

La Nazionale italiana formaggi, Cheeseltaly, al World Championship Cheese Contest in Usa

written by Marco Salvaterra | 6 febbraio 2024



La Nazionale Italiana Formaggi, nota all'estero come Cheeseltaly, si prepara a rappresentare l'eccellenza casearia italiana al World Championship Cheese Contest, il più grande concorso internazionale nel settore dei latticini. L'evento, che si svolge ininterrottamente ogni due anni dal 1957, andrà in scena dal 5-al 7 marzo a Madison, in Wisconsin, negli Stati Uniti d'America.

Con quasi 3000 latticini da tutto il mondo attesi alla competizione, l'Italia mostra la sua vasta gamma di formaggi che ambiscono a conquistare i mercati globali. Gabriele Arlotti, ideatore del gruppo Cheeseltaly, sottolinea come "L'Italia abbia una varietà impressionante di formaggi che possono consolidare la nostra posizione negli Stati Uniti dove il nostro Paese esporta 30.000 tonnellate di formaggi per un controvalore di oltre mezzo miliardo di euro. Numeri sicuramente incrementabili se si considera che il consumo di formaggi in Usa è quasi 200 volte superiore e sempre più attento Dop e Igp".

Le selezioni dei migliori formaggi italiani sono in corso nei luoghi di stagionatura proprio in queste ore. Gareggeranno prodotti made in Italy che spaziano dalle paste dure, di latte e di pecora, agli erborinati, dalle paste filate, anche di bufala, ai formaggi freschi. Tra i protagonisti figurano Parmigiano Reggiano Dop dalle diverse province del comprensorio dai 24 ai 30 mesi, il Grana Padano Dop, con stagionature di 20 e 34 mesi, il Gorgonzola Dop, il Pecorino toscano Dop, l'Asiago Dop fresco, la Burrata pugliese, il Caciocavallo Sillano Dop, la tradizione dei Blu Italiani, ma anche il Caciocavallo.

"Stiamo parlando di formaggi che il mercato americano apprezza - prosegue Gabriele Arlotti - e che si sfideranno senza timori, sotto gli occhi e il palato di 80 giurati internazionali, con i prodotti di altri Paesi del mondo. Nonostante la forte concorrenza, la qualità dei latticini italiani non teme confronti, come dimostrano i 70

riconoscimenti internazionali ottenuti dalla Nazionale Italiana Formaggi in soli 4 anni di attività.”

Le aziende italiane in campo comprendono sia grandi caseifici con lunga tradizione di esportazione negli Stati Uniti, sia piccoli produttori artigianali: 4 Madonne Caseificio dell’Emilia (Modena), Ambrosi (Milano, Parma), Caseificio Il Battistero (Parma), D’Ambruso Francesco (Bari), Il Carro società agricola (Bari), Latteria Soresina (Cremona), Latterie Vicentine (Vicenza), Nuova Castelli (Reggio Emilia), Bertozzi Corporation of America (New York).

Proprio mentre è in corso in queste ore la scrupolosa selezione dei formaggi dei singoli produttori, la squadra azzurra punta a ottenere importanti riconoscimenti internazionali che aumenteranno la visibilità e il valore del prodotto sui mercati globali, seguendo l’esempio del mondo vinicolo storicamente attento a concorsi e premi.