WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Territorio

# Centro Form, quattro medaglie al World Cheese Awards 2026: la tradizione casearia siciliana conquista la scena internazionale

di: Redazione

27 novembre 2026



Quattro medaglie al World Cheese Awards 2026 per Centro Form, azienda casearia siciliana con sede ad Aidone, in provincia di Enna. Un nuovo importante riconoscimento internazionale per una realtà, presente nel canale horeca, nel normal trade e nella grande distribuzione organizzata, in Italia e all'estero, che da anni porta avanti la tradizione casearia dell'isola, valorizzando le produzioni del territorio attraverso un equilibrio costante tra sapere artigianale, innovazione e ricerca gastronomica.



La competizione, che si è svolta a Cordoba in Spagna, è un vero evento globale sul formaggio che riunisce caseari, rivenditori, acquirenti e commentatori gastronomici di tutto il mondo per giudicare oltre 5.000 formaggi provenienti da circa 40 paesi.

Premiati al World Cheese Awards 2026, i formaggi di Centro Form rappresentano l'eccellenza casearia della famiglia Caruso, nata dall'incontro tra le antiche lavorazioni siciliane, le moderne tecnologie e l'uso esclusivo di latte ovino fresco da allevatori siciliani. Il **Pecorino Pepato Fresco**, vincitore del Silver Award, è un formaggio a breve maturazione dalla pasta compatta e paglierina che bilancia la delicatezza del latte fresco con le note del pepe nero. Sul podio anche la **Ricotta al Forno Siciliana**, altra medaglia d'argento: realizzata con siero e latte ovino e cotta per alcune ore, si distingue per la crosticina dorata che racchiude un cuore compatto, friabile e dal gusto delicato. Due i Bronze Award ricevuti per: il **Pecorino al Tartufo**, in cui il carattere del latte ovino si fonde con l'aroma del tartufo estivo 100% italiano, e il **Bronteo** (lanciato lo scorso anno), un formaggio che nasce dall'incontro tra due eccellenze siciliane, il pecorino fresco e il pistacchio verde di Bronte Dop.

I risultati del 2026 si inseriscono in un percorso di crescita e riconoscimenti che Centro Form porta avanti da diversi anni. Dal 2021 a oggi l'azienda ha infatti ottenuto numerose medaglie al World Cheese Awards, distinguendosi in particolare con la Ricotta al forno Siciliana, protagonista di diversi successi, e con i suoi pecorini. Uno degli elementi distintivi della produzione Centro Form è la capacità di coniugare l'arte della tradizione casearia siciliana con l'evolversi delle esigenze di mercato. Da questa visione, nel corso degli anni, hanno preso forma diverse linee di prodotto, sviluppate per rispondere alle esigenze dei differenti segmenti di mercato. Tra queste si distinguono la **linea Retail**, la **linea Aperitivo** – che include, tra le sue proposte di punta, il Pecorino al tartufo a cubetti, vincitore del Premio 2026 – e la **linea Topping**, rappresentata da prodotti pensati per coniugare praticità e tradizione, come la Ricotta salata a julienne, pronta all'uso e ideale per arricchire piatti iconici della cucina siciliana, come la Pasta alla Norma.



Nel rispetto della tradizione, però, Centro Form utilizza ancora, per alcune produzioni, le scalere di legno per la stagionatura, la salatura a secco manuale e le tecniche tradizionali di lavorazione. Anche la rottura della cagliata e l'utilizzo dei canestri di giunco rappresentano passaggi fondamentali per prodotti come il Piacentinu Ennese Dop e il Pecorino Siciliano Dop.

«Continuiamo a utilizzare le tecniche tradizionali di un tempo. La lavorazione manuale, gli strumenti in legno e la stagionatura sulle scalere sono elementi che contribuiscono a conferire ai nostri formaggi caratteristiche particolari. Anche per la ricotta conserviamo gesti antichi» spiega Giuseppe Caruso, alla guida dell'azienda oggi alla sua seconda generazione con i figli Gaetano, Marco e Luca.

La produzione utilizza prevalentemente latte da razze autoctone, come Comisana, Pinzirita e Valle del Belice, affiancato da latte caprino e vaccino. Il risultato è una proposta ampia e articolata che comprende latticini come la classica **Ricotta fresca siciliana**, la **Tuma**, formaggio senza sale tipico della tradizione siciliana, i **Kit Cannoli**, pensati per permettere di preparare e gustare a casa uno dei dolci più rappresentativi dell'isola. Ci sono poi gli Affinati come il **Pistacchiotto**, pecorino con pistacchi interi e farina di pistacchio; il **Nero di Sicilia**, formaggio siciliano a base di latte di pecora, in crosta con olio extravergine d'oliva e pepe nero in polvere; **Vulcano** che unisce olio Evo e polvere di peperoncino. A completamento della gamma troviamo una selezione di formaggi semistagionati e stagionati della tradizione.

«I premi ricevuti valorizzano ancora di più quello che facciamo, la qualità dei nostri prodotti e la storia dell'arte casearia siciliana -afferma Gaetano Caruso-. Il pecorino pepato, per esempio, rappresenta profondamente la nostra terra: il connubio tra pepe nero e pecorino è una tradizione che affonda le proprie radici nella storia. Ricevere un riconoscimento così importante per una delle referenze di punta della nostra azienda è motivo di grande orgoglio».



**La storia della famiglia Caruso**

Centro Form è una realtà familiare di Aidone (En) che affonda le proprie origini nella storia della famiglia Caruso, il padre Giuseppe in primis e a seguire i tre figli Gaetano, Marco e Luca, oggi alla guida dell'azienda, e ancor prima del nonno Gaetano.

Tutto comincia con una scelta di vita. «Mio padre -spiega Giuseppe Caruso – era allevatore e figlio di allevatori. Gli anni Sessanta erano anni difficili e, come molte altre famiglie, aveva preso in considerazione l'idea di emigrare, in Germania o a Torino, dove vivevano già alcuni nostri zii. Ma una volta partito, decise di tornare in Sicilia. Mal che vada -disse-, se non mangeremo carne berremo brodo, ma almeno saremo nella nostra terra».

Da qui la scelta di dare vita a una nuova attività, specializzata inizialmente nella commercializzazione e nella stagionatura dei formaggi ovini. Nel 1996 parte una nuova fase di sviluppo per Centro Form, che consolida progressivamente la propria presenza sul mercato siciliano, in particolare nelle province di Catania e Siracusa, per poi ampliare i propri orizzonti commerciali ed entrare nella grande distribuzione organizzata: tra le prime insegne Auchan, Coop e Carrefour.