



ASIAGO DOP, CON "FROMAGES D'ITALIE", IN PROMOZIONE A LIONE

Inizio di stagione goloso con l'edizione lionese di *Balade Gourmande* e uno *show cooking* con i cuochi della "capitale gastronomica di Francia".

Promette di essere un inizio di stagione molto goloso quello che Asiago DOP, insieme a Gorgonzola, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano Reggiano e Pecorino Sardo hanno preparato per il mercato francese: i 5 Consorzi, uniti nel progetto *Fromages d'Italie*, sono protagonisti, dal 18 al 28 settembre, dell'edizione lionese di *Balade Gourmande* ed il 22 dell'evento culinario che presenta 5 ricette originali firmate da 5 chefs.

Vicenza, 16 settembre 2014 - Doppio appuntamento a **Lione**, nel mese di settembre, per **Fromages d'Italie Aop**, il progetto di valorizzazione per il mercato francese promosso dal Consorzio di Tutela Asiago DOP insieme a quelli di Gorgonzola, Mozzarella di Bufala Campana, Parmigiano Reggiano e Pecorino Sardo.

Il progetto, che compie due anni dall'inizio dei lavori, ha l'obiettivo di incrementare, attraverso un programma comune di promozione, formazione e comunicazione, la visibilità dei 5 formaggi protagonisti ponendo le basi per una ricca rete di contatti professionali con l'alta ristorazione.

Lunedì **22 settembre** é in programma un evento di presentazione del progetto **Fromages d'Italie** che, fedele alla sua missione, riunirà intorno ai 5 formaggi italiani, 5 chefs lionesi nell'esecuzione di 5 ricette originali a loro dedicate. La serata, che si svolgerà presso *L'Ateliers des Sens*, permetterà al pubblico di vivere un'esperienza originale e coinvolgente direttamente a contatto con gli chefs che, su 5 postazioni cucina diverse, interpreteranno in contemporanea ognuno un formaggio. Il pubblico potrà sperimentare, degustare e conversare direttamente con gli chefs creando *à la carte* un interessante percorso culinario e gustativo basato sulla condivisione dei valori che rendono unici i *Fromages d'Italie*.

In contemporanea, la "capitale gastronomica di Francia" ospiterà **dal 18 al 28 settembre** la manifestazione **Balade Gourmande**, un format promozionale già sperimentato con successo a Parigi lo scorso mese di giugno. Per dieci giorni i riflettori saranno puntati sui cinque formaggi e i 14 straordinari partner locali dell'iniziativa (alcuni dei quali membri della prestigiosa associazione "les Toques Blanches lyonnaises") che ne interpreteranno, ciascuno a modo proprio, le eccellenze.

Le proposte spaziano dai menù dedicati ai piatti d'autore firmati **Christian Têtedoie**, **John Rosiak**, **Le Potiquet**, **Pléthore et Balthazar**; le frizzanti proposte dei bar à vin di **L'instant fromage** e **La réserve**; gli ambasciatori della cucina italiana **Lello**, **Quai 50** e **Gattopardo**; le degustazioni "ad arte" presso le storiche fromageries **La Mère Richard** e **La Fromagerie du Château**; gli abbinamenti golosi di **Quai des Oliviers** e le serate tematiche di **Cave Chromatique**. E per chi volesse cimentarsi, sono in programma i corsi di cucina dello chef Bertrand Muci dedicati ai *Fromages d'Italie* presso **L'Atelier des Sens**.

Balade Gourmande é l'invito di *Fromages d'Italie* ad una passeggiata nei 9 distretti di Lione alla scoperta di proposte piene di sapore e di creatività dedicate ai 5 formaggi DOP italiani.

I locali che partecipano a “Balade Gourmande” Lione :

- **Quai 50** - 50 Quai Pr. Paul Sédallian, 69009
- **John Rosiak** - 14 Quai Jayr - Quartier Industrie Vaise, 69009
- **Le Potiquet** - 27 Rue de l'Arbre Sec, 69001
- **Pléthore et Balthazar** - 72 Rue Mercière, 69002
- **Tetedoie/Le Phoshore** - Site de l'Antiquaille. Montée du Chemin Neuf, 69005
- **L'instant fromage** - 31 Rue Sainte Hélène, 69002
- **La Réserve** - 163 Rue de Créqui, 69003
- **Lello** - 231 Rue Paul Bert, 69003
- **Quai des Oliviers** - 29 Quai St. Antoine, 69002
- **La Fromagerie du Château** - 3 Rue de Seze, 69006
- **La Mère Richard** - Halles de Lyon-Paul Bocuse, 102 cours Lafayette, 69003
- **Gattopardo** – 187 Cours Emile Zola, 69100 Villeurbanne
- **Cave Chromatique** - 35 Rue de la Charité, 69002
- **L'Atelier des sens** - 55 Rue Garibaldi, 69006

La tappa lionese di Fromages d'Italie é stata organizzata grazie alla collaborazione della Camera di Commercio Italiana di Lione.

Informazioni e contatti per la stampa: CONSORZIO TUTELA FORMAGGIO ASIAGO DOP Roberta Zarpellon (TRAGUARDI) tel. 0424523073 mobile 339 4187543 zarpellon@traguardiweb.it



www.fromagesditalieaop.com