



Informazioni per i media

Il 15° Käsiade ha incoronato il suo vincitore - il "Picco di qualità" è stato trovato. Le medaglie sono state consegnate.

Hopfgarten i. B., 06 novembre 2021

A causa della pandemia, le specialità di formaggio dei caseifici e delle fattorie dell'Austria e dell'estero e degli agricoltori sono state presentate alla 15a Käsiade internazionale con un ritardo di un anno. I formaggi presentati sono stati sottoposti alla valutazione di una giuria di esperti di composizione internazionale. Sabato, i certificati e le medaglie così come il "Peak of Quality", il premio per il miglior formaggio del concorso, sono stati presentati con una cerimonia.

La procedura di giudizio

106 aziende provenienti da Austria, Svizzera, Germania, Italia, Slovacchia, Polonia, Repubblica Ceca e Russia hanno accettato la sfida di convincere una giuria internazionale di 36 membri con le loro specialità di formaggio lo scorso fine settimana. Un totale di 455 campioni sono stati presentati. "Il focus del giudizio sul formaggio è su gusto, odore e consistenza. Le medaglie d'oro, d'argento e di bronzo sono assegnate nelle diverse classi di formaggio. Tutti i vincitori del gruppo: in oro sono sottoposti a una seconda prova e così viene scelto un 'vincitore di tutte le classi', che riceve il 'Picco di qualità'", spiega il capo della giuria Dr. Klaus Dillinger e aggiunge: "Per una medaglia, il prodotto non deve essere solo impeccabile e buono, ma anche avere un carattere e un gusto speciale." Quest'anno, il "Picco della qualità" rimane in Austria. Il "Bio Wiesenmilch Almkäse" di Kärntnermilch reg.Gen.m.b.H di Spital an der Drau ha convinto la giuria.

I maestri del formaggio locali e internazionali sono portati davanti al sipario

Per 30 anni, il Käsiade è stato un luogo di incontro per gli esperti di formaggio e una piattaforma per la cultura internazionale del formaggio. "455 formaggi presentati non sono un record di partecipazione, ma nelle circostanze prevalenti della pandemia, sono un grande segno che il lavoro degli anni passati ha dato i suoi frutti e che i partecipanti apprezzano i nostri risultati", si

rallegra Sebastian Wimmer, presidente dell'Associazione dei produttori di latte e formaggi. "La Käsiade è l'occasione perfetta per mostrare al pubblico la qualità che il mondo del formaggio internazionale e nazionale ha da offrire. I maestri del formaggio ricevono un riconoscimento per il loro lavoro e il loro impegno.

Riconoscimento per il loro lavoro e il loro know-how guadagnato duramente nel campo del formaggio produzione di formaggio", dice Wimmer. Le creazioni innovative possono anche essere perfettamente può essere perfettamente in mostra anche qui. Quest'anno, per esempio, il premio per l'innovazione è stato assegnato alla BIO Genuss Käserei Hofstetter GmbH, di Ruswil in Svizzera, per un tipo di formaggio particolarmente creativo, il "blu" Genuss-Zauber biologico, torta di formaggio blu".

