la Rassegna.it
Fondata nel 1906

22 Luglio 2019

Forme, aperte le iscrizioni ai World Cheese Awards

Sono aperte le iscrizioni per partecipare ai World Cheese Awards e gli organizzatori, Guild of Fine Food, invitano i produttori di formaggio di tutto il mondo a presentare i loro prodotti alla più grande competizione mondiale dedicata esclusivamente ai formaggi e non ad altri prodotti caseari. World Cheese Awards avrà luogo venerdì 18 ottobre 2019, per la prima volta in Italia, nell'ambito dell'evento FORME che si svolge nella città di Bergamo.

Dopo aver raggiunto un numero record di iscrizioni nel 2018, quest'anno si prevedono più di 3.500 iscrizioni, provenienti da oltre 40 Paesi dei sei continenti. La comunità casearia internazionale si riunirà per giudicare tutti i formaggi in un solo giorno, raccogliendo produttori, rivenditori, compratori, consumatori e giornalisti gastronomici in un'autentica celebrazione internazionale di tutto il mondo del formaggio.

World Cheese Awards, piattaforma globale per promuovere l'eccellenza della produzione casearia, dai pluripremiati ai piccoli artigiani, assegnerà le medaglie di Bronzo, Argento, Oro e Super Gold con una giuria formata da 230 membri che indirizzerà i buyer internazionali verso i formaggi migliori del mondo. In seguito, una Super Giuria di fama internazionale eleggerà i formaggi migliori in diretta televisiva su WCA TV, prima di incoronare il Formaggio Campione del Mondo 2019.

La quarta edizione di FORME ospiterà un evento senza precedenti dedicato al formaggio e a i suoi estimatori. Oltre 40,000 visitatori avranno l'opportunità di immergersi nel vivo di World Cheese Awards. Inoltre, potranno visitare gratuitamente un'esposizione museale dedicata ai precedenti Formaggi Campioni del Mondo, assistere all'esame della giuria dal vivo e partecipare a tour di degustazione che si terranno durante il fine settimana. L'evento FORME, ambientato nel cuore medioevale di Bergamo e nei padiglioni della Fiera di Bergamo, ospiterà, oltre a World Cheese Awards, Cheese Festival, un grande spettacolo di arte casearia aperto al pubblico e B2Cheese, l'inedita fiera internazionale dedicata ai professionisti del settore lattiero-caseario, offrendo alla comunità casearia lo scenario ideale per interagire, degustare e

giudicare, ma anche stringere accordi e concludere affari.

John Farrand, amministratore delegato di Guild of Fine Food, l’organizzazione che gestisce World Cheese Awards, ha commentato: “Siamo davvero entusiasti di venire in Italia per la prima volta, e di collaborare con FORME per realizzare il più grande evento all’interno del calendario delle manifestazioni casearie internazionali di quest’anno. World Cheese Awards cresce in dimensioni e pubblico anno dopo anno, ma non abbiamo mai perso di vista il suo vero significato: la celebrazione del lavoro dei piccoli produttori di formaggio artigianali. Ecco perché per questa edizione ci auguriamo un numero maggiore di iscrizioni, provenienti da più Paesi. La regione Lombardia ha i numeri e la qualità per eccellere nella produzione casearia e non riesco a immaginare un’ambientazione migliore in cui il mondo caseario possa riunirsi ancora una volta, per applaudire le eccellenze e puntare i riflettori anche sui formaggi delle Cheese Valleys, nel momento in cui Bergamo è candidata ad essere nominata Città Creativa UNESCO per la gastronomia.”

Le iscrizioni per il World Cheese Awards termineranno lunedì 9 settembre. Si consiglia di iscriversi in anticipo. I produttori possono iscriversi online su www.gff.co.uk/wca. World Cheese Awards si svolgerà venerdì 18 ottobre e farà parte dell’evento FORME, in programma da giovedì 17 a domenica 20 ottobre a Bergamo.

World Cheese Awards

World Cheese Awards rappresenta un appuntamento annuale importante nel calendario di chi ama il formaggio, e da oltre 30 anni riunisce produttori, commercianti, acquirenti, consumatori e giornalisti gastronomici di tutto il mondo, per celebrare la tradizione, l’innovazione e l’eccellenza nel settore caseario. È l’evento più famoso al mondo dedicato esclusivamente al formaggio, perché yogurt, panna, burro e altri prodotti caseari non sono ammessi alla gara. L’evento sostiene i migliori produttori di formaggi al mondo, dai piccoli artigiani ai grandi produttori internazionali.

I membri della giuria, suddivisi in squadre di tre o quattro componenti, selezionano i formaggi meritevoli di medaglia di Bronzo, Argento o Oro. Esaminano la crosta e la struttura del formaggio, il colore, la consistenza, l’omogeneità e soprattutto il sapore. Ogni squadra, nell’ambito del proprio tavolo, elegge un formaggio eccezionale che viene denominato Super Gold. I formaggi selezionati sono i migliori formaggi al mondo e vengono esaminati una seconda volta dalla Super Giuria composta da 16 esperti di fama internazionale. Ogni esperto seleziona un formaggio che porterà all’esame finale della giuria. La Super Giuria, che rappresenta i quattro angoli del mondo, procede infine a eleggere i 16 formaggi finalisti di fronte a un pubblico di produttori e consumatori, prima di incoronare il Formaggio Campione del Mondo; l’avvenimento viene trasmesso in diretta televisiva su WCA TV.