



WORLD CHEESE AWARDS A BERGAMO: È RECORD PER IL DEBUTTO ITALIANO DELLE "OLIMPIADI DEI FORMAGGI"

Un evento nell'evento in programma dal 18 al 20 ottobre nell'ambito di FORME, la manifestazione che porta a Bergamo il meglio dell'arte casearia italiana e mondiale.

Record di adesioni, paesi partecipanti e giurati per il debutto italiano del più prestigioso concorso mondiale dedicato all'arte casearia

In mostra in Città Alta i formaggi vincitori delle 31 edizioni precedenti (tra cui l'unico italiano) e due special guest: il vincitore dei WCA 2019 e il formaggio di Leonardo da Vinci

Bergamo, 1° ottobre 2019 – L'edizione 2019 di **Forme**, la manifestazione che dal 17 al 20 ottobre porta a Bergamo il meglio dell'arte casearia italiana e mondiale a Bergamo, ha in calendario un appuntamento internazionale che la rende unica: i **World Cheese Awards**, le "Olimpiadi dei formaggi" che arriveranno per la prima volta in Italia ospiti nei padiglioni della Fiera dal 18 al 20 ottobre.

Organizzati da **The Guild of Fine Food**, i World Cheese Awards da oltre 30 anni premiano i migliori produttori del pianeta, dai piccoli artigiani ai grandi brand. Al suo debutto italiano la 32esima edizione della competizione **segna già i primi record con ben 3.804 candidati totali** (+10% del precedente record 2018) – raccolti in poco più di un mese e mezzo di iscrizioni, dal 22 luglio al 9 settembre – provenienti da 6 continenti e un primato di **42 paesi partecipanti** dalla A di Argentina alla W di Wales (Galles), passando dal Giappone, che con 42 formaggi è ammesso per la prima volta ai WCA. **Record anche per l'Italia**, che al suo debutto come paese ospitante è in gara con ben 845 candidati (+102% rispetto all'anno scorso). Tra le **curiosità** il Messico, presente ai WCA 2019 con prodotti tradizionali come il Chihuahua e il Queso Panela ma anche più internazionali come formaggi tipo Gouda e Manchego, un pecorino proveniente da Israele, formaggi del Sud Africa con note di cioccolato, caramello, zucca violina e harissa, passando da un formaggio molle di capra muffettato a crosta fiorita dall'Australia avvolto nelle foglie di vite di un vigneto locale.

Da **primato** anche la **giuria** con 260 membri provenienti da un numero record di 35 paesi, tra cui Barbados, Giappone, Nuova Zelanda, Russia e Italia (naturalmente). Il 18 ottobre gli occhi della comunità casearia internazionale saranno tutti puntati sui lavori della giuria. Suddivisi in squadre di tre o quattro componenti, ai giurati spetterà in un solo giorno esaminare, degustare, annusare e toccare gli oltre 3.804 formaggi in gara.

Dopo aver decretato i vincitori delle medaglie di Bronzo, Argento o Oro ogni squadra, nell'ambito del proprio tavolo, eleggerà un formaggio eccezionale, il Super Gold. I formaggi così selezionati verranno esaminati una seconda volta da una Super Giuria di 16 esperti che eleggerà altrettanti finalisti, tra cui verrà scelto il Formaggio Campione del Mondo nel corso di una cerimonia trasmessa in diretta televisiva su World Cheese TV.



progettoforme.eu

info@progettoforme.eu

FORME

Dopo il primo giorno dedicato agli addetti ai lavori, l'arena dei World Cheese Awards aprirà le porte al **grande pubblico** con i Cheese Tour, i tour di degustazione dei formaggi da tutto il mondo che si svolgeranno all'interno del **Cheese Festival**, il grande spettacolo di arte casearia per tutti gli appassionati e i curiosi che sempre in fiera dal 18 al 20 ottobre ospiterà un fitto programma di degustazioni e abbinamenti, tour guidati da esperti ONAF, laboratori dell'Accademia del Panino Italiano, show cooking e una mostra-mercato.

