

Il Formaggio britannico Cornish Kern eletto Formaggio Campione del Mondo 2017

Il Formaggio Cornish Kern, un formaggio di montagna prodotto da Lynher Dairies Cheese Company del Regno Unito, è stato incoronato Formaggio Campione del Mondo alla 30^a edizione del World Cheese Awards, dopo soli alcuni anni di produzione. È un formaggio cremoso, semiduro dall'aroma intenso e note di caramello. È salito sulla vetta fra 3000 formaggi esaminati in una sola giornata presso il Tobacco Dock di Londra, venerdì 17 novembre. L'edizione del 30^o anniversario si è tenuta nell'ambito del Taste of London Festive Edition 2017, e ha visto battere il record dei Paesi partecipanti che quest'anno erano ben 35.

Cornish Kern, il formaggio vincitore entrerà nella storia del World Cheese Awards, vicino ad altri formaggi che nelle precedenti competizioni hanno guadagnato il titolo di campioni mondiali nella gara più importante del mondo dedicata esclusivamente ai formaggi e che ha colpito gli esperti internazionali del World Cheese Awards in ogni fase dei lavori della giuria. Cathy Strange, funzionario coordinatore del Whole Foods Market negli USA, ha sostenuto il formaggio al giro finale delle valutazioni descrivendolo come: “Visivamente formidabile, la sua imponente crosta scura è una testimonianza della qualità del latte. Ha un'età sorprendente e una complessità che perdura. Questo è un super formaggio e sarei felice di vederlo su qualunque tavolo.”

Il resto della Super Giuria internazionale, che rappresenta i paesi: Australia, Canada, Giappone, Messico, Norvegia e Sudafrica, ha espresso giudizio unanime, assegnando al Cornish Kern il punteggio più alto in assoluto nella fase finale delle valutazioni.

Sarah Barnes, manager tecnico presso la Lynher Dairies Cheese Company, ricevendo il premio a Londra, ha affermato: “Sono sulla vetta del mondo caseario! Durante tutto il corso della giornata il nostro Kern ha superato diversi gradi di giudizio, passando da 3001 a 66, poi ai primi 16 ed infine la posizione di Campione del Mondo e la giuria che ha espresso dei giudizi meravigliosi sul nostro formaggio. Cornish Kern rappresenta un concetto nuovo, perciò vederlo raggiungere questo risultato è davvero un onore per l'azienda e un'ottima partenza per il cammino di questo formaggio.”

Al formaggio Cornish Kern sono stati assegnati 75 punti sugli 80 a disposizione della Super Giuria dei 16 esperti, in testa solo a un formaggio italiano Blu Di Bufala prodotto dal Caseificio Quattro Portoni classificatosi al secondo posto con 69 punti. Al terzo posto si sono classificati due formaggi, l'austriaco Capellaro, prodotto da Almenland Stollenkaese e un formaggio sudafricano Dalewood Huguenot prodotto da Dalewood Fromage, entrambi con 67 punti.

John Farrand, direttore generale di Guild of Fine Food, organizzatore del World Cheese Awards, ha così commentato: “La gara è stata immensamente grande quest'anno, i paesi rappresentati sono stati più numerosi che in passato, dunque un forte ‘bravo’ a Lynher Dairies per aver vinto il titolo di campione su questa arena davvero internazionale. Il formaggio Cornish Kern è un esempio perfetto di produzione casearia al suo apice, perciò è meraviglioso vedere questa piccola squadra ricevere un simile riconoscimento per la loro maestria e una sincera pacca sulla spalla dalla comunità casearia mondiale. Il Taste of London Festive Edition ha offerto un meraviglioso sfondo quest'anno, offrendo la possibilità di affiancare, sotto lo stesso cielo, alle migliori gastronomie e bevande, il miglior formaggio del mondo

dando altresì al World Cheese Awards il piacere di ritornare a Londra a festeggiare tre decenni di presenza nel mondo caseario prima di salpare per altri lidi nel 2018.”

I formaggi sono giunti a destinazione via terra, via aerea, via mare e ferrovia passando per i 12 centri di consolidamento dislocati in ogni angolo della terra e che hanno incanalato i formaggi verso Londra provenienti dai seguenti paesi Australia, Bosnia e Erzegovina, Colombia e Sudafrica. La giuria composta di 230 esperti ha riunito più nazioni di prima, rappresentando sei continenti e 29 paesi, dal Sudafrica e Giappone al Messico e Stati Uniti, per degustare, annusare e assegnare un punteggio a tutti e 3001 formaggi in una sola giornata e conferendo medaglie di Bronzo, Argento, Oro e Super Oro ai formaggi vincitori.

Dopo la selezione dei 16 migliori formaggi, il pubblico si è raccolto presso il Taste of London Festive Edition per guardare la Super Giuria internazionale all'esame dei migliori formaggi del mondo. La giuria finale, composta da persone note nella comunità casearia mondiale, produttori, distributori, acquirenti, commercianti e giornalisti gastronomici come Roland Barthélemy, Presidente di Guilde des Fromagers in Francia, il commerciante di formaggi norvegese Siri Helen Hansen-Barry, Claudia Bowman di McIntosh & Bowman Commercianti di formaggi in Australia e Mary Quicke di Quicke's nel Regno Unito, ha argomentato le proprie opinioni sui formaggi selezionati in diretta su World Cheese TV, prima di incoronare il Formaggio Campione del Mondo di quest'anno.

Vi invitiamo a seguire ulteriori annunci relativi ai vincitori di trofei speciali di quest'anno nei prossimi giorni.

L'evento 'Taste of London Festive Edition' si è tenuto al Tobacco Dock di Londra dal 16 al 9 novembre. Per maggiori informazioni, visitate il sito <https://london.tastefestivals.com>.