CheeseItaly, nasce la squadra italiana di formaggi per vincere in Spagna al World Cheese Awards 2021

written by Marco Salvaterra | 26 agosto 2021

Nasce la nazionale italiana dei formaggi e si chiamerà CheeseItaly. “Un nome inglese che fa capire come questo gruppo abbia l’ambizione di valorizzare ai massimi livelli il proprio prodotto attraverso concorsi internazionali e, quindi, sostenerne il valore e il prezzo”. A parlare è Doris Corsini, marketing executive della squadra che ha tempo solo fino all’8 settembre per raccogliere le adesioni. Sullo sfondo il World Cheese Awards 2021 è il più grande concorso mondiale di formaggi che attende a Oviedo (Spagna), dal 3 al 6 novembre 2021, oltre 4.000 campioni di formaggi del mondo.

CheeseItaly è di fatto un gruppo di produttori che si proporrà unito e compatto al World Cheese Awards con un approccio innovativo ai concorsi sin dalla selezione dei formaggi dei singoli produttori.

“Un’esperienza ventennale nei concorsi – commenta Umberto Beltrami, vicepresidente del Consorzio Conva di Castelnovo ne’ Monti (RE) in cui CheeseItaly nasce – ci ha insegnato che partecipare e posizionarsi ai migliori livelli in una competizione richiede da un lato un prodotto di qualità e dall’altro una serie di attività sin dall’atto dell’iscrizione. Se si è premiati è possibile dare maggiore valore al proprio prodotto che, in Italia, vale il 12% del Pil del food nazionale con un valore della produzione di 14,5 miliardi di euro con ampi margini di miglioramento”.

Ecco, quindi, l’idea di riunire in un gruppo e in un’iscrizione di quella che è una vera e propria nazionale. CheeseItaly si rivolge ai produttori di formaggi italiani (tranne gli extra duri di latte vaccino).

“La strategia che metteremo in atto in questi venti giorni di raccolta delle iscrizioni – riprende la manager Doris Corsini – è quella di aiutare i produttori del territorio a selezionare i loro migliori formaggi, a iscriverli correttamente a fronte del regolamento del concorso, a trasportarli dal centro di raccolta italiano alla Spagna e a essere presenti sul posto ad Oviedo per seguire tutte le fasi del concorso”.

Oltre 360 i riconoscimenti ottenuti dal Consorzio Conva per i produttori negli anni che, a Bergamo nel 2019 a Progetto Forme, per la sezione di CheeseItaly ha visto premiato il 40% dei campioni proposti.

Per partecipare al World Cheese Awards attraverso CheeseItaly è sufficiente consultare il sito https://www.cheeseitaly.eu/ e compilare la sezione per le iscrizioni. La scadenza tassativa è l’8 settembre 2021 (info nazionale@cheeseitaly.eu +39 351 837 1099).



Confronto Foto Studio Arlotti

IL WORLD CHEESE AWARDS E CHEESEITALY

Il World Cheese Awards 2020/2021 si terrà dal 3 al 6 novembre 2021 a Oviedo (Asturie, Spagna) in occasione dell'International Cheese Festival e coinvolgerà oltre 280 giurati internazionali che valuteranno i formaggi iscritti da oltre 40 nazioni, individuando – oltre ai premi di categoria – i primi 90 formaggi del mondo e il Campione del Mondo 2020/2021.
CheeseItaly, come documentato dal sito www.cheeseitaly.eu, è forte di un'esperienza ventennale a concorsi internazionali e all'ultima edizione per i formaggi di tipo non grana ha ottenuto 9 riconoscimenti che si sommano a numerosi altri ottenuti nelle edizioni precedenti, oltre 350 tra i formaggi extra duri. Partecipare con CheeseItaly, grazie ai servizi offerti, offre una probabilità statistica elevata di andare a premio.
Al World Cheese Awards ogni formaggio gareggia dapprima con sé stesso e quindi può ottenere medaglia d'oro, d'argento o di bronzo. È posto in competizione con gli altri formaggi del tavolo per ambire a ottenere uno degli 80 prestigiosissimi Supergold e, infine, essere candidato alla vittoria finale, del primo assoluto. Al World Cheese Awards sono premiati circa il 35% dei formaggi iscritti.
In caso di vittoria i caseifici di CheeseItaly otterranno l'attestato di vittoria del World Cheese Awards con relativa medaglia, potranno brandizzare il packaging, divulgare su siti, social e media la vittoria ottenuta il tutto al fine di sostenere il prezzo e la promozione del prodotto.
CheeseItaly si rivolge a tutti i produttori di formaggi italiani eccetto gli extra duri di latte vaccino.