile Corporate Communications  
+41 31 385 26 22  
[media@scm-cheese.com](mailto:media@scm-cheese.com)

**Switzerland Cheese Marketing AG (SCM)** si impegna a favore del settore caseario svizzero come organizzazione no-profit neutrale e trasversale. SCM mette insieme le forze di tutti gli operatori del settore e promuove la vendita di formaggio svizzero come apprezzato prodotto premium in Svizzera e all'estero.

**FROMARTE** è l'associazione mantello degli artigiani svizzeri del formaggio. Il suo scopo primario è rafforzare le strutture commerciali. FROMARTE crea le condizioni quadro ottimali per i membri e difende i loro interessi in politica e sul mercato. FROMARTE si adopera per preservare la cultura casearia e la varietà dei formaggi della Svizzera.