










Leggenda:




-  Medaglia oro
-  Medaglia argento
-  Medaglia bronze
-  Diploma

Vincitori della 6 Olimpiade dei formaggi di montagna

Formaggi freschi

-  "Sellthürner Ziegenfrischkäse" da Rudi Gmeiner, 87634 Günzach, DE
-  "Frischkäse Nature" da Daniel Erni, Opfersei, 6133 Hergiswil LU, CH
-  "Chèvre frais" da Michel Grossrieder, 1694 Orsonnens, CH



Pasta filata

-  "Caciocavallo" da Franco Mariconda, 83059 Vallata, IT
-  "Treccione passito affumicato" da Giovanni Nomaro, 86043 Casa Calenda, IT
-  "Stracciata di Agnone" da Piergiorgio Antencucci, 86081 Agnone, IT




Formaggi a pasta molle con maturazione a crosta fiorita bianca

-  "Le Montagnard des Vosges" da Fromageries Bongrain-Gérard SAS, 88530 Le Tholy, FR
-  "Reblochon Fermier" da Jean-Pierre Missillier, 74450 Le Grand-Bornand, FR
-  "Petit Jura" da Florilait SA, 2852 Courtételle, CH
-  "Hornbacherli" da Michael Spycher, Käserei Fritzenhaus, 3457 Wasen im Emmental, CH
-  "Schlosskäse" da Olivier Stich, 87674 Ruderatshofen, DE




Formaggi a pasta molle con crosta lavata

-  "Le Montagnard des Vosges" da Julien Nugues, 88530 Le Tholy, FR
-  "Reblochon Fermier" da Jean-Pierre Missillier, 74450 Le Grand-Bornand, FR
-  "Petit Jura" da Florilait SA, 2852 Courtételle, CH
-  "Hornbacherli" da Michael Spycher, Käserei Fritzenhaus, 3457 Wasen im Emmental, CH
-  "Schlosskäse" da Olivier Stich, 87674 Ruderatshofen, DE

Formaggi a pasta molle aromatizzati






































-  "Trüffel Symphonie" da Ernst Odermatt, Klosterhof, 6390 Engelberg, CH
-  "Trüffel-Brie" da Bruno Buchs, 3778 Schönried, CH
-  "Chrüter-Häxli" da Markus Stirnimann, 6156 Luthern, CH

Formaggi erborinati






-  "Roquefort Papillon Révélation" da Fromageries Papillon, 12250 Roquefort sur Soulzon, FR
-  "Berg Bleu" da Christian Leuthold, Dorf, 3775 Lenk im Simmental, CH
-  "Bleu d'Aoste" da Centrale Laitière Vallée d'Aoste s.r.l., 11020 Gressan, IT





























