



Berne/Bellinzone, 20 avril 2012

Swiss Cheese Awards 2012 à Bellinzone – « Viva la Festa » avec les meilleurs fromages de Suisse !

Pour la première fois, les SWISS CHEESE AWARDS (SCA) se dérouleront sous le soleil apprécié de la partie la plus méridionale de la Suisse. En effet, du 27 au 30 septembre 2012, la ville de Bellinzone s'habillera aux couleurs des meilleurs fromages suisses. L'importance de la manifestation sera soulignée par un visiteur de marque venant spécialement de Berne, puisque le Conseiller fédéral Johann Schneider-Ammann en personne sera présent, le 28 septembre, lors de la grande cérémonie d'ouverture. Les organisateurs ont saisi l'occasion du lancement officiel des 8^e championnats suisses des fromages, le 20 avril 2012 au Castelgrande de Bellinzone, pour présenter des faits et donner des informations de fond au sujet du plus important concours de la branche fromagère suisse.

Plus de 20'000 visiteuses et visiteurs sont attendus le dernier week-end de septembre au Castelgrande, à Bellinzone, pour le grand marché du fromage et les nombreuses animations.

Dans les semaines qui viennent, quelque 800 fromagers de toute la Suisse vont être invités à inscrire leurs spécialités au plus important concours de la branche. Les organisateurs s'attendent à voir s'affronter 400 à 600 fromages dans les 28 catégories que comptent les concours. Le nombre record de 623 participants aux championnats suisses des fromages de 2010 ne sera sans doute pas facile à battre. Les fromages d'alpage glaronnais « Glarner Alpkäse », qui s'efforcent d'obtenir la reconnaissance AOC, seront désormais admis aux concours. Les fromages s'affronteront dans les catégories suivantes pour décrocher le titre de meilleur de leur classe, puis de meilleur parmi les meilleurs :

Emmentaler AOC	Le Gruyère AOC	Le Gruyère d'alpage AOC	Sbrinz AOC
Appenzeller	Tilsit fabriqué à partir de lait cru	Fromage des Grisons	Raclette du Valais AOC
Raclette et fromage à rôtir	Vacherin fribourgeois AOC	Vacherin Mont d'Or AOC	Tête de Moine AOC
Bloderkäse et Sauerkäse AOC	L'Etivaz AOC	Berner Alpkäse et Berner Hobelkäse AOC	Formaggio d'Alpe ticinese AOC
Glarner Alpkäse	Fromages de brebis	Fromages de chèvre	Fromages frais
Fromages à pâte molle à croûte fleurie	Fromages à moisissures bleues	Fromages à pâte molle à croûte emmorgée	Autres fromages à pâte mi-dure (sans additifs aromatisés)
Autres fromages à pâte mi-dure (avec additifs aromatisés)	Autres fromages à pâte dure	Autres fromages d'alpage	Innovations en matière de fromage (sur le marché depuis 2 ans au maximum, ou pas encore lancées)

Outre les fromages d'alpage tessinois, les Formaggini et Formagella vont sans doute occuper une place importante dans les catégories des fromages frais et des fromages de chèvre et devraient retenir particulièrement l'attention des fromagers sur place.

Le 27 septembre 2012, une centaine de jurés – des professionnels de l'économie laitière et de la gastronomie ainsi que des représentants de la presse et des consommatrices et consommateurs – feront l'appréciation de la saveur, de la consistance et de l'aspect des fromages inscrits au concours, conformément à un règlement rigoureux. Ce jury sera de composition internationale, vu qu'une trentaine de spécialistes proviendront de l'étranger. L'expérience démontre par ailleurs que, parmi la cinquantaine de représentantes et représentants des médias aussi, une vingtaine de personnes feront le voyage de l'étranger. Pour le public, cette manifestation sera de nouveau une occasion exceptionnelle d'observer les examinateurs au travail pendant les concours. Le lendemain, un super-jury désignera le champion toutes catégories, le « Swiss Champion », mais en présence de la presse uniquement.

