COMMUNIQUÉ DE PRESSE 1

Le Caseificio Tomasoni brille aux World Cheese Awards avec trois médailles prestigieuses



Les trois fromages récompensés aux World Cheese Awards : Lunarelle di Bufala (Argent), Tomigiu (Bronze) et Lunarelle di Capra (Bronze).

Nous sommes ravis de partager les excellents résultats obtenus lors des *World Cheese Awards*, l'une des compétitions fromagères les plus prestigieuses au monde, où des milliers de fromages venus de tous les continents sont évalués par un jury international d'experts de premier plan.

Cette année, notre fromagerie a décroché trois médailles

> **Médaille de Bronze – Lunarelle di Capra (caciotta à croûte fleurie / affinée en grotte)**
> Notre *Lunarelle di Capra*, une *caciotta* affinée caractérisée par sa croûte fleurie et son profil aromatique fin et élégant, a conquis la médaille de bronze. Sa pâte souple et la délicatesse du lait de chèvre, alliées à un affinage spécifique en grotte, ont su séduire le jury.

> **Médaille de Bronze – Tomigiu (fromage de laiterie affiné)**
> Le *Tomigiu*, un fromage de laiterie (*latteria*) affiné qui exprime toute la richesse de la tradition fromagère de notre terroir, a également remporté la médaille de bronze.

> **Médaille d'Argent – Lunarelle di Bufala (caciotta à croûte fleurie / affinée en grotte)**
> Une grande fierté nous vient de la médaille d'argent décernée à notre *Lunarelle di Bufala*, elle aussi une *caciotta* affinée. Son onctuosité, sa richesse aromatique et le caractère affirmé du lait de bufflonne lui ont permis de se démarquer parmi les meilleurs de sa catégorie, décrochant ainsi une prestigieuse deuxième place.

COMMUNIQUÉ DE PRESSE 2

Trois générations d'excellence fromagère italienne : le Caseificio Tomasoni célèbre ses 70 ans d'activité



La famille Tomasoni réunie à l'occasion des célébrations du 70e anniversaire de la maison fondée en 1955.

Le Caseificio Tomasoni, situé à Breda di Piave (Trévise), célèbre ses 70 premières années d'activité.

Une histoire faite d'engagement, de détermination, de passion et d'amour du terroir, qui débute à l'aube des années 1950 lorsqu'un très jeune Primo Tomasoni quitte sa région natale de Brescia pour effectuer son service militaire dans la province de Trévise. Séduit par les nombreuses opportunités offertes par la région et fasciné par ses paysages pittoresques, il décide de s'y installer durablement. Après avoir acquis de l'expérience au sein d'une laiterie coopérative locale, il reprend en 1955 l'ancienne laiterie de Campagne di Breda di Piave et fonde l'entreprise qui porte encore aujourd'hui son nom.

En 1966, il inaugure un nouveau site de production, suivi de l'ouverture d'autres installations au début des années 1990. Cette période marque également le premier grand passage de témoin générationnel, avec l'arrivée aux commandes de ses enfants — Moreno, Paola et Nicoletta — chargés de faire entrer la fromagerie dans le troisième millénaire. Grâce à une gestion avisée, fondée sur les solides principes de la tradition paternelle mais aussi sur une ferme volonté d'ouverture aux nouvelles tendances du marché, les trois frères et sœurs impriment leur marque et posent les bases d'une évolution qui se poursuit encore aujourd'hui.

Forte aujourd'hui de plus de 50 collaborateurs, l'entreprise est un acteur de référence dans le paysage laitier et fromager de la Vénétie et de l'Italie, notamment grâce à l'entrée récente de la « troisième génération », représentée par les deux filles de Moreno : Eva et Laura. En 2024, les sœurs Tomasoni ont officiellement racheté les parts de leurs tantes, achevant ainsi un processus de succession mûrement réfléchi qui les place aujourd'hui à la tête de l'entreprise familiale aux côtés de leur père.