Formaggi semiduri

-  "Tête de Moine AOC" da Daniel Amstutz, Fromagerie, 2717 Fornet-Dessous, CH
-  "Entlebucher Bärgblüemli-Chäs" da Franz Renggli, Bergkäserei Oberberg, 6170 Schüpflheim, CH
-  "Gstaader Bergkäse" da Erhard Kohli, 3780 Gstaad, CH
-  "Appenzeller" da Marcel Tobler, Käserei, 9414 Schachen b. Reute, CH
-  "Tête de Moine AOC" da Harald Kämpf, Fromagerie Courtelary, 2608 Courtelary, CH
-  "Raclette" da Kurt Keusen, Käserei Vorderfultigen, 3089 Hinterfultigen, CH
-  "Bündner Bergkäse" da Severin Caratsch, Chascharia Val Müstair, 7537 Müstair, CH
-  "Wirzigä - würziger Bergkäse" da Hans Aschwanden-Herger, Bergkäserei Aschwanden, 6377 Seelisberg, CH
-  "Schwarzsee rustique" da Yvan Aeby, Käserei Bühl, 1716 Oberschrot, CH
-  "Appenzeller" da Züger & Stalder Käserei AG, 9105 Schönengrund, CH
-  "Urnäscher Brauchtumskäse" da Johannes Schefer, 9107 Urnäsch, CH
-  "Bündner Bergkäse Bio" da Toni Knöpfel, Christian Simmen, 7437 Nufenen, CH
-  "Sörenberger Bergkäse" da Franz Troxler, 6170 Schüpflheim, CH
-  "Andeerer Rahm-Chäs" da Martin Bienerth, 7440 Andeer, CH
-  "Schwägalp-Käse" da Othmar Manser, Neuhus 14, 9107 Urnäsch, CH
-  "Schönegger Alprahmkäse" da Dietmar Reichelt, 86984 Prem, DE
-  "Major Benoît" da Didier Germain, Fromagerie Les Martel, 2316 Les Ponts-de-Martel, CH
-  "Bergraclette" da Yvan Aeby, Käserei Bühl, 1716 Oberschrot, CH
-  "Tomme Stockalper VALDOR" da Josef Gerold, 3907 Simplon Dorf, CH
-  "Tête de Moine AOC" da Josef Spielhofer, 2610 St-Imier, CH
-  "Tête de Moine AOC" da Roger Schwab, Fromagerie Schwab, 2606 Corgémont, CH
-  "Tête de Moine AOC" da Christian Kälin, 2340 Le Noirmont, CH
-  "Roc-Montès" da Christian Kälin, 2340 Le Noirmont, CH
-  "Tomme Tourbillon BIO VALDOR" da Heribert Brügger, 3946 Turtmann, CH
-  "Biokäser Scheunenkäse" da Sulzberger Käserebellen, 6934 Sulzberg, AT
-  "Tomme St-Bernard VALDOR" da Fabien Sauthier, 1941 Vollèges, CH
-  "Eidgenosse" da Josef Werder, 6403 Küssnacht am Rigi, CH
-  "Tête de Moine AOC" da Franz von Büren, au plateau du fromage, 2613 Villeret, CH
-  "Free Style Cheese" da Ernst Näf, Käserei Schönenbüel, 9127 St. Peterzell, CH
-  "Baldauf Bauernkäse" da Anton Ess, 88161 Lindenberg, DE
-  "Entlebucher Bergkristall" da Heinz Stalder, Chäsi Landbrügg 2, 6170 Schüpflheim, CH
-  "Tilsiter Switzerland" da Dominik Schmidt, Käserei Kleinbäretswil, 8498 Gibswil-Ried, CH
-  "Tête de Moine AOC" da Jean-Philippe Brahier, 2350 Saignelégier, CH
-  "Bergraham-Käse" da Michael Künzle, Käserei, 9613 Mühlrüti, CH
-  "Alma Kräuterschatz" da Daniel Marte, Bergsennerei Lutzenreute, 6912 Hörbranz, AT
-  "Tomme Tourbillon VALDOR" da Heribert Brügger, 3946 Turtmann, CH
-  "Neckertaler Bergkäse" da Ernst Näf, Käserei Schönenbüel, 9127 St. Peterzell, CH




Formaggi semiduri con additivi aromatizzanti

-  "Fyrobigchäs" da Michael Künzle, Käserei, 9613 Mühlrüti, CH
-  "Kümmelkäse" da Alexander Schmid, 87437 Kempten, DE
-  "Capra Ubriaco al Traminer" da Emanuel Perenzin, 31020 Bagnolo di San Pietro di Feletto (TV), IT
-  "Hilkater Pfefferkäse mit Pfefferrinde" da Jakob Meusburger, 6874 Bizau, AT
-  "Roter Bergwald-Käse" da Stephan Bühler, 9534 Gähwil, CH






