



ITALIAN CHEESE AWARDS® '22 - 7° EDIZIONE
PREMIO AI MIGLIORI FORMAGGI NAZIONALI
PRODOTTI CON LATTE 100% ITALIANO

100 FORMAGGI IN SEMIFINALE
SELEZIONI PER LE NOMINATION DEL PREMIO

Degusta e vota il formaggio preferito!

Sabato 2 aprile dalle 11:00 alle 17:00

Degustazione libera dei 50 formaggi in concorso categorie:
"Freschissimo", "Fresco", "Pasta molle", "Pasta filata", "Pasta filata stagionata",

Domenica 3 aprile dalle 11:00 alle 17:00

Degustazione libera dei 50 formaggi in concorso categorie:
"Semistagionato"; "Stagionato", "Stagionato oltre i 24 mesi", "Erborinato" e "Aromatizzato".

INGRESSO GIORNALIERO per la degustazione dei formaggi in concorso è di euro 12.00
**prenotazione obbligatoria on line*

Le degustazioni si svolgono nella Chiesa del Torresino
Via G. Garibaldi, adiacente a Porta Padova - Cittadella

In degustazione Sabato 2 aprile dalle 11:00 alle 17:00

** Elenco in ordine per categoria e alfabetico del nome del caseificio.*

1 - CATEGORIA FRESCHISSIMO

1	Alba	Molise	Cacioricotta
2	Caseificio Mambelli	Emilia Romagna	Mascarpone
3	Caseif. Soc. Ponte di Barbarano	Veneto	Mascarpone
4	Centrale del latte di Cesena	Emilia Romagna	Bucciato Romagnolo
5	Il Colmetto	Lombardia	Il Colmetto
6	La Mascionara	Abruzzo	Primo sale di pecora
7	La Tenuta Bianca	Campania	Primosale di Bufala

8	Monte Jugo	Lazio	Spalmabile di capra
9	Montegrappa	Veneto	Casatella trevigiana
10	San Rocco	Veneto	Stracchino

2 - CATEGORIA FRESCO

1	Alchimista Lactis	Lazio	Valcremera
2	Argiolas	Sardegna	Tronchetto
3	Cascina Lia	Piemonte	Tuma di capra
4	I Renai	Toscana	Nebbiaio
5	Latteria di Branzi	Lombardia	Branzi FTB fresco
6	Mandrolisai	Sardegna	Sennoredda
7	Monte Jugo	Lazio	Caprino Nobile
8	Monti Trentini	Trentino	Lagorai
9	Nilvana	Piemonte	Robiola di Roccaverano DOP
10	Pennar	Veneto	Asiago DOP fresco Prodotto della Montagna
11	Toniolo	Veneto	Asiago DOP fresco

3 - CATEGORIA PASTA MOLLE

1	Argiolas	Sardegna	Cuor d'Or Caprino
2	Agriturismo Caseria	Campania	Apalos White
3	Capriz	Alto Adige	Carbonito
4	Capriz	Alto Adige	Caprea
5	Caseif. Soc. Predazzo e Moena	Trentino	Puzzone di Moena DOP stag a 300 gg
6	Demarcus	Sardegna	Casuttella
7	Eggemoa	Alto Adige	Steiner
8	El Mas	Trentino	Puzzone di Moena
9	Invernizzi	Lombardia	Taleggio DOP
10	Montegrappa	Veneto	Morlacco del Grappa
11	Toniolo	Veneto	Morlacco del Grappa
12	Unteregger	Alto Adige	Sissi
13	Unteregger	Alto Adige	Ricki

4 - CATEGORIA PASTA FILATA

1	Artigiana	Puglia	Burrata
2	Cipriani Cheese	Veneto	Mozzarella di bufala
3	Demarcus	Sardegna	Pecoretta
4	Di Vagno	Puglia	Burrata
5	Di Vagno	Puglia	Scamorzone
6	inMasseria	Puglia	Burrata
7	inMasseria	Puglia	Stracciatella
8	La Lunghiera	Puglia	Burrata
9	La Tenuta Bianca	Campania	Stracciata di Bufala
10	Posticchia Sabelli	Basilicata	Burrata

5 - CATEGORIA PASTA FILATA STAGIONATA

1	Agriturismo Caseria	Basilicata	Caciocavallo Caseria di Castelfranco stagionato
2	Az. Agr. Pessolani	Basilicata	Caciocavallo Podolico
3	D&D	Campania	Schiena d'asino giovane
4	D&D	Campania	Caciocavallo Irpino
5	Di Nucci	Molise	Caciocavallo di Agnone
6	La Puglia Segreta	Puglia	Caciocavallo Podolico del Gargano
7	Latteria del Sole	Trentino	Caciocavallo Trentino
8	Masserie Amodio	Puglia	Caciocavallo
9	Perrone Giovanni	Basilicata	Caciocavallo Podolico
10	Tarantino	Puglia	Pallone di Gravina

