



## LATTE, FORMAGGI E UOVA

Se cerchi un articolo, in questa sezione, relativo ad una

regione clicca nell'elenco

Abruzzo	Molise
Basilicata	Piemonte
Calabria	Puglia
Campania	Sardegna
Emilia Romagna	Sicilia
Friuli Venezia Giulia	Toscana
Lazio	Trantino Alto Adige
Liguria	Umbria
Lombardia	Valle d'Aosta
Marche	Veneto

[Home page](#) | [Alimenti](#) | [Beverage](#) | [Enonews](#) | [Salute](#) | [Aggiornamenti](#) | [News](#) | [Locali](#) | [Appuntamenti](#) | [Turismo](#) | [Circoli](#) | [Libri](#) | [Spazio ai Lettori](#)

### CERCA

Inserisci una o più parole chiave e trova l'articolo che ti interessa:

Cerca

o inserisci il codice dell'articolo:

Cerca

### LATTE, FORMAGGI E UOVA

15/01/2009 18.03.00

[« Torna indietro](#)

#### Gorgonzola, Parmigiano Reggiano e Provolone: a Madrid arrivano i formaggi Dop

Presso la sala di rappresentanza della Regione Lombardia di via Pola è stata anticipata alla stampa specializzata la partecipazione dei Consorzi del Gorgonzola, del Parmigiano Reggiano e del Provolone Valpadana alla settima edizione di Madrid Fusion, rassegna che si svolgerà presso il Palazzo dei Congressi della capitale spagnola dal 19 al 22 gennaio 2009. Testimonial della conferenza stampa di lancio dell'iniziativa a Milano lo chef Carlo Cracco.



«La partecipazione a Madrid Fusion di tre riconosciute eccellenze del nostro comparto produttivo - ha sottolineato l'assessore regionale all'Agricoltura **Luca Daniel Ferrazzi**, che ha aperto la conferenza stampa - può essere guardata con interesse dall'intero settore lattiero-caseario lombardo giustamente impegnato a incentivare le sue strategie di promozione e posizionamento all'estero. Esportare in Spagna la tipicità significa fare leva sulla nostra storia e tradizione che ben si possono esprimere nella cultura gastronomica di quel Paese. Le nostre sono culture vicine e affini che si possono incontrare, conoscere meglio, apprezzare reciprocamente».

«In questi anni - ha concluso - la Regione Lombardia sta lavorando su vari fronti per affermare i propri prodotti sulle tavole degli italiani e sui mercati esteri cercando, con determinazione e in una logica di sistema, di promuovere il meglio della propria offerta agroalimentare».

Sono seguiti gli interventi di Renato Invernizzi, presidente del Consorzio novarese del Gorgonzola, di Igino Morini, responsabile relazioni esterne del Consorzio Parmigiano Reggiano, di Libero Stradiotti, presidente del Consorzio Provolone Valpadana di Cremona (il formaggio del sud prodotto nelle terre del nord) e di Angela Barusi che ha ricordato il coinvolgimento dei tre formaggi italiani al Festival di San Sebastian avvenuto nel recente incontro con Carlo Cracco, Massimo Bottura e Moreno Cedroni.

Le credenziali ad entrare nel mercato spagnolo non saranno presentate direttamente dai Consorzi in modo tradizionale, ma avvalorate dalla testimonianza di chef internazionali, e stellati di nazionalità iberica: Nacho Manzano delle Asturie, Jordi Vilà di Barcellona e Paco Roncero di Madrid.

Marino Fioramonti