



## ***Parmigiano Reggiano est fière d'être sponsor des World Cheese Awards 2022***

*Le consortium est sponsor de l'événement de cette année et du  
prix de la meilleure femme fromagère*

Parmigiano Reggiano est ravi d'annoncer qu'il poursuit son parrainage des World Cheese Awards 2022, qui se tiendra à l'ICC Wales à Newport le 2 novembre 2022. Dans le cadre de ce parrainage, Parmigiano Reggiano sera présent à l'événement avec ses propres stands de commerce.

Les World Cheese Awards 2022 devaient avoir lieu à Kyiv, en Ukraine, mais se dérouleront désormais à Newport, au Pays de Galles. Parmigiano Reggiano est ravi de parrainer cet événement prestigieux qui encourage et nourrit les artisans fromagers du monde entier.

Parmigiano Reggiano parrainera à nouveau le prix de la meilleure fromagère pour la 2e année consécutive. En 2021, le trophée a été décerné à Silvia Peláez Navero, propriétaire de Queseria Quesos y Besos qui produit du fromage Olavidia, un fromage de chèvre à pâte molle qui a également remporté le titre de champion du monde de fromage dans la même édition.

**Nicola Bertinelli, président du Consortium Parmigiano Reggiano, a déclaré :**

« Nous sommes honorés de parrainer à nouveau, pour la deuxième année consécutive, les World Cheese Awards. C'est l'un des événements les plus importants pour débattre et diffuser l'artisanat laitier dans le monde entier ; en tant que Parmigiano Reggiano, nous nous engageons sérieusement à prendre en charge

cette communauté hautement qualifiée et passionnée de 48 pays différents qui a rejoint WCA, partageant ainsi une vision globale pour les produits laitiers de haute qualité. Ce parrainage nous donne également la possibilité de maintenir et de poursuivre d'importantes relations commerciales à travers le monde.

Les World Cheese Awards sont le plus grand événement annuel réservé au fromage, recevant plus de 4 000 candidatures de fromagers et de producteurs du monde entier. L'événement de l'année dernière a réuni des fromages représentant 45 nations différentes de six continents stupéfiants. Le jury est composé de 250 experts fromagers du monde entier.

**John Farrand, directeur général de la Guild of Fine Food, organisateur du**

**concours, déclare :**

*« Les World Cheese Awards sont un événement véritablement mondial, réunissant des fromagers, des détaillants, des acheteurs, des consommateurs, des journalistes et des commentateurs gastronomiques. Ensemble, nous célébrons l'excellence dans la fabrication du fromage et reconnaissons les meilleurs fromages du monde entier. Être mis en scène au Pays de Galles, une destination gastronomique fantastique, est vraiment spécial. Nous remercions le gouvernement gallois pour son soutien continu dans l'organisation de cette importante compétition. À notre communauté des World Cheese Awards, nous sommes ravis de voir l'innovation et la créativité qui sont ressorties des douze derniers mois. Nous sommes impatients de travailler avec vous tous pour offrir cette célébration exceptionnelle des fromages du monde entier. »*

Restez à jour sur les réseaux sociaux : @guildoffinefood et @parmigianoreggianouk  
#WorldCheeseAwards

**À propos du Parmigiano Reggiano :**

Le Parmigiano Reggiano est un produit d'Appellation d'Origine Protégée (AOP) et l'un des fromages les plus anciens et les plus riches au monde. Fabriqué dans une petite région du nord de l'Italie - y compris les provinces de Parme, Reggio Emilia, Modène et certaines parties de Mantoue et de Bologne - il a subi très peu de changements dans le processus de production et est essentiellement toujours produit de la même manière qu'il y a près de 1 000 ans.

Le Parmigiano Reggiano est fabriqué avec seulement trois ingrédients - lait, sel et présure - et ne contient donc aucun additif, uniquement des bactéries naturelles. Pour créer son goût distinctif, les

bovins ont un régime alimentaire spécifique et le parmesan a une période de maturation minimale d'un an, mais il peut mûrir beaucoup plus longtemps, plus de 48 mois. Pour plus d'informations sur le Parmigiano Reggiano, visitez <https://www.parmigianoreggiano.com/>.

### **À propos des World Cheese Awards :**

- Les World Cheese Awards sont organisés par la Guild of Fine Food
- Ce principal partenaire mondial du concours de cette année est le gouvernement gallois, et le jugement aura lieu au Centre international de conférences du Pays de Galles (ICCW)
- 2022 est la 34ème édition du concours
- Restez informé sur les réseaux sociaux : @guildofinefood #WorldCheeseAwards
- Le plus grand concours « uniquement fromage » au monde – aucun yaourt, beurre ou autre produit laitier ne peut participer
- Défendre les meilleurs fromagers du monde, des petits artisans aux poids lourds mondiaux
- Le fromage se rendra au Pays de Galles par bateau, camion, train et avion via des points de consolidation dans le monde entier
- 250 juges de plus de 35 pays évalueront les candidatures
- Les juges travaillent en équipes de deux ou trois, identifiant les fromages dignes d'un prix Bronze, Argent, Or ou Super Or. Ils évaluent l'apparence, la sensation, l'odeur et le goût de chaque entrée, notant des aspects tels que l'apparence de la croûte et de la pâte, ainsi que l'arôme, le corps et la texture du fromage, la majorité des points étant attribués pour la saveur et la sensation en bouche. Chaque équipe désigne ensuite un fromage d'exception comme Super Gold de sa table
- Ces fromages sont les meilleurs au monde et sont jugés une seconde fois par le Super Jury de 16 experts internationalement reconnus, qui sélectionnent chacun un fromage pour le champion lors du dernier tour de jugement

- Le Super Jury, représentant les quatre coins du monde, débat ensuite des 16 finalistes devant un public de consommateurs et de professionnels en direct, avant de choisir le Champion du Monde de Fromage en direct sur WCA TV.
- Pour plus d'informations et pour participer : [gff.co.uk/wca](http://gff.co.uk/wca)