In degustazione Domenica 3 aprile dalle 11:00 alle 17:00

** Elenco in ordine per categoria e alfabetico del nome del caseificio.*

6 - CATEGORIA SEMISTAGIONATO

1	Alba	Molise	Rustico
2	Cra Formaggio	Lombardia	Salva Cremasco DOP
3	De' Magi	Toscana	Pecorino Piparello a metà
4	Il Fienile - Di Cecca Luigi	Campania	Sabatico Masciottola
5	Il Fienile - Di Cecca Luigi	Campania	Conzato Calitrano
6	La Maremmana	Toscana	Francescano di latte di bufala
7	Latteria di Branzi	Lombardia	Tipico Branzi FTB 60gg
8	Latteria Perenzin	Veneto	Mezzanino Bio
9	Malga Marini	Veneto	Asiago DOP d'allevato
10	Monti Trentini	Trentino	Le malghe di Vezzena
11	Nicola Romano	Calabria	Caprino Semistagionato
12	Unteregger	Alto Adige	Viktor

7 - CATEGORIA STAGIONATO

1	Ass.per il formaggio Bré	Lombardia	Formaggio Bré
2	Carmasciando	Campania	Carmasciano
3	Cugusi	Toscana	Pecorino Gran Riserva
4	I Renai	Toscana	Penna
5	La Casara Roncolato	Veneto	Caprone
6	La Mascionara	Abruzzo	Pecorino infossato
7	Lattebusche	Veneto	Piave Selezione Oro
8	Latteria di Aviano - Del Ben	Friuli V. Giulia	Montasio DOP Vecchio
9	Latteria di Branzi	Lombardia	Formai de Mut DOP dell'Alta Val Brembana DOP
10	Latteria di Branzi	Lombardia	Branzi FTB stravecchio
11	Latteria Soc. Valtellina	Lombardia	Valtellina Casera DOP
12	Latteria Villa	Veneto	Asiago DOP Vecchio
13	Latterie Vicentine	Veneto	Brenta Selezione Oro

8 - CATEGORIA STAGIONATO OLTRE 24 MESI

1	Allegro	E. Romagna	Parmigiano Reggiano
2	Bussu Salvatore - Debbene	Sardegna	Fiore Sardo DOP
3	Caseif. Soc. Ponte di Barbarano	Veneto	Grana Padano Riserva 30 mesi
4	Fattoria Lischeto	Toscana	Pecorino Maschio
5	Gennari	E. Romagna	Parmigiano Reggiano DOP 40 mesi
6	Guadalti	Toscana	Riserva del Buttero Santi Quadalti
7	I Sapori delle Vacche Rosse	E. Romagna	Formaggio Vacche Rosse
8	Latteria Ovaro - Pezzetta	Friuli V. Giulia	Montasio DOP stravecchio
9	Latteria Villa	Veneto	Asiago DOP Stravecchio
10	Pennar	Veneto	Asiago Dop Stravecchio
11	San Pietro	Lombardia	Grana Padano DOP 36 mesi
12	Santa Rita Bio	E. Romagna	Parmigiano Reggiano 48 mesi

9 - CATEGORIA AROMATIZZATO

1	Argiolas	Sardegna	Nuré
2	Aurora	Campania	Bianco di Capra
3	Capriz	Alto Adige	Brasii
4	Carmasciando	Campania	Emozioni di Aglianico
5	Corrado Benedetti	Veneto	Redivino Extra
6	CRA Formaggi Italia	Lombardia	Il filosofo alle uve passite
7	Cra Formaggio	Lombardia	L'antico con foglie di castagno
8	Cugusi	Toscana	Pecorino foglie di noce
9	Demarcus	Sardegna	Pecorino Affumicato e Stagionato
10	Il Colmetto	Lombardia	Cuordi
11	Latteria di Aviano - Del Ben	Friuli V. Giulia	Affinato Bacche Bianche
12	Latteria Perenzin	Veneto	Capra Tonka & Vermouth
13	Nicola Romano	Calabria	Caprino alle erbe

10 - CATEGORIA ERBORINATO

1	Altamangiuria - Mastrangelo	Campania	Kristal
2	Altamangiuria - Mastrangelo	Campania	Blu Orange
3	Arrigoni Battista	Lombardia	Gongonzola DOP Dolce
4	Arrigoni Battista	Lombardia	Gongonzola DOP Piccante
5	Corrado Benedetti	Veneto	Torbato
6	De' Magi	Toscana	Zefferina
7	El Mas	Trentino	Blu Moena
8	Latteria di Aviano - Del Ben	Friuli V. Giulia	Smo'King
9	Latteria Ovaro - Pezzetta	Friuli V. Giulia	Blu Ramandolo

* Elenco in ordine per categoria e alfabetico del nome del caseificio.

Un evento

Sponsor

Media partner

