



BLOG

Grand Tour

- di Vincenzo Chierchia



ASIAGO, GORGONZOLA, PECORINO SARDO, TALEGGIO CON IL CONTRIBUTO MIPAAF DD. MM. 68756 68757 68764 del 22/09/2017 e D.M. 69075 del 25/09/2017

Food tourism: Gorgonzola, Taleggio, Pecorino sardo e Asiago uniti in #ItalianCheesesPdo

14 marzo 2018 Vincenzo Chierchia eno-gastronomia, eno-turismo

Interessante iniziativa di promozione di quattro formaggi tipici del made in Italy che avrà importanti ricadute anche sul turismo enogastronomico nei relativi territori. Di seguito la nota che spiega l'iniziativa nata all'insegna di quel "fare squadra" che dovrebbe evitare frammentazioni e conseguenti dispersioni di risorse nella promozione dei valori di attrattività di territori e produzioni tipiche.

I quattro Consorzi di tutela – Asiago, Gorgonzola, Pecorino Sardo e Taleggio – parteciperanno uniti, nell'ambito del progetto *Formaggi Italiani DOP* dedicato alla valorizzazione della produzione casearia italiana, a tre importanti appuntamenti fieristici previsti, tra marzo e giugno, in Danimarca (**Foodexpo**), Svezia (GastroNord) e Inghilterra (Bellavita) . Il primo appuntamento si terrà da domenica 18 a martedì 20 marzo in Danimarca. Il mercato danese assorbe ogni anno mediamente circa 6-7000 tonnellate di formaggi e latticini italiani. Presso il polo fieristico Messe Center di Herning avrà luogo la più grande fiera enogastronomica B2B della Scandinavia, **FOODEXPO**. La fiera biennale, che ha visto nell'ultima edizione del 2016 la partecipazione di oltre 25.000 operatori nel settore food&beverage (importatori, grossisti, ho.re.ca., GDO), rappresenta la migliore occasione per fare conoscere i prodotti italiani sul mercato scandinavo. Per l'occasione, i Consorzi si presenteranno insieme allo **Stand K 8210** proponendo degustazioni, offrendo materiale dedicato in lingua e consigli sui migliori abbinamenti delle quattro specialità italiane col vino e i prodotti tipici. Ad arricchire l'appuntamento, nelle giornate di domenica 18 marzo e martedì 20 marzo, Thomas Lindbjerg, già chef del ristorante stellato francese Relais de la Poste, ed esperto di produzioni casearie condurrà una presentazione dei quattro formaggi e della loro peculiare produzione. Il secondo appuntamento sarà dal 24 al 27 aprile, a Stoccolma, con Gastronord. Lo scorso anno i formaggi e latticini italiani hanno visto crescere l'esportazione verso la Svezia del 25,31% rispetto al 2016. La fiera svedese nata nel 1985 è diventata un punto di riferimento per quei prodotti e servizi di qualità che si rivolgono a catering, hotel e ristoranti. Quest'anno, GastroNord 2018 affronterà ogni giorno un tema diverso: il Catering nel settore pubblico (martedì), Tecnologia e Innovazione (mercoledì), Sostenibilità (giovedì), il futuro dell'industria (venerdì). Formaggi Italiani DOP sarà presente con uno stand unico e un ricco programma di attività con l'obiettivo di comunicare le caratteristiche e la cultura produttiva dei formaggi DOP presenti, autentica espressione delle rispettive zone d'origine, da nord a sud d'Italia. Dal 17 al 19 giugno sarà, infine, la volta del Regno Unito dove i formaggi italiani sono sempre più amati. Nel 2017 gli inglesi ne hanno consumato ben 41.000 tonnellate (+16% rispetto all'anno precedente). I Formaggi Italiani Dop voleranno a Londra per l'appuntamento con Bellavita che seleziona le eccellenze del Made in Italy e le porta con sé attraverso sette eventi internazionali (che hanno luogo ogni anno a Londra, Chicago, Toronto, Città del Messico, Amsterdam, Varsavia e Bangkok), raccontando l'Italia in un viaggio di sapori, cultura e regionalità. Un'occasione unica per scoprire i migliori prodotti enogastronomici ed entrare in contatto con buyers internazionali ed esperti del settore.

Formaggi Italiani DOP è un progetto finanziato del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali che ha l'obiettivo di promuovere l'alta qualità dei formaggi, la cultura produttiva, le diverse zone d'origine di cui questi prodotti sono espressione