

Lugano, 5 ottobre 2024

Swiss Cheese Awards: eletti i tre campioni svizzeri.

In occasione della 13^a edizione degli Swiss Cheese Awards, il 4 ottobre a Lugano sono stati individuati i tre migliori formaggi svizzeri e premiati con il titolo di «Swiss Champion». Gli Swiss Cheese Awards rappresentano l'evento più importante del settore caseario elvetico e, anche quest'anno, hanno richiamato un numeroso pubblico di esperti e appassionati da tutto il mondo.

Tra i [32 vincitori di categoria](#), una super giuria internazionale composta da 37 membri ha selezionato i migliori formaggi svizzeri nelle categorie formaggi a pasta dura/extradura, formaggi a pasta semidura e formaggi a pasta molle/freschi. Adesso i tre formaggi seguenti, nominati ufficialmente campioni svizzeri, possono fregiarsi del titolo di «Swiss Champion».

- 1. Formaggi a pasta dura/extradura: Le Gruyère AOP, Markus Sturny, Käserei Lanthen**
- 2. Formaggi a pasta semidura: Le Brigand du Jorat, Muhamet Lekiqi & Renaud Freymond, Fromagerie de Saint-Cierges SA**
- 3. Formaggi a pasta molle/freschi: Vacherin Mont d'Or, Serge André, Fromagerie André SA, Romanel-sur-Morges**

«Ancora una volta, gli Swiss Cheese Awards hanno evidenziato l'incredibile varietà e la qualità del formaggio svizzero», afferma Hans Aschwanden, presidente di FROMARTE. E aggiunge: «Per noi casari è molto interessante vedere che cosa realizzano gli altri produttori».

Conferimento degli Awards

All'assegnazione degli Awards a Lugano sono stati decretati i tre «Swiss Champions» e sono stati premiati anche tutti i 32 vincitori di categoria nonché i taglieri di formaggi più belli. Ad aggiudicarsi la vittoria nel concorso dei taglieri di formaggi è stata Vauthey Manon, Cugy. Un altro punto forte della cerimonia di premiazione è stato lo spettacolo del «Swiss Mentalist» Federico Soldati, che ha portato in scena un programma dedicato alla magia del formaggio.

Laboratoire du goût

Insieme ad aspiranti cuochi e cuoche, FROMARTE ha organizzato il concorso «Laboratoire du goût». Parallelamente alle Swiss Cheese Awards, 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».

Il mercato del formaggio di cheese-festival

Fino a domenica, in occasione della Festa d'Autunno, Lugano ospita anche il mercato del formaggio di cheese-festival, durante il quale è possibile assaggiare e acquistare i formaggi vincitori di categoria e altre specialità della regione.

Swiss Cheese Awards 2026 a Friburgo

Gli organizzatori si pregustano già la prossima edizione degli Swiss Cheese Awards 2026, che si terranno dal 6 all'11 ottobre 2026 a Friburgo. Una piccola delegazione della Città di Friburgo era

presente sul posto a Lugano per il passaggio di testimone. «La Città di Friburgo è molto lieta di ospitare nel 2026 questa manifestazione così importante per il settore caseario elvetico», spiega il sindaco Thierry Steiert. «Facendo parte della Rete delle Città Creative dell'UNESCO nell'ambito della gastronomia, la città fungerà da vetrina per un cantone caratterizzato da una strategia agroalimentare forte, soprattutto nel settore della produzione casearia.» Il Cantone di Friburgo vanta una ricca tradizione casearia nonché alcune delle varietà di formaggi più famose e storiche della Svizzera, come ad esempio Le Gruyère AOP o il Vacherin Fribourgeois AOP.

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

Qui sono disponibili immagini ad alta risoluzione e impressioni:

<https://mediahub.schweizerkaese.ch/pinaccess/showpin.do?pinCode=i6hCrTMkqTfC>

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

Contatto

Désirée Stocker

Switzerland Cheese Marketing AG

Responsabile Corporate Communication

+41 79 500 07 11

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.