



## Caseificio Comellini premiato ai World Cheese Awards 2025

*Castel San Pietro Terme, 25 novembre 2025* – **Caseificio Comellini si è distinto ai World Cheese Awards 2025** ottenendo **tre importanti riconoscimenti**, testimonianza dell'**eccellenza** e della **qualità** che caratterizzano i suoi prodotti. Per la sua 37<sup>a</sup> edizione, l'evento si è tenuto a Berna, trasformata per l'occasione in un vero **palcoscenico internazionale del mondo caseario**. **Oltre cinquemila formaggi provenienti da quarantasei Paesi** sono stati protagonisti di una competizione da record, **valutata da 265 giudici** che per tre giorni sono stati impegnati in un'analisi tecnica approfondita.

In questo contesto di alto livello, **il Caseificio Comellini ha conquistato tre premi: l'Argento per lo Squacquerone Senza Lattosio e il Bronzo per il Formaggio di Castel San Pietro e per lo Stracchino degli Angeli**. Un risultato che conferma la **solidità del percorso qualitativo** dell'azienda e la **capacità di valorizzare, con approccio contemporaneo, la tradizione emiliana e romagnola**.

A commento dei risultati, **Luca Comellini, Amministratore Delegato del Caseificio**, dichiara: *«Questo riconoscimento internazionale è per noi un importante riscontro del lavoro che portiamo avanti ogni giorno. I World Cheese Awards rappresentano un confronto autorevole e indipendente, e vedere tre nostri prodotti premiati ci conferma che la strada della qualità, dell'innovazione e del rispetto della tradizione è quella giusta. È un risultato frutto del lavoro di squadra delle nostre persone e dal supporto di chi, ogni giorno, sceglie e valorizza i nostri formaggi.»*

Tra i prodotti premiati, lo **Squacquerone delattosato** rappresenta la versione senza lattosio del celebre squacquerone di Romagna, uno dei formaggi più **iconici della tradizione** lattiero-casearia romagnola. Mantiene il suo gusto fresco e lievemente acidulo e conserva la tipica cremosità "che si squacquera", perfetto per le persone intolleranti al lattosio o anche solo per chi preferisce questa variante. È prodotto con fermenti lattici selezionati, sale e **caglio vegetale estratto dal cardo selvatico**: ideale con piadina, tigelle o verdure grigliate, è sempre più presente nel banco frigo dei punti vendita che valorizzano i formaggi freschi cremosi e inclusivi.

Nella linea tradizionale, il **Formaggio di Castel San Pietro** si conferma un'eccellenza dei formaggi tipici emiliani. Con la sua buccatura leggera e la pasta morbida, offre un profilo organolettico

equilibrato. È realizzato con **latte vaccino pastorizzato**, **fermenti selezionati**, **caglio e sale**. Perfetto per arricchire taglieri e piatti freddi, rappresenta una specialità di riferimento nel banco gastronomia, espressione autentica dei prodotti caseari dell'Emilia-Romagna.

Completa il quadro lo **Stracchino degli Angeli**, formaggio morbido e cremoso che incarna una delle espressioni più avvolgenti della tradizione casearia italiana. **Prodotto con latte vaccino pastorizzato**, fermenti selezionati, caglio e sale, si distingue per la **consistenza compatta ma fondente e per il gusto fresco e bilanciato**. Grazie alla sua struttura facilmente spalmabile, è ideale su pane, in farciture o come base per ricette calde. Nel banco gastronomia rappresenta una presenza imprescindibile tra i migliori formaggi spalmabili a livello nazionale.

Informazioni su Caseificio Comellini ([www.caseificiocomellini.it](http://www.caseificiocomellini.it))

*Caseificio Comellini è una storica realtà emiliana che produce formaggi seguendo le tradizioni artigianali, con un forte impegno verso la qualità e la sostenibilità. Ogni prodotto è realizzato con latte proveniente da allevamenti di fiducia, che contribuiscono a mantenere vive le tradizioni del territorio e a garantire prodotti di alta qualità. Nel 2024, l'azienda ha registrato un fatturato di 12,5 milioni di euro. I suoi canali di vendita si suddividono in 40% GDO, 35% Normal Trade, 20% Discount e 5% Dettaglio specializzato. Tra i prodotti di punta, spicca lo Squacquerone di Romagna DOP, simbolo dell'eccellenza del Caseificio.*

## Ufficio Stampa Life

Anna Morabito - cell. 393 8211169 - [a.morabito@gruppolife.com](mailto:a.morabito@gruppolife.com)



Luca Comellini, Amministratore Delegato di Caseificio Comellini



[Gestisci la tua iscrizione](#) | [Cancella iscrizione](#)

Ricevi questa email perché il tuo indirizzo è parte di una mailing list proprietaria dell'ufficio stampa di LIFE di Life, Longari & Loman srl  
Life,Longari&Loman Srl, Via Cesare Gnudi n.5, Bologna, 40127 BO IT  
[www.gruppolife.com](http://www.gruppolife.com) +390516335180 Anna Morabito

Messaggio inviato con **MailUp**®