Tourné vers l'avenir, le Caseificio Tomasoni s'apprête à franchir le cap des 18 millions d'euros de chiffre d'affaires, enregistrant une croissance de plus de 60 % au cours des quatre dernières années seulement, avec un pic juste après la période Covid, entre 2022 et 2023. Cette réussite repose sur de nombreux leviers : un remarquable travail d'équipe, des choix d'investissement audacieux, la réorganisation du pôle commercial, la proximité constante de la direction avec ses clients et ses équipes, la valorisation des ressources internes ainsi que la capacité à adapter l'outil de production. L'offre s'est ainsi diversifiée pour répondre aux nouvelles attentes des consommateurs : aux côtés des fromages frais emblématiques tels que la célèbre *Crema del Piave*, le *Pannarello*, la *Robiola* ou encore le *Stracchino di Bufala*, la maison propose désormais une gamme de fromages à tartiner, des fromages de chèvre, des produits allégés (*light*) et sans lactose.

> *« La philosophie qui guide notre travail depuis toujours repose sur une attention maximale portée aux besoins des consommateurs et sur le respect absolu des matières premières, sélectionnées avec soin parmi les meilleures productions locales : une filière quasi en circuit court, caractérisée par des contrôles rigoureux et une sensibilité particulière à la réduction du gaspillage », explique* **Eva Tomasoni, Administratrice Déléguée du Caseificio Tomasoni**. *« Ces dernières années, nous avons choisi de nous ouvrir aux nouveaux scénarios de marché sans jamais renoncer au savoir-faire artisanal qui constitue notre marque de fabrique, tout en gardant les yeux rivés sur les défis de demain, au premier rang desquels la durabilité. Notre objectif est de poursuivre notre croissance dans le plein respect des valeurs qui ont jalonné notre histoire jusqu'ici. »*

COMMUNIQUÉ DE PRESSE 3

La « Crema del Piave » du Caseificio Tomasoni remporte l'argent au World Championship Cheese Contest : le tout premier stracchino italien primé dans l'histoire du concours



Remise de la plaque officielle du Second Award au World Championship Cheese Contest 2026 à Madison (Wisconsin).

Trévise, le 16 mars 2026 – La région de Trévise monte sur le podium du *World Championship Cheese Contest* de Madison, dans le Wisconsin (États-Unis), prestigieuse compétition internationale reconnue aujourd'hui comme le concours technique le plus ancien et le plus réputé au monde dédié aux fromages, beurres et yaourts.

C'est la *Crema del Piave* du Caseificio Tomasoni (Breda di Piave) qui a remporté la médaille d'argent dans la catégorie des fromages à pâte molle, devenant ainsi le tout premier *stracchino* italien à recevoir cette distinction majeure au sein de cette célèbre compétition, créée en 1957 et organisée tous les deux ans par la *Wisconsin Cheese Makers Association* (WCMA).

> **Moreno Tomasoni, dirigeant de l'entreprise aux côtés de ses filles Eva et Laura :**
>
> *« La Crema del Piave est le produit qui incarne le mieux l'identité de notre maison et notre histoire familiale : trois générations qui, depuis 70 ans, préservent un savoir-faire artisanal profondément ancré dans l'essence du terroir de Trévise, et en perpétuent la tradition grâce à une approche qui allie l'expérience d'autrefois à l'innovation d'aujourd'hui. »*

L'excellence gastronomique de la Vénétie triomphe ainsi outre-Atlantique. Dans une édition marquée par la participation de milliers de fromages du monde entier, et sur un marché souvent dominé par les fromages affinés et à longue maturation, la performance du Caseificio Tomasoni consacre la valeur ajoutée du circuit court.

Eva Tomasoni conclut :

« Le lien direct avec nos producteurs laitiers et la relation de confiance nouée au fil des ans avec chacun d'eux nous permettent de garantir une qualité constante et de travailler un lait frais, contrôlé et traçable, transformé quelques heures seulement après la traite. Cette reconnaissance obtenue aux États-Unis, décernée par un jury international d'experts de très haut niveau, nous remplit de fierté et de gratitude : au-delà du produit lui-même, c'est tout ce qu'il représente qui est récompensé — le soin apporté à la matière première locale, la qualité et la précision, mais surtout la compétence et l'engagement quotidien de nos maîtres fromagers et des éleveurs de notre région, qui partagent nos valeurs, nos méthodes et notre attention au bien-être animal. »