L’Onaf dà il benvenuto alla Nazionale italiana formaggi pronta per il mondiale spagnolo

written by Marco Salvaterra | 13 ottobre 2021

Fontina Valpelline

Dalle Malghe del Friuli Venezia Giulia e dagli alpeggi della Valle d’Aosta agli allevamenti di bufala della Puglia o di pecore di Lazio o Toscana, con una straordinaria selezione di 40 formaggi italiani si è ufficialmente costituita CheseeItaly, la prima Nazionale italiana formaggi. Compito di questa particolare e gustosa nazionale quello di rappresentare i colori azzurri al Campionato mondiale dei formaggi, il World Cheese Awards, che si terrà a Oviedo (Spagna) il 2 novembre 2021 in occasione dell’International Cheese Festival. Sono attesi 4.000 formaggi dal mondo.

“L’eccellenza casearia italiana – spiega Pier Carlo Adami, presidente Onaf, l’Organizzazione nazionale assaggiatori di Formaggio – attraverso i concorsi trova il momento per mettersi in discussione e saggiare le proprie qualità. Esprimersi al palato di un giurato significa avere consapevolezza della bontà di un prodotto che, per le produzioni italiane, è spesso di altissimo livello. Come Onaf diamo il benvenuto a questa prima esperienza di CheeseItaly con l’auspicio che possa ancora crescere in futuro”.

“Gli ultimi tre mesi sono stati molto intensi e di contatto con i diversi produttori italiani – aggiunge Gabriele Arlotti, presidente del Consorzio Conva entro il quale questa realtà si è costituita –. Nell’ambito di un progetto interamente autofinanziato dai produttori, abbiamo realizzato diverse attività: dalla selezione del formaggio e dalla condivisione della metodologia di approccio, al concorso alla presenza unitaria al World Cheese Awards dove abbiamo l’ambizione di raccogliere importanti premi. Questi ultimi, come già bene avviene nel mondo dei concorsi enologici per i vini, serviranno a sostegno del valore dei formaggi italiani”.

Tra i formaggi italiani di CheeseItaly in gara a Oviedo ne ritroviamo a pasta pressata come l’Asiago, altri grandi Dop come la Fontina, il Pecorino Toscano, il Pecorino Romano, gli spalmabili come lo Squacquerone di Romagna, a pasta filata come la Burrata o la Treccia di Bufala. Ma anche i prodotti a base di latte di Capra, come ricotta e

caciotte, o il Brenta, il formaggio di Malga di montagna e, tra le curiosità, le Caciotte artigianali o le Creme da Parmigiano Reggiano.
“Questa gamma di formaggi – conclude Fabio Giberti, assaggiatore esperto e consigliere di condotta Slow Food – è un autentico ‘viaggio in Italia’, rappresentativo delle tradizioni e della vastissima biodiversità dei prodotti caseari del nostro paese. Dai formaggi dell’arco alpino, spesso prodotti col latte pregiato dei pascoli d’alpeggio, ai formaggi del centro Italia a base di latte ovino, retaggio di una antichissima frugalità, alle paste filate tipiche del panorama caseario nel mezzogiorno, sino ai più moderni ma sempre pregevoli prodotti derivati da altre filiere di eccellenza”.
Sono parte di CheeseItaly 2021/2022 le seguenti realtà produttive italiane: Caseificio Polito (Salerno), Caseificio Sociale Manciano (Grosseto), Parmareggio – Agriform (Verona), Caseificio Dismano (Modena), La Quercia (Roma), Caseificio Comellini (Bologna), Caseificio Artigiana (Bari), Il Carro (Bari), Latterie Vicentine (Vicenza), Associazione Allevatori del Friuli Venezia Giulia – Malga Montasio (Udine), Cooperativa Produttori Latte e Fontina (Aosta), Caseificio di Marola (Reggio Emilia).

IL WORLD CHEESE AWARDS E CHEESEITALY

Il World Cheese Awards 2020/2021 si terrà il novembre 2021 a Oviedo (Asturie, Spagna) in occasione dell’International Cheese Festival (3-6 novembre) e coinvolgerà oltre 230 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.
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.