Formaggi duri con crosta lavata

-  "Le Gruyère AOC" da Erich Hunkeler, Laiterie, 1688 Sommentier, CH
-  "Le Gruyère d'alpage AOC" da Maurice et Jacques Bapst, 1634 La Roche FR, CH
-  "Le Gruyère AOC" da Blaise Christen, Laiterie La Joux-du-Plâne, 2058 La Joux-du-Plâne, CH
-  "Steriser Alpkäse" da Christoph Schwazmann, 6741 Raggal, AT
-  "Mont Jura" da Fromagerie Badoz, 25300 Pontarlier, FR
-  "Le Gruyère AOC" da Jean-Daniel Perren, 1608 Chesalles-sur-Oron, CH
-  "Le Gruyère AOC" da Jean-Marie Dunand, Laiterie, 1611 Le Crêt-p-Semsaes, CH
-  "Allgäuer Sennalpkäse" da Edelbert Kohler, Alpe Schwabenberg, 87547 Missen-Börlas, DE
-  "Schlinser Bergkäse" da Thomas Kaufmann, 6824 Schlins, AT
-  "Le Gruyère AOC" da Kurt Keusen, Käserei Vorderfultigen, 3089 Hinterfultigen, CH
-  "Le Gruyère AOC" da Didier Germain, Fromagerie Les Martel, 2316 Les Ponts-de-Martel, CH
-  "Le Gruyère AOC" da Hanspeter Wälchli, Fromagerie, 2523 Lignières, CH
-  "Le Gruyère AOC" da Pierre Reist, Fromagerie, 2518 Nods, CH
-  "Toggenburger Bio Blumenkäse" da Thomas Stadelmann, 9657 Unterwasser, CH
-  "Gstaader Bergkäse extra 12 Mte" da Erhard Kohli, 3780 Gstaad, CH
-  "Comté AOC" da FROMAGERIES ARNAUD, Coopérative Longeville, 25370 Longevilles Mont d'Or, FR
-  "Comté AOC" da FROMAGERIES ARNAUD, Coopérative Indevillers, 25470 Indevillers, FR
-  "Le Gruyère AOC Bio" da Pierre Buchillier, Fromagerie, 1660 Les Moulins, CH
-  "Le Gruyère AOC" da Yvan Aeby, Käserei Bühl, 1716 Oberschrot, CH
-  "Le Gruyère AOC" da Cédric Vuille, 2406 La Brévine, CH
-  "Le Gruyère d'alpage AOC" da Christophe Esseiva, 1627 Vaulruz, CH
-  "Le Gruyère d'alpage AOC" da Yvan et Pierre Brodard, 1733 Treyvaux, CH
-  "Le Gruyère d'alpage AOC" da Simon Renaud, 1188 Gimel, CH
-  "Le Gruyère d'alpage AOC" da Jacques Murith, 1663 Gruyères, CH
-  "Le Gruyère AOC" da Vincent Tyrode, 1454 L'Auberson, CH
-  "Comté AOC" da FROMAGERIES ARNAUD, Coopérative Déservillers, 25330 Déservillers, FR














Formaggi duri a fermentazione propionica

-  "Emmentaler AOC" da Bernhard Meier, Käserei Hüpfenboden, 3555 Trubschachen, CH
-  "Emmentaler AOC" da Bruno Kaufmann, Dorfkäserei Mosnang, 9607 Mosnang, CH
-  "Emmentaler AOC" da Markus Stirnimann, 6156 Luthern, CH








Altri formaggi duri

-  "Berner Alpkäse AOC" da Hans-Rudolf Bühler, Lochmatte, 3763 Därstetten, CH
-  "Berner Alpkäse AOC" da Ernst Raaflaub-Favre, Bächlihof Gruben, 3780 Gstaad, CH
-  "Splügen Felsenkeller" da Jürg Flükiger, Sennerei, 7435 Splügen, CH
-  "Bergstätter Komet" da Franz Horn, 87547 Missen-Wilhams, DE
-  "Piave Vecchio Selezione Oro" da lattebusche SCA, 32030 Busche, IT






Formaggi extra duri

-  "Berner Hobelkäse AOC" da Therese und Niklaus Gerber-Mani, Pfaffenried, 3765 Oberwil i. S., CH
-  "Sbrinz AOC" da Hans Stadelmann jun., Käserei, 9650 Nesslau, CH
-  "Parmigiano Reggiano" da Nazionale del Parmigiano Reggiano, Caseificio Fattoria Fiori, 42020 Vetto d'Enza (RE), IT
-  "Parmigiano Reggiano" da Nazionale del Parmigiano Reggiano, Caseificio Val Parnossa, 43028 Carpaneto (PR), IT
-  "Parmigiano Reggiano Biologico" da Tiziano Fantini, 41028 Pompeano-Serramazzoni (MO), IT
-  "Parmigiano Reggiano" da Floriano Marcacci, Caseificio Soc. di Querciola, 40042 Lizzano in Belvedere (BO), IT
-  "Parmigiano Reggiano" da Gabriele Arlotti, 42010 Cavola (RE), IT
-  "Parmigiano Reggiano" da Nazionale del Parmigiano Reggiano, Latteria san Pietro, 42033 Valestra di Carpineti (RE), IT
-  "Parmigiano Reggiano" da Nazionale del Parmigiano Reggiano, Caseificio Fattoria Fiori, 42020 Vetto d'Enza (RE), IT
-  "Parmigiano Reggiano" da Nazionale del Parmigiano Reggiano, Caseificio Fiordilatte, 40041 Gaggio Montano (BO), IT
-  "Parmigiano Reggiano" da Nazionale del Parmigiano Reggiano, Latteria San Giovanni di Querciola, 42030 San di Querciola (VI), IT
-  "Sbrinz AOC" da Ruedi Windlin, 6066 St. Niklausen OW, CH
-  "Sbrinz AOC" da Josef Werder, 6403 Küssnacht am Rigi, CH