Prix spéciaux pour la relève et le Tessin

La relève du secteur gastronomique se mesurera pour obtenir le prix spécial décerné par le sponsor principal Coop. Le « Prix Coop » sera présidé par le célèbre cuisinier Ivo Adam, qui collabore étroitement avec Coop depuis des années. De son côté, la ville de Bellinzone décernera le prix « Premio Bellinzona » au fromage tessinois le mieux classé.

Pour tous les goûts

Les SWISS CHEESE AWARDS sont une incomparable occasion de découvrir pendant quatre jours à un emplacement unique toute la diversité des fromages suisses, de déguster, de s'entretenir avec d'autres passionnés de fromage et de nouer de précieux contacts. Par ailleurs, de nombreuses attractions permettront de faire la connaissance d'une vaste palette de fromages suisses, traditionnels ou novateurs. Il sera bien difficile de ne pas avoir envie de musarder longuement dans le grand marché du fromage auquel participeront une quarantaine d'exposants suisses et étrangers ! Quant aux arcades du Palazzo Civico, leur visite sera particulièrement attrayante puisque tous les fromages primés lors des SWISS CHEESE AWARDS y seront exposés sous une forme attractive. Repas et boissons seront également au rendez-vous, tout comme les distractions pour jeunes et moins jeunes, avec la fabrication mobile du Gruyère, la traite d'une vache artificielle, une fromagerie pour les enfants, un zoo d'animaux domestiques, des concerts de cors des Alpes, des cloches et des toupins, des ticinella, une désalpe et des chœurs.

En fin de semaine, le programme, dont la version définitive sera connue en août, se terminera par d'autres grands moments : la « Scuola Teatro Dimitri » sera présente, la chaîne de télévision Rete procédera à des retransmissions en direct, et « Monsieur tout le monde » pourra s'initier à la lutte dans une véritable arène.

Programme (état en avril 2012)

Jeudi 27 septembre 2012, 13h00 - 16h30

Concours puis apéritif pour les membres du jury au Espo Centro
(pour le public: possibilité d'observer les examinateurs au travail)

Vendredi 28 septembre 2012, 11h00

Présentation des vainqueurs des catégories et désignation du Swiss Champion, sous les arcades du Palazzo Civico

Vendredi 28 septembre 2012, 14h00 - 19h30

14h00 Ouverture du marché du fromage sur la Piazza del Sole

17h15 Cérémonie d'ouverture officielle par le Conseiller fédéral Johann N. Schneider- Ammann sur la Piazza del Sole

Vendredi 28 septembre 2012, 19h00

Soirée de gala et remise des prix aux champions suisses des fromages 2012 au Espo Centro
(uniquement sur invitation)

Samedi 29 septembre 2012, 09h00 - 21h00

Marché du fromage sur la Piazza del Sole

Défilé de la gare au Campo militare, puis démonstrations de lutte, désalpe, lancer du drapeau et autres attractions

Dimanche 30 septembre 2012, 10h00 - 16h00

Marché du fromage sur la Piazza del Sole

Brunch au Castel Grande de 11h00 à 14h00

Pour des informations supplémentaires concernant la journée de lancement du 20 avril 2012, veuillez contacter

Bellinzona Turismo, Gian Luca Cantarelli, n° tél. 091 825 21 31 ou
gianluca.cantarelli@bellinzone.ch

Informations utiles pour les médias :

Du matériel d'archives (textes et illustrations) de Swiss Cheese Awards antérieurs (2008 Toggenburg, 2010 Neuchâtel) est disponible sur le site Internet www.cheese-awards.ch. Le règlement des concours ainsi que le programme, actualisé au fur et à mesure, sont également en ligne.

Martina Schelker, responsable de la communication des SCA 2012, se tient à votre disposition au 079 446 33 26 ou par courriel à l'adresse martina.schelker@mas-media.ch

Pour télécharger les photos cliquez sur www.mas-media.ch