A CÓRDOBA CHEESEITALY PORTA 200 FORMAGGI: È LA PIÙ GRANDE RAPPRESENTATIVA ITALIANA AL WORLD CHEESE AWARDS

written by Marco Salvaterra | 6 novembre 2026

Sono 200 i formaggi che CheeseItaly porta a Córdoba, in Spagna, per la 38ª edizione del World Cheese Awards (WCA), uno dei più importanti concorsi internazionali dedicati al settore lattiero-caseario. Una partecipazione di assoluto rilievo: attraverso la Nazionale Parmigiano Reggiano e la Nazionale Italiana Formaggi, CheeseItaly rappresenta infatti la più grande delegazione italiana presente alla competizione mondiale.

Un'edizione dai numeri importanti: 5.330 formaggi iscritti, provenienti da 46 Paesi, con circa 270 giudici internazionali impegnati nelle valutazioni previste per giovedì 13 novembre.

Nei luoghi del concorso, CheeseItaly sarà infatti l'unica realtà italiana presente all'International Cheese Festival, in programma da giovedì 12 a domenica 15 novembre, con una selezione rappresentativa delle eccellenze casearie nazionali. Un'occasione per raccontare al pubblico internazionale la straordinaria varietà del patrimonio gastronomico italiano e far conoscere produzioni che spesso rappresentano piccole realtà territoriali, custodi di tradizioni e lavorazioni di grande valore.

A presentare la selezione è Gabriele Arlotti, presidente di CheeseItaly, che accompagna il pubblico in un vero e proprio viaggio gastronomico attraverso l'Italia. «Tra le curiosità più significative – spiega il presidente – spicca un Parmigiano Reggiano di Montagna stravecchio di 58 mesi, accanto a produzioni biologiche e a formaggi ottenuti da latte di razze autoctone, come la Reggiana e la Modenese, le antiche bovine legate alla storia millenaria di questo formaggio. Tra gli altri formaggi proposti dai team azzurri figurano l'Etrusco, affinato per oltre un mese in terracotta, con il caratteristico contenitore che verrà rotto al momento della degustazione; la Fontina d'Alpeggio, il Grana Padano Riserva, il Pecorino Toscano Dop, la Mozzarella di Bufala Campana, il Caronte bresciano, lo Squacquerone di Romagna, il Pecorino di Pienza, la Robiola d'Alba, la Mozzarella vaccina campana, il Casecc delle Marche, il Nostrano di Capra dell'Appennino reggiano, il Mila Dolomit, il Provolone, il Caciocavallo Silano e moltissime altre specialità degne del miglior paniere italiano».

Il percorso verso Córdoba ha avuto un importante momento di condivisione lo scorso 26 ottobre, a Montecchio Emilia, con il ritrovo annuale dei caseifici. All'incontro sono intervenuti Giorgio Catellani, presidente della sezione di Reggio Emilia del Consorzio del Parmigiano Reggiano, Luciana Pedroni, vicepresidente di CheeseItaly, e Armando Brusato, presidente della Guild de Fromager. Il taglio del nastro è stato affidato a Stefano Ferri, assessore. A sostenere questa missione italiana sono i partner Progeo Mangimi, Autodop, Facchinetti Srl, Caglio Glad e SCA Srl.

«È un orgoglio portare a Córdoba 200 formaggi, ma soprattutto il lavoro, la storia e l'identità di tanti caseifici italiani. Il World Cheese Awards è una straordinaria occasione di confronto internazionale, ma la presenza all'International Cheese Festival permette anche di raccontare direttamente al pubblico la ricchezza della nostra cultura casearia. Vogliamo che ogni formaggio sia ambasciatore del proprio territorio e del sapere di chi lo produce».

Testimonial delle due Nazionali è Sofia Zanichelli, 20 anni, di Poviglio, studentessa universitaria di Marketing e Organizzazione d'Impresa, che afferma: «Credo che il cibo sia uno dei modi più belli per raccontare il nostro Paese. Soprattutto quando si parla di formaggi italiani, abbiamo davvero tanto di cui vantarci, per qualità ed eccellenza».

