

Il Salone del Formaggio e dei Prodotti Lattiero Caseari

svela i suoi **10 Colpi di Fulmine** 2020



**COUPS
DE
CŒUR**

Lanciato nel 2016, Il Concorso dei Colpi di Fulmine premia i migliori prodotti partecipanti, secondo diversi criteri : gusto, originalità, struttura... Per questa 3a edizione, 79 espositori provenienti da 9 paesi hanno partecipato mettendo in lizza 170 prodotti (di cui il 51% internazionali): formaggi, prodotti lattiero caseari, prodotti gastronomici a base di formaggio. Il 14 novembre scorso, una giuria (con la presenza per la prima volta di 3 professionisti internazionali) si è riunita per assaggiare ed eleggere i 10 prodotti Colpi di Fulmine 2020. Una classifica molto internazionale con 8 prodotti stranieri!

RACLETTE SIGNATURE 4 MESI

Fromi

È in Svizzera, il paese della raclette, che il Team di Fromi ha lavorato con il caseificio Moléson per trovare una raclette ai sentori di frutta, di qualità superiore da presentare insieme alla loro famosa raclette Bagnes 98.



Dopo diversi mesi di lavoro, hanno finalmente deciso su un invecchiamento di 4 mesi per offrire una raclette con un gusto diverso senza essere troppo forte.

LA FÉE SAUVAGE

Spirit market GmbH « vom Chäser »

Una creazione unica del Maitre fromager Markus Aeger che voleva rendere omaggio alla sua regione natale, l'Emmental, nell'Oberland bernese. È un formaggio a base di latte crudo e affinato per 12 mesi nella cantina del caseificio. La sua pasta è raffinata e contiene cristalli di sale leggeri, un piacere in bocca!



CREMOSITO DEL ZUJAR

Arteserana

Formaggio di latte di pecora in stile «torta» realizzato in modo artigianale con latte crudo, caglio vegetale e sale.



BIRBABLU

Caseificio Pier Luigi Rosso

Birbablu è un formaggio a pasta semidura, a maturazione lunga, ottenuto con latte vaccino intero pastorizzato con l'aggiunta di muffe. Viene poi affinato alla birra artigianale Margot. La sua crosta grigio-marrone e la sua pasta compatta ma che fonde in bocca, gli conferiscono un sapore molto equilibrato tra note di burro, birra e sentori speziati dovuti all'erborinatura.



LA ROUELLE CENDRÉE

Fromagerie Le Pic

A crosta fiorita o bianca, questa pasta lattica, senza parte centrale ma con molto corpo, concentra armoniosamente tutti gli aromi di un formaggio messo in forma con un mestolo. Confezionato in un stampo di legno, questo formaggio è messo in forma a mano e realizzato con latte di capra crudo non standardizzato, fermenti lattici, caglio, sale e cenere vegetale.



Questa è la mia seconda edizione dei Colpi di Fulmine come giurato, un vero onore per me. C'è un'atmosfera molto bella, familiare, proprio come il salone. Quest'anno, ho notato un livello ancora più elevato di qualità dei prodotti. Sia grazie ai prodotti partecipanti che ai giurati presenti, sentiamo la volontà del salone di diventare più internazionale" **Jonathan Deltch, blogger specializzato - M Fromage.**

PARMIGIANO REGGIANO DOP



Consorzio Virgilio

Questo Parmigiano DOP è il risultato della produzione artigianale, tramandata di generazione in generazione. Realizzato secondo il metodo tradizionale, in provincia di Mantova, e affinato per 24 mesi, offre un gusto potente e sapido in bocca.



QUESO SILVA CORDERO



Quesos de Acehúche, S.L.

È un formaggio fatto a mano da latte di capra crudo, poi maturato con muffa. Un formaggio con una consistenza morbida e a pasta bianca che, in bocca, è leggermente pungente.



MARGOT CUORE DI BIRRA



Caseificio Pier Luigi Rosso

Il Margot Cuore di Birra è un formaggio al latte di mucca, arricchito da una selezione di muffe e affinato con birra artigianale Margot. A seconda del tempo di maturazione, questo formaggio presenta caratteristiche muffe gialle. In bocca, offre un gusto dolce, piacevole e delicato, con aromi di birra.



COULOMMIERS AU LAIT CRU



Les Fromageries de Blâmont

Il Coulommiers, con latte crudo e adagiato su paglia, è il frutto di uomini appassionati, maestri di know-how. Questo formaggio è prodotto esclusivamente con latte crudo e poi messo in forma manualmente con una pala. Invecchiato lentamente, il suo carattere è deciso, poi la sua crosta soffice si riveste nel tempo di pigmenti rossi. Viene successivamente imballato manualmente.



VACHERIN FRIBOURGEOIS AOP RUSTIC FRISÉ MOLÉSON



Fromagerie Moléson SA

Il Vacherin Fribourgeois DOP è una deliziosa specialità con un cuore tenero. Corposo e cremoso al tempo stesso, realizzato con latte vaccino non insitato della regione, viene portato alla maturità prima di essere sottoposto ad un invecchiamento molto speciale. Si tratta di un formaggio eccezionale, la cui maturazione unica di circa 4-5 mesi gli conferisce un bell'equilibrio tra una pasta leggermente acidula, corposa e cremosa.