John Farrand, managing director di The Guild of Fine Food ha commentato: «*A iscrizioni chiuse siamo felici di poter annunciare che i World Cheese Awards 2019 saranno i più grandi e internazionali di sempre, con il 10% in più di formaggi in gara rispetto al record dell'anno scorso. La nostra prima visita in Italia sembra aver catturato l'attenzione di tutto il settore, con candidature da ogni angolo del Paese. Quest'anno poi siamo felici di dare il benvenuto ai nuovi ingressi di Cile e Giappone. I World Cheese Awards sono un punto di riferimento per il mondo del formaggio. Per noi, quindi, significa molto avere un numero record di nazioni rappresentate tra i formaggi in gara e di giurati, in entrambi i casi provenienti da sei continenti. Siamo elettrizzati dalla collaborazione con FORME e con la prima edizione della fiera B2Cheese per la realizzazione di uno dei più grandi eventi caseari che il mondo abbia mai visto*».

Italia Campione del Mondo

Correva l'anno 1997 quando l'Italia trionfò all'allora International Food & Drink Event (IFE) di Londra con un esemplare stagionato 30 mesi di uno dei formaggi più riconoscibili al mondo, nonché DOP lombarda. A strappare il titolo di Campione del Mondo (l'unico finora per l'Italia) fu infatti il parmigiano Reggiano del **Caseificio Vittoria di Quistello**, in gara come socio del Consorzio Latterie Sociali di Mantova. Come ricorda Claudio Caleffi, Presidente dello storico caseificio mantovano, attivo dalla metà degli anni '30 fino al 2001: «*Il segreto della nostra vittoria fu l'alimentazione delle mandrie da latte. Attuando una vera e propria rivoluzione per quei tempi, scegliemmo un sistema a base di secco, fieno e mangime. Il risultato fu quel parmigiano reggiano a pasta bianca e magro che convinse la giuria*». Quando uno dei giudici fu chiamato per il taglio tradizionale della forma, gli altri furono avvolti dal suo aroma dolce e fruttato prima ancora di assaggiare le scaglie granulose dall'aroma perfettamente bilanciato e dal retrogusto di ananas. All'ultima edizione tenutasi a Bergen, in Norvegia, l'Italia ha collezionato 175 Awards, di cui 13 Super Gold, 42 Gold, 60 Silver e 60 Bronze. Ben 4 dei 16 Top Cheese finalisti erano italiani, con il riconoscimento di Best Italian Cheese al Pecorino Toscano Riserva del Fondatore del Caseificio Il Fiorino di Roccalbenga, nel grossetano. Quest'anno, con più del doppio dei formaggi in gara rispetto al 2018, le attese per il medagliere tricolore sono alte.

Campioni in mostra

A raccontare la storia del premio sarà la mostra a ingresso gratuito "**And the winner is...**" ospitata nella suggestiva cornice della Sala delle Capriate di Palazzo della Ragione a Bergamo Alta. Oltre a riunire per la prima volta i vincitori di tutte le scorse edizioni delle "Olimpiadi dei formaggi", la mostra celebrerà il formaggio vincitore dell'edizione 2019 accanto al Montébore, lo "storico" formaggio italiano scelto da Leonardo Da Vinci per le nozze tra Isabella d'Aragona e Gian Galeazzo Sforza, celebrate a Tortona nel 1489. Un omaggio al genio di Leonardo da Vinci nell'anno del 500° anniversario della sua morte.



progettoforme.eu

info@progettoforme.eu

FORME

Ufficio stampa

SEC Newgate Spa

Tel. 02 6249991

Cinzia Ghilotti, ghilotti@segrp.com, 347 7958520

Vania Brogi, brogi@segrp.com, 338 1367220

Arianna Marenzana, marenzana@segrp.com, 3485660460



progettoforme.eu

info@progettoforme.eu