

# FORMAGGI D'ITALIA A GASTRONORD, OBIETTIVO: I MERCATI DEI PAESI SCANDINAVI



I Consorzi di tutela dei formaggi Asiago DOP, Gorgonzola DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP e Parmigiano Reggiano DOP saranno presenti per la prima volta insieme a Stoccolma, dal 26 al 29 aprile, in occasione del grande salone enogastronomico GastroNord e Vinordic (Stand A39:11)

**GastroNord**, la più grande fiera internazionale del nord Europa, quest'anno vedrà, per la prima volta insieme, la partecipazione di alcuni dei più importanti Consorzi lattiero caseari italiani: **Asiago DOP, Gorgonzola DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP e Parmigiano Reggiano DOP**. Dal 26 al 29 aprile, i Consorzi saranno presenti a Stoccolma (Svezia) con uno spazio dedicato (stand A39:11) per incontrare gli operatori e i buyers del mercato scandinavo. Un mercato particolarmente interessante, che ha visto crescere dal 2011 al 2015 le importazioni di latticini del +32,4% in volume e del +24,6% in valore.

GastroNord, organizzato in concomitanza con l'evento dedicato al **vino Vinordic**, rappresenta il più importante salone dedicato all'enogastronomia e rivolto ad un pubblico del settore con oltre 23.000 visitatori ogni anno e un importante interesse da parte della stampa.

La presenza dei Consorzi sarà accompagnata da una **serie di degustazioni realizzate da Karoline Nordefors** giovane e nota chef che si proporrà di far incontrare i formaggi italiani con l'emergente gastronomia svedese, il tutto arricchito da materiale dedicato in lingua inglese e svedese, dove non mancheranno indicazioni per le preparazioni in cucina e utili consigli per il consumo.

Durante i giorni della manifestazione i rappresentanti dei Consorzi incontreranno gli operatori e la stampa con l'obiettivo di comunicare sia le caratteristiche, sia la cultura produttiva dei formaggi DOP presenti, autentica espressione delle rispettive zone d'origine, dal nord al sud dell'Italia.

Dove incontrare i Consorzi a GastroNord: Stand: A39:11 dal 26 al 29 Aprile 2016

Martedì 26 – Giovedì 28 ore 10.00-18.00

Venerdì 29 ore 10.00-16.00

[www.gastronord.se](http://www.gastronord.se)