« Sono molto soddisfatto di questi risultati. La selezione finale riflette le differenze di gusto tra i giurati. Ci sono formaggi molto tipizzati, abbiamo fatto alcune grandi scoperte », **Marco Lubrano - La Louve.**

« Il Concorso dei Colpi di Fulmine mi ha permesso di incontrare persone eccezionali, ne sono lieto. Per ciò che riguarda i prodotti, ne conoscevamo un certo numero, ma abbiamo scoperto alcune belle pepite. È vero che abbiamo assaggiato anche prodotti che non corrispondono ai nostri gusti personali, ma teniamo conto anche dei gusti dei nostri clienti per rimanere obiettivi. », **Michael Bellisson – Rivenditore Formaggi - Fromagerie Bellisson.**

UNA GIURIA DI OPERATORI APPASSIONATI!



Michael Bellisson – Rivenditore Formaggi, Fromagerie Bellisson

Didier Bossu - Rivenditore Formaggi, Les Folies Fermières

Samuel Bourdin - Responsabile boutique La cité du lait

Camille Brossard – Rivenditore Formaggi

Fromagerie Beaufils/ Blogger specializzata – Iconocheese

Anne-Sophie Carrio - Professore, Liceo Hôtelier Belliard

Jonathan Deitch - Blogger spzializzato M Fromage

Elodie Dorléac – Responsabile Acquisti Pomona

Alexandre Jolly - Professore, Liceo Alberghiero Belliard

Sara Lacomba – Produttore di Formaggi, Ottanta

Marco Lubrano - Cooperativa La Louve

Claude Maret – Presidente della Federazione Francese dei Formaggi

Jérémy Platini – Rivenditore Formaggi, Fromagerie Platini

Elio Ragazzoni – Formatore ONAF (Italia)

Alexandre Renault - Rivenditore Formaggi COW Cheese(s) of the World

Evert Schönhage - - Rivenditore Formaggi Burgundisch Lifestyle (Paesi-Bassi)

Claire Sicard - Blogger specializzata Les Fromages de Clairette

Susan Sturman - Formatrice Accademia Mons (USA)

Grazie al Liceo Belliard per l'accoglienza e l'organizzazione del Concorso!

« Il liceo alberghiero Belliard accoglie 600 studenti e apprendisti, dal CAP al BTS e circa 70 adulti in formazione continua. In un ambiente unico, situato nel cuore di Parigi, e dotato di uno spazio coltivato in interno (orto e vite), li formiamo alle professioni della cucina, della cucina dietetica, del marketing e della ristorazione, della pasticceria, del bar e in Gestione alberghiera - Ristorazione.

I nostri ristoranti educativi accolgono il pubblico esterno dal lunedì al venerdì all'ora di pranzo, il martedì e il giovedì sera, escluse le vacanze scolastiche. Ciò consente una formazione il più possibile vicina alle aspettative del mondo aziendale. Nell'ambito dell'apertura internazionale, i nostri studenti hanno la possibilità di effettuare stage e viaggi Erasmus in Europa (tra cui Irlanda, Italia e Germania). Belliard, la cultura del successo e dell'accompagnamento verso l'eccellenza ! »

Pascal Maillou, Preside

A proposito del Salone del Formaggio e dei Prodotti Lattiero Caseari

La 16ª edizione del Salone del Formaggio e dei Prodotti Lattiero Caseari si svolgerà da domenica 23 a mercoledì 26 febbraio 2020 a Paris expo Porte de Versailles (Francia). *Esclusivamente riservato agli operatori, questo appuntamento internazionale dei formaggi e dei prodotti lattiero caseari di qualità riunirà circa 260 espositori (produttori, fabbricanti di attrezzature per il commercio, servizi...) e 8.000 compratori provenienti da tutto il mondo. Ad oggi il 90% della superficie è già prenotata.*

Seguite l'attualità del salone su www.salon-fromage.com



<http://bit.ly/2xf7KEI>



<http://bit.ly/2xtwr26>



<http://bit.ly/2wssZFO>

Ulteriori informazioni:

Saloni Internazionali Francesi S.r.l.

Stefania Gemelli

Tel.: 02/43 43 53 25 – e-mail: sgemelli@salonifrancesi.it

A proposito di ...

Il gruppo **COMEXPOSIUM**, uno dei leader mondiali nell'organizzazione di eventi professionali e per il pubblico, organizza 135 manifestazioni B2B e B2B2C, in tutto il mondo che spaziano dall'agricoltura, la costruzione, la moda, il retail, la salute, il tempo libero, il settore immobiliare, la distribuzione, la sicurezza, l'educazione, il turismo e i comitati d'impresa. Presente in oltre 30 paesi, COMEXPOSIUM accoglie annualmente oltre 3,5 milioni di visitatori e 48.000 espositori. Con una sede in Francia, COMEXPOSIUM dispone di una rete commerciale e di collaboratori presenti in 22 paesi. COMEXPOSIUM si posiziona come un creatore di scambi e di incontri tra le persone e il business. www.comexposium.fr