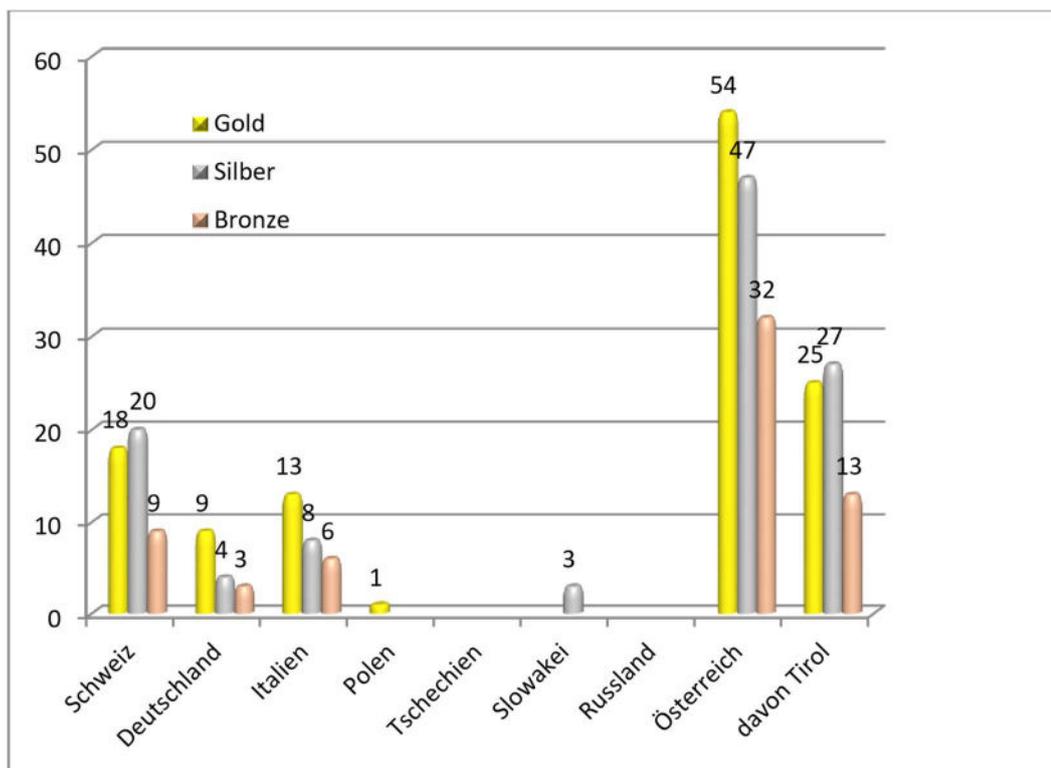
Il Tirolo tra i leader internazionali

Josef Geisler, vice governatore del Tirolo, e Josef Hechenberger, presidente della Camera dell'Agricoltura del Tirolo, hanno consegnato i premi e hanno espresso la loro gioia: "I casari tirolesi hanno saputo ancora una volta convincere con grandi risultati. La Käsiade 2021 ha dimostrato ancora una volta che il Tirolo è tra i leader internazionali nella produzione di formaggio. I prodotti tirolesi di alta qualità sono stati premiati con 25 ori, 27 argenti e 13 bronzi. La produzione di formaggio è ormai diventata una sorta di "disciplina olimpica".

Il buon gusto non è sufficiente. Soprattutto, il tipo di produzione, il processo di maturazione speciale, l'origine e le storie che l'accompagnano, che valorizzano emotivamente il prodotto, giocano un ruolo impressionante nel suo posizionamento".

Il premio dei media

"Dai suoi umili inizi, la Käsiade, che si tiene ogni due anni, è cresciuta. Dal 1992, la biennale Käsiade si è sviluppata in un grande evento di primo livello nell'industria casearia austriaca. Gli standard di questo evento in termini di gusto dei formaggi iscritti sono ineguagliabili a livello internazionale. Mi congratulo con tutti i vincitori e con gli organizzatori per questo evento unico in Europa", ha sottolineato Matthias Pöschl, amministratore delegato di Agrarmarketing Tirol. Anche quest'anno i rappresentanti della stampa sono stati invitati a votare i loro formaggi preferiti. "Avevano l'imbarazzo della scelta tra 7 diversi formaggi alpini tirolesi DOP. Alla fine, il vincitore del premio per i media è stato l'Almkäserei Niederkaser di Kelchsau", si congratula Pöschl.



Risultati del 15° Concorso Internazionale di Formaggio di Hopfgarten per paese:

Tutte le informazioni, le valutazioni, le foto e i vincitori saranno pubblicati su fachleuteverband.at da martedì 09 novembre 2021.

Materiale fotografico (gratuito, © AMTirol/Karg)

Contatta

DI Stefan Hörtnagl, Käserei- und Molkereifachverband, Tel. 059292/1810,

stefan.hoertnagl@lktiroel.at

Sebastian Wimmer, Käserei- und Molkereifachverband, Tel. 0664/61 06 835

Dr Klaus Dillinger, HBLFA Tirol, Tel. 0650/62 26 222

Mag. Matthias Pöschl, Agrarmarketing Tirol, Tel. 0512/575701-12