

Berna, 24 settembre 2024

Swiss Cheese Awards: i vincitori di categoria sono ora noti

L'edizione degli Swiss Cheese Awards di quest'anno ha visto la presentazione, da parte di 340 casari e casare, di 1103 diversi formaggi svizzeri. I formaggi sono stati valutati da una giuria tecnica internazionale diretta da FROMARTE, l'associazione mantello degli artigiani svizzeri del formaggio. Adesso si conoscono i vincitori di categoria che il 4 ottobre 2024, a Lugano, avranno la possibilità di aggiudicarsi il titolo di «Swiss Champion», campione svizzero.

A Berna, 1103 specialità casearie svizzere suddivise in 32 categorie sono state sottoposte all'attento esame di una giuria tecnica internazionale che ha valutato i formaggi per aspetto esteriore e occhiatura, gusto e aroma nonché consistenza della pasta. «Siamo lieti di aver registrato un nuovo record di partecipanti quest'anno», afferma Monika Lüscher Bertocco, a capo della giuria degli Swiss Cheese Awards. Le decisioni sono ormai state prese e sono stati nominati i 32 vincitori di categoria degli Swiss Cheese Awards, che verranno premiati a Lugano il 4 ottobre 2024.

L'elezione a «Swiss Champion»

Per i 32 migliori il viaggio prosegue ora alla finale di Lugano. Il 4 ottobre 2024, presso il Palazzo dei Congressi, una super giuria composta da 37 membri decreterà i tre formaggi che tra i 32 vincitori di categoria conquisteranno il titolo di «Swiss Champion», ossia di campione ufficiale svizzero nelle categorie formaggi a pasta dura/extradura, formaggi a pasta semidura e formaggi a pasta molle/freschi. Inoltre, a Lugano si terrà anche un concorso dei taglieri di formaggi. «Per la seconda volta questo concorso si svolgerà nel quadro degli Awards e permetterà alle persone partecipanti di dare prova delle loro abilità direttamente sul posto dal vivo», svela Andréas Leibundgut, responsabile di progetto degli Swiss Cheese Awards. La successiva assegnazione dei premi sarà un evento magico non solo per i vincitori e le vincitrici, ma anche per il pubblico. Oltre alla consegna degli Awards si svolgerà infatti anche uno spettacolo, dedicato alla magia del formaggio, del «Swiss Mentalist» Federico Soldati. Biglietti disponibili su Ticketcorner: <https://www.ticketcorner.ch/it/artist/swiss-cheese-awards/>

A far da cornice agli Swiss Cheese Awards a Lugano dal 4 al 6 ottobre 2024 ci saranno la Festa d'Autunno e il mercato del formaggio di cheese-festival, al quale sarà certamente possibile degustare qualche formaggio vincitore.

Laboratoire du goût

Insieme ad aspiranti cuochi e cuoche, FROMARTE ha organizzato il concorso «Laboratoire du goût». Parallelamente alle eliminatorie, una giuria composta da apprendisti e apprendiste nel settore della gastronomia e della cucina ha valutato una selezione un po' più ristretta di formaggi, decretando quello migliore, vincitore nella categoria «Laboratoire du goût».

Alla classifica:

[Cheese Awards \(formaggiosvizzero.ch\)](https://formaggiosvizzero.ch)

Qui sono disponibili immagini ad alta risoluzione e impressioni delle preselezioni a Berna:

<https://mediahub.schweizerkaese.ch/pinaccess/showpin.do?pinCode=fjs8jqCZPTtb>

[Pre-Selection Swiss Cheese Awards 2024 \(youtube.com\)](https://www.youtube.com/watch?v=...)

Ulteriori informazioni sono consultabili su **cheese-awards.ch** e **cheese-awards.formaggiosvizzero.ch**

Contatto

Désirée Stocker

Switzerland Cheese Marketing AG

Responsabile Corporate Communications

+41 31 385 26 22

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.