



Asiago DOP in USA e Canada promuove il Made in Italy

Asiago DOP in USA e Canada promuove il Made in Italy : Il Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP apre una nuova stagione di comunicazione e promozione in Nord America (Usa e Canada) al 12° Annual Starchefs – International Chef’s Congress di New York dedicato al tema “Cook your Culture” puntando su un articolato programma di valorizzazione del legame tra prodotto e territorio d’origine con iniziative dedicate ai consumatori interessati a scoprire i valori autentici della produzione Made in Italy. Rafforzare la riconoscibilità delle caratteristiche distintive del prodotto rispondendo al crescente apprezzamento verso le proposte “geographically distinct” e valorizzando il legame con il territorio d’origine. Sono questi gli obiettivi della nuova stagione di attività che vede il Consorzio Tutela Formaggio Asiago protagonista in USA e Canada. Dopo un 2016, nel quale il Consorzio ha avviato, in territorio americano, una serie di azioni di comunicazione e formazione rivolte al trade, il 2017 ha visto ampliare le iniziative di promozione e valorizzazione del prodotto con due masterclass organizzate a Los Angeles e New Orleans e con l’avvio del progetto triennale da 2,5 milioni di euro dedicato a USA e Canada, “Uncommon Flavors of Europe”, co-finanziato dalla UE nell’ambito di “Enjoy, it’s from Europe”, il nuovo programma dedicato a promuovere il consumo dei prodotti agricoli europei. Formazione e informazione sono i passaggi fondamentali sui quali si basa l’attività del progetto triennale “Uncommon Flavors of Europe”, dedicato a USA e Canada, promosso dal Consorzio di Tutela Formaggio Asiago con i consorzi Speck Alto Adige IGP e Pecorino Romano DOP. Il programma ha avuto il suo formale avvio nelle due conferenze stampa realizzate a Brooklyn, New York, il 23 ottobre e a Montréal, Canada, il 25 ottobre scorso, alla presenza dei principali importatori e media. A New York, in particolare, l’evento è stato inserito nel programma del 12° Annual Starchefs – International Chef’s Congress, quest’anno dal titolo “Cook your Culture”, a testimonianza del desiderio di scoprire i prodotti regionali che sempre più anima la ristorazione americana. Proprio qui, la presenza di Lou Di Palo, da generazioni riconosciuto e ascoltato divulgatore in USA del cibo autentico italiano, ha sancito l’importanza di saper raccontare e condividere, con i consumatori americani, gli elementi intangibili dei prodotti Made in Italy imparando a valorizzare il territorio anche attraverso le storie delle tante persone che rendono ogni giorno possibile il tramandarsi della tradizione. Fonte: Consorzio Tutela Formaggio Asiago