

Italia in gara all'edizione record del World Cheese Awards in Svizzera

written by Marco Salvaterra | 10 novembre 2025

Tra i 5244 formaggi da 46 Paesi del mondo c'è Cheeseltaly con la Nazionale Parmigiano Reggiano e Nazionale Italiana Formaggi, 200 le eccellenze casearie in gara. Lara Boffoli nuova testimonial



Berna (Svizzera), 10 Novembre 2025 – L'eccellenza casearia italiana si prepara a sfidare il mondo. Il 13 novembre 2025, la **Nazionale del Parmigiano Reggiano** e la **Nazionale Italiana Formaggi**, raggruppate sotto l'egida di **Cheeseltaly**, saranno protagoniste al prestigioso World Cheese Awards che si tiene presso la Neue Festhalle di Berna, in Svizzera.

L'edizione 2025 segna un nuovo record: una giuria di 265 esperti valuterà un totale di 5244 formaggi provenienti da 46 Paesi, con un incremento del 9,13% rispetto al 2024. Tra i formaggi in competizione, quasi 200 sono rappresentati dalle due Nazionali italiane, un numero che testimonia la straordinaria ricchezza e la determinazione dell'Italia. Per la prima volta, la competizione vedrà anche la partecipazione di prodotti da Afghanistan e Panama. Per loro, alcuni giorni fa, tappa obbligata a Montecchio Emilia, presso il Museo Storico del Parmigiano Reggiano – Associazione La Barchessa, per il consueto ritiro, la consegna dei formaggi, foto e interviste accolti dal sindaco Fausto Torelli e dal presidente di sezione Emilio Braghin.

Premi Internazionali: Un Valore per Consumatori e Produttori

Il presidente di Cheeseltaly, **Gabriele Arlotti**, sottolinea l'importanza di questa vetrina internazionale: *"In una filiera, quella del settore lattiero caseario italiano, che vale 29 miliardi di euro, conseguire questi premi è fondamentale: offriamo al consumatore una preziosa opportunità di scelta tra formaggi che spesso non si possono assaggiare al momento dell'acquisto. Per il produttore, il premio è un elemento di altissimo valore, anche economico, che certifica l'eccellenza del suo lavoro, confermando la sua competenza e la qualità del territorio di origine"*.

Il palmarès delle due Nazionali è impressionante: la Nazionale del Parmigiano Reggiano ha conquistato

ben **834** premi dal 2021 ad oggi, mentre la Nazionale Italiana Formaggi ne ha ottenuti **84** dal 2019 in concorsi in mezzo mondo.

Curiosità in Gara e Prodotti di Punta

Accanto al Parmigiano Reggiano, presente nelle sue diverse e preziose tipicità con **91 stabilimenti produttivi** – dal Tradizionale al Montagna, dalle pregiate Vacche Rosse e Sola Bruna fino al Biologico – la Nazionale italiana Formaggi porta in scena una selezione di grandi eccellenze con **40 formaggi** che spaziano dalle Alpi alle Isole. Tra le curiosità e i formaggi d'Italia presenti un Grana Padano Riserva di oltre 30 mesi, il Provolone Valpadana per la prima volta in gara con la Nazionale, il Cosavaddu Ibleo di Ragusa, i formaggi dell'Alto Adige, il Brenta Selezione Oro, lo Stracchino, le caciotte dell'Appennino emiliano (Etrusco), il Pecorino Toscano e il Pecorino Sardo Dop, la freschezza pugliese con Mozzarelle, Treccie e Burrata, la Gorgonzola Dop, l'esclusiva Toma Reale prodotta con latte delle bovine del Parco di Stupinigi dallo chef Davide Spanò e molti altri ancora.

La Testimonial delle due Nazionali

Ogni anno Cheeseltaly ha una testimonial, supportata da **Progeo Mangimi** che cura la realizzazione delle maglie. Per il biennio 2025-2026 è la volta dell'imprenditrice **Lara Boffoli**.

Lara ha 34 anni, una figlia di 4 anni avuta con il compagno, vive e lavora a Gaggio Montano (Bologna). In Appennino lavora nell'azienda di famiglia che, insieme alla sorella Luna, ha deciso di portare avanti da quasi 5 anni. Il caseificio di cui fa parte è il Caseificio Sociale Fior di Latte, di cui la sua famiglia è socia da 50 anni, e attualmente Lara ne è vicepresidente.

Dichiara: «Essere testimonial della Nazionale Parmigiano Reggiano e Cheeseltaly è un onore e un piacere, perché rappresentiamo l'italianità nel mondo. I nostri formaggi sono testimonianza di prodotti di eccellenza. Tutto questo ci impegna dal punto di vista lavorativo e affettivo tutti i giorni dell'anno, ma è anche ciò che, grazie a iniziative come queste, ci riempie di orgoglio! W le Nazionali!».