Formaggi di pecora

-  "Margalet" da Fromageries Papillon, 12250 Roquefort sur Souzou, FR
-  "Señorio de Montelarreina" da Manuel Viano Illodo, 49590 Fresno de la Ribera, ES
-  "Fleurs de brebis" da Michel Grossrieder, 1694 Orsonnens, CH
-  "Petit Val" da Ronald Sommer, 2715 Monible, CH
-  "Sufner Schafkäse" da Dionis Zinsli, Sennerei, 7434 Sufers, CH
-  "DM ANEJO (DM Aged) 14 months" da Luis Martin, 49600 Zamora, ES
-  "Bergstätter Alp-Schafkäse" da Franz Horn, 87547 Missen-Wilhams, DE

Formaggi di capra

-  "Le "Vieux Chevrier"" da François Jaquet, 1666 Grandvillard, CH
-  "Persille des Aravis" da Jean-Pierre Missillier, 74450 Le Grand-Bornand, FR
-  "Chèvre demi-sec" da N. Bourdier, 25840 Lavans-Vuillafans, FR
-  "Chevrotin" da Jean-Pierre Missillier, 74450 Le Grand-Bornand, FR
-  "Geisse Bergkäse" da Thomas Stadelmann, 9657 Unterwasser, CH

Altri formaggi

-  "Morbier AOP" da FROMAGERIES ARNAUD, Coopérative de Guyans-Vennes, 25390 Guyans-Vennes, FR
-  "Monte Veronese D.O.P. latte intero" da Ezio Dalla Valentina, Sennerei, 37030 Velo Veronese, IT
-  "Tomme des Haudères" da Eric Vacelet et Michel Métrailler, 1984 Les Haudères, CH




Premi speciali

Migliore Allgäuer Bergkäse g.U.

 Johannes Nussbaumer, 87509 Immenstadt, DE


Migliore Allgäuer Emmentaler g.U.

 Helmut Berkmann, 88171 Weiler im Allgäu, DE


Migliore Allgäuer Sennalpkäse

 Edelbert Kohler, Alpe Schwabenberg, 87547 Missen-Börlas, DE

Migliore Appenzeller

 Marcel Tobler, Käserei, 9414 Schachen b. Reute, CH

Migliore Berner Alpkäse AOC

 Hans-Rudolf Bühler, Lochmatte, 3763 Därstetten, CH

Migliore Berner Hobelkäse AOC

 Therese und Niklaus Gerber-Mani, Pfaffenried, 3765 Oberwil i. S., CH

Migliore Bündner Bergkäse

 Severin Caratsch, Chascharia Val Müstair, 7537 Müstair, CH


Migliore Comté AOC

 FROMAGERIES ARNAUD, Coopérative Longeville, 25370 Longevilles Mont d'Or, FR

Migliore Emmentaler AOC

 Bernhard Meier, Käserei Hüpfenboden, 3555 Trubschachen, CH

Migliore Fontina DOP

 Cooperativa Produttori Latte e Fontina Soc. Coop. A .R.L., Barasson, 11020 St-Christophe, IT

Migliore Le Gruyère AOC

 Erich Hunkeler, Laiterie, 1688 Sommentier, CH






Migliore Le Gruyère d'alpage AOC

 Maurice et Jaques Bapst, 1634 La Roche FR, CH

Migliore Monte Veronese D.O.P. d'allevato mezzano

 Roberto Pericù, 37028 Rovere Veronese, IT

Migliore Monte Veronese D.O.P. latte intero

 Ezio Dalla Valentina, Sennerei, 37030 Velo Veronese, IT


Migliore Parmigiano Reggiano DOP

 Nazionale del Parmigiano Reggiano, Caseificio Fattoria Fiori, 42020 Vetto d'Enza (RE), IT


Migliore Raclette du Valais AOC

 Heribert Brügger, 3946 Turtmann, CH

Migliore Sbrinz AOC

 Hans Stadelmann jun., Käserei, 9650 Nesslau, CH

Migliore Queijo Serra da Estrela DOP

 Paulo Figueiredo, 3400-126 Oliveira do Hospital, PT

Migliore Tête de Moine AOC

 Daniel Amstutz, Fromagerie, 2717 Fornet-Dessous, CH

Migliore Vacherin Fribourgeois AOC

 Rudolf Biemann, Alpage Forny, 1715 Alterswil FR, CH

Migliore Vorarlberger Bergkäse D.O.P.

 Daniel Marte, Bergsennerei Lutzenreute, 6912 Hörbranz, AT

