

Food & Agroalimentare - *Swiss Cheese Awards, a Friburgo la sfida tra 1.177 formaggi svizzeri per il titolo di campione nazionale*

Roma - 07 ott 2026 (Prima Notizia 24) **In gara 33 categorie valutate da una giuria internazionale di oltre duecento esperti. Un viaggio tra tradizione, biodiversità e filiera artigianale.**

Millecentosettantasette formaggi in rappresentanza di trentatré categorie e una giuria internazionale composta da oltre duecento esperti. Ha preso il via a Friburgo la quattordicesima edizione degli Swiss Cheese Awards, la competizione che incorona i migliori prodotti caseari della Svizzera, ospitata quest'anno nel cuore del Cantone che della tradizione latteo-casearia ha fatto uno dei suoi simboli identitari. La selezione mette a confronto produzioni strettamente artigianali, spaziando dalle grandi Dope territoriali come Gruyère, Emmentaler, Appenzeller e Raclette del Vallese, fino ai formaggi caprini, ovini e freschi. "Abbiamo una gamma molto ampia di formaggi differenti e una grande tradizione", ha spiegato Martin Spahr, direttore marketing di SCM. "In questo Paese ognuno ha un nonno o una nonna che viene da una famiglia di produttori di formaggi e abbiamo esportato in tutto il mondo non solo il prodotto caseario vero e proprio, ma anche il know how". Ogni forma viene analizzata minuziosamente per aspetto, consistenza, aroma e sapore. I vincitori di ciascuna categoria si scontreranno successivamente davanti a una super-giuria per l'assegnazione dei tre titoli di campione nazionale, suddivisi tra formaggi a pasta dura ed extradura, a pasta semidura, e formaggi molli e freschi. Un patrimonio organolettico legato a doppio filo alla geografia del territorio, come evidenziato da Cathy Strange, giudice statunitense e Ambassador of Food Culture di Whole Foods Market: "La Svizzera, stretta tra le Alpi, i laghi e le sue vallate, ha per ragioni geografiche una diversità abbastanza unica al mondo non solo in termini di temperature e clima, ma anche di terreni e luoghi, con storie e eredità che si riflettono nel prodotto finale". La rassegna rappresenta una vetrina strategica per una filiera integrata che unisce allevatori, casari e affinatori in un mercato globale sempre più competitivo. "Per avere un perfetto formaggio ci vuole prima il mungitore che conosce molto bene le sue mucche o le capre, le pecore eccetera", ha sottolineato Jurg Drayer, esperto casaro originario dell'Emmental e presidente di Cetra Alimentari SA. "Dopo dipende da cosa mangiano: sugli alpeggi mangiano un'erba fresca con tantissimi fiori eccetera che questo dà già lì un aroma caratteristica delle montagne. Dopo ci vuole un casaro bravissimo che ha sotto controllo la sua produzione, che lavora precisamente e infine la maturazione che è importante che venga fatta ogni giorno al massimo e con la maturazione dopo alla fine viene un formaggio di altissima qualità".

(Prima Notizia 24) Mercoledì 07 Ottobre 2026

Sede legale : Via Costantino Morin, 45 00195 Roma
E-mail: redazione@primanotizia24.it