

## Grandi Formaggi DOP, tornano gli eventi per operatori della GDO e negozianti



Un atteso ritorno quello dei Grandi Formaggi DOP **Asiago DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Gorgonzola DOP, Pecorino Sardo DOP e Taleggio DOP**, che propongono per il 2017 una serie di eventi dedicati come sempre alla valorizzazione e promozione dei loro prodotti DOP, con un focus particolare sulla corretta informazione del consumatore per un consumo consapevole.

Si comincerà con **“Qualità che piace e si vede!”**: un ciclo di **eventi dedicati alla Grande Distribuzione Organizzata**, che rientrano in un **progetto formativo dedicato alla valorizzazione dei prodotti anche attraverso l’allestimento del banco e le tecniche di presentazione dei formaggi**. Anche nella GDO, allestire in modo efficace il banco frigo è sempre più difficile. Bisogna conoscere i gusti dei clienti, le loro abitudini, ma soprattutto i prodotti. E quando l’allestimento non basta, anche l’occhio vuole la sua parte.

I Grandi Formaggi DOP guideranno quest’anno gli operatori delle GDO coinvolte nel progetto in un percorso formativo per comunicare al meglio i prodotti IG. Interverranno con i propri suggerimenti due apprezzati esperti del settore alimentare: **Leo Bertozzi** – fondatore di **Origin**, rete internazionale delle Indicazioni Geografiche, ex direttore Parmigiano Reggiano ed attuale segretario di **Aicig**, l’associazione nazionale dei Consorzi di Tutela DOP/IGP – e **Luigi Rubinelli** – esperto di retail e di consumi, e Direttore Responsabile di RetailWatch.it.

Si parte a **Milano** mercoledì **10 maggio**, nel contesto della fiera internazionale TUTTOFOOD, e si prosegue il **24 maggio** a **Torino**, e poi il **7 giugno** a **Trento**. Per gli appuntamenti successivi ci si sposta a sud, con l’evento di mercoledì **28 giugno** a **Cagliari** e quello a **Caserta** il **13 settembre**. Infine, il **27 settembre** a **Mestre (VE)** si terrà l’evento conclusivo del ciclo dedicato alla GDO.

Rivolti ai negozianti e tutti gli operatori del settore alimentare saranno invece gli incontri sul tema “**I formaggi in una corretta alimentazione**”, un percorso di approfondimento **alla scoperta delle uniche qualità e proprietà nutrizionali dei Grandi Formaggi DOP**. Mai prima d'ora si era verificato un così marcato interesse da parte dei consumatori e dei media verso i temi che legano alimentazione e salute. I più recenti studi scientifici lo confermano: la salute oggi si costruisce a tavola, mangiando bene e in modo equilibrato. Ma cosa significa mangiare bene? I Consorzi di Tutela del Formaggio Asiago, Gorgonzola, Mozzarella di Bufala Campana, Pecorino Sardo e Taleggio si propongono di **dare agli operatori alimentari tutti gli strumenti indispensabili per assicurare una corretta informazione nutrizionale al consumatore**, attraverso una migliore conoscenza dei formaggi e delle loro preziose proprietà nutritive.

Anche qui vedremo l'intervento tecnico di **Leo Bertozzi**, mentre relatore d'eccezione sarà **Evelina Flachi**, specialista in Scienze dell'alimentazione, ricercatrice e Presidente di Food Education Italy, la Fondazione Italiana per l'Educazione Alimentare.

Gli appuntamenti saranno a **Bari** giovedì **5 ottobre**, e a **Modena** il **26 ottobre**.

Oltre che sulla **Pagina Facebook** e sul **sito** [www.grandiformaggidop.com](http://www.grandiformaggidop.com), dove sarà a breve possibile iscriversi agli eventi di Bari e Modena, gli utenti potranno seguire i Grandi Formaggi DOP anche su **Twitter** e **YouTube**. L'iniziativa si riconferma quindi il perfetto connubio tra valorizzazione dell'eccellenza e dei valori della tradizione e scelta di mezzi di comunicazione e condivisione contemporanei e innovativi.

Grandi Formaggi DOP è un progetto dei Consorzi di Tutela dei formaggi **Asiago DOP, Gorgonzola DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pecorino Sardo DOP e Taleggio DOP**, su finanziamento del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Fonte: **Grandi Formaggi DOP**