Le aziende italiana in gara con le due nazionali

Nazionale Parmigiano Reggiano

Provincia di Bologna

Caseificio Sant'Angelo, Caseificio Sociale Fior di Latte, Granarolo Group, 4 Madonne Caseificio dell'Emilia matr. 3619.

Provincia di Mantova

Latteria Agricola Mogliese, Latteria Agricola Venera Vecchia, Latteria Agricola Quistello matr. 1832, Latteria sociale La Rocchetta.

Provincia di Modena

4 Madonne Caseificio dell'Emilia matr. 1086, 4 Madonne Caseificio dell'Emilia matr. 1240, 4 Madonne Caseificio dell'Emilia matr. 2566, Azienda agraria istituto di istruzione superiore Lazzaro Spallanzani, Caseifici Granterre Lame di Zocca, Caseifici Granterre Albalat matr. 2720, Caseifici Granterre Albalat matr. 2912, Caseifici Granterre La Nuova, Caseificio Dismano Società Agricola Cooperativa, Caseificio Razionale Novese, Caseificio sociale La Cappelletta, Caseificio sociale Rio San Michele, Caseificio sociale Santa Lucia, Caseificio sociale San Luigi (Guiglia), Caseificio sociale Santa Maria di Cinghianello, Cooperativa casearia Castelnovese matr. 1306, Cooperativa casearia Castelnovese matr. 2780, Cooperativa casearia Castelnovese matr. 2973, Cooperativa casearia Castelnovese matr. 2979, Cooperativa Casearia del Frignano, Latteria di Campogalliano, Punto Latte, Caseificio Bio Reggiani, Società agricola sole di Girotti Renzo & c.

Provincia di Parma

Ambrosi Spa, Azienda Agricola Mezzadri, Azienda agricola Preti Pierluigi, Boselli Nullo e Marcello società agricola, Caseificio di Ravarano e Casaselvatica, Caseificio Eva società agricola cooperativa, Caseificio Il Battistero, Caseificio La Lovetta, Caseificio San Bernardino di Caramaschi Mario e C., Caseificio San Matteo Società Agricola Cooperativa, Caseificio sociale Beretinazza, Caseificio Sociale Coduro, Azienda agricola Guareschi, Cooperativa Casearia Agrinascente, Ferrarini & Bonetti, Mondo Piccolo Società Agricola, Rastelli Fratelli, Società agricola Fratelli Boldini, Società agricola Butteri Arturo Renato e Walter, Società agricola Fochi, Società agricola Montecoppe, La Ginestra Società Casearia Cooperativa matr. 2323, Nuova Castelli Spa matr. 2325, Nuova Castelli Spa matr. 2256.

Provincia di Reggio Emilia

Latteria agricola Quistello matr. 437, 4 Madonne Caseificio dell'Emilia matr. 181, 4 Madonne Caseificio dell'Emilia matr. 453, 4 Madonne Caseificio dell'Emilia matr. 999, Antica Fattoria Scalabrini, Casearia Fratelli Dotti Terre di Canossa matr. 200, Caseificio Agricolo del Milanello, Caseificio sociale Cavola, Caseificio di Gavasseto, Colla Spa matr. 700, Fattoria Fiori di Fiori Pier Paolo, Giaroli Ello e Figli Società Agricola, Grana d'oro Vacche Rosse, Caseificio il Boiardo Matilde di Canossa, Latteria Agricoltori Roncocesi, Latteria sociale San Giovanni della Fossa, Latteria sociale Cagnola, Latteria sociale Cavecchia, Latteria sociale Collina, Latteria sociale del Cigarellino, Latteria del Fornacione, Latteria sociale Migliara, Latteria sociale Quara, Latteria sociale Paverazzi Società, Latteria sociale San Bartolomeo, Latteria sociale San Girolamo, Latteria sociale San Pietro (Valestra), Latteria Villa Curta, Nuova Latteria Fontana, Latteria Due Madonne, Azienda agricola Barba, Società agricola Dall'Aglio, Società Agricola Villa Aiola Spa, Latteria sociale Moderna, Nuova Castelli Spa matr. 811.

Nazionale Italiana Formaggi (Cheeseltaly):

Piemonte: **Isola del Casaro** di Davide Spano

Trentino-Alto Adige: **Latte Montagna Alto Adige** (Gruppo Mila)

Lombardia: **Latteria Soresina, Ambrosi Spa** (che ha anche stabilimenti in Emilia-Romagna).

Veneto: **Caseificio Albiero, Caseificio Tomasoni, e Latterie Vicentine**

Emilia-Romagna: **Granterre Spa, Caseificio Dismano, e Nuova Castelli Spa**

Toscana: **Caseificio Sociale di Manciano**

Puglia: **Caseificio Andriese.**

Sardegna: **Fratelli Pinna e Formaggi Picciau.**

Sicilia: **Azienda Agricola Criscione Alessandro.**