



Cinq Consortiums de tutelle* réunis en France autour de “Fromages d’Italie”

** Organismes pour la Protection de l’Appellation d’Origine Protégée*

*Le Pecorino Sardo rejoint le projet “Fromages d’Italie” que les Consortiums de tutelle Asiago, Gorgonzola, Mozzarella di Bufala Campana et Parmigiano Reggiano mènent depuis l’année dernière en France. Ils présentent ensemble un nouveau programme de promotion pour le marché français, dont le premier rendez-vous est le festival de la cuisine contemporaine **Omnivore** à Paris (16-18 mars).*

Les Consortiums de tutelle **Asiago, Gorgonzola, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano Reggiano et Pecorino Sardo**, rassemblés autour du projet de communication “Fromages d’Italie”, poursuivent leurs actions en France avec un programme riche pour la promotion de leurs fromages AOP respectifs.

Depuis longtemps réunis au sein de projets conjoints de formation et de communication en Italie et à l’étranger, les Consortiums de tutelle italiens apportent la énième preuve d’un modèle gagnant avec l’opération “Fromages d’Italie” pour le marché français.

Lancé au début de l’année dernière, le projet “Fromages d’Italie”, à travers un programme conséquent d’actions de communication on et offline, ciblées et aux objectifs communs, a placé de façon significative les Consortiums de tutelle sous les projecteurs, développant ainsi un vaste réseau de contacts professionnels.

Nombreuses sont les actions prévues au calendrier 2014. Parmi celles-ci se distinguent particulièrement les “semaines gourmandes” à Paris et à Lyon et la réalisation d’un évènement culturel dans le fameux marché des “Halles de Lyon”.

Mais le premier rendez-vous important de cette année est la participation au festival de la cuisine contemporaine **Omnivore** qui se tiendra à **Paris du 16 au 18 mars**.

Omnivore est considéré comme le festival de la “jeune cuisine”, non pas parce qu’il est dédié aux jeunes promesses de la cuisine gastronomique internationale, mais parce qu’il affirme que la cuisine est entrée dans une nouvelle ère, générationnelle, sensorielle et sociétale.

Philosophie que “Fromages d’Italie”, seule présence italienne du festival, partage et embrasse en organisant autour de lui une série de rendez-vous importants avec des cuisiniers, sommeliers et experts qui présenteront, pendant les 3 journées du salon parisien au stand Fromages, leur interprétation

personnelle des 5 fromages AOP et la partageront avec le public. Des représentants du mouvement néobistrot comme **Retro Bottega** et **Il Goto**, les “épiceriers” d’excellence et tendance comme **RAP** et **Le Verre Volè**, les accords mets-vins de **Idea Vino** et **32 Via dei Birrai**, jusqu’à la présence étoilée du chef **Pino Cuttaia** (Restaurant La Madia, Licata) : tel est l’éventail exceptionnel des témoignages qui accompagneront “*Fromages d’Italie*” à Omnivore et qui confirmeront l’immense capacité qu’ont nos fromages AOP à créer des échanges culturels de grande valeur.

Fromages d’Italie à Omnivore

Les 16, 17, 18 mars 2014

Maison de la Mutualité - 24 rue Saint Victor 75005 Paris

Stand nr. 22 – 3ème étage - De 9h30 > 19h



“**Fromages d’Italie**” un projet des Consortiums de tutelle (Organismes pour la protection de l’Appellation d’Origine Protégée) **Asiago**, **Gorgonzola**, **Mozzarella di Bufala Campana** et **Parmigiano Reggiano**, réalisé grâce à la participation du *Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali* (Ministère chargé de la politique agricole, alimentaire et forestière) et développé par *Forma Libera*, agence de communication brand & food.

Contact Presse

Forma Libera - Angela Barusi - Tel. +34 93 412 14 96 - info@formalibera.com