



Asiago, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano-Reggiano e Pecorino Sardo: uniti sotto l'effigie "Quesos Italianos" i grandi formaggi d'Italia dal 7 al 10 di ottobre saranno protagonisti del Congresso San Sebastián Gastronomika che per quattro giorni trasformerá la cittadina basca nella capitale della cucina mondiale.

I Consorzi di Tutela **Asiago, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano-Reggiano e Pecorino Sardo**, da tempo uniti in un progetto congiunto di formazione e comunicazione congiunta diretta al settore ristorazione nazionale, hanno valicato la frontiera e sono sbarcati i Spagna. Dopo il clamoroso successo di "Italian Cheese Week" lo scorso mese di giugno a Madrid, i Consorzi stanno ultimando i preparativi per affrontare l'impegnativo appuntamento di San Sebastián Gastronomika, uno dei congressi di gastronomia piú importanti del mondo.

Tradizione, evoluzione, rivoluzione, creatività, fantasia: questi sono gli ingredienti della formula del Congresso San Sebastián Gastronomika giunto quest'anno alla 14ª edizione.

Un'occasione unica per conoscere da vicino il mondo della cucina d'avanguardia, i suoi protagonisti e le tendenze attraverso conferenze, degustazioni, laboratori e incontri realmente esclusivi.

I nostri "Quesos Italianos" saranno presenti in qualità di collaboratori del Congresso, modalità che li vedrá coinvolti direttamente come protagonisti di tutte le aree dell'evento: nelle sessioni dell'auditorium riservate ai congressisti, nello stand dello spazio Market, nei laboratori e nelle aree riservate alla stampa.

Appuntamento privilegiato sará quello del 9 ottobre alle 10,30 quando Angela Barusi, titolare di Forma Libera, agenzia responsabile dello sviluppo del progetto, incontrerá i professionisti del settore per realizzare una presentazione in profondità di *Asiago, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano-Reggiano e Pecorino Sardo* coadiuvata dai maîtres fromagers del Cheese Bar di Madrid.

Non solo i grandi cuochi quindi avranno la possibilità di conoscere ed apprezzare le qualità uniche dei quattro formaggi italiani ma anche i migliori professionisti della sala, del vino e della ristorazione.

www.quesositalianos.com

