

Rassegna Stampa

Consorzio Provolone

WAYPRESS media monitoring



Provolone

La Prealpina	16/01/2009	p. 21	Il gusto lombardo sfilava in Spagna	1
Provincia Di Cremona	16/01/2009	p. 7	Dop in vetrina a Madrid	2

Tre consorzi caseari partecipano a Madrid fusion Il gusto lombardo sfila in Spagna

Q(e.cri) Per quattro giorni il settore lattiero-caseario sarà ambasciatore della Lombardia a Madrid. Tre importanti consorzi di questo comparto hanno infatti deciso di partecipare insieme al salone gastronomico spagnolo "Madrid Fusion". Si tratta dei Consorzi di Gorgonzola, Parmigiano-Reggiano e Provolone Valpadana che, ieri a Milano, hanno illustrato il loro progetto per affrontare le sfide del mercato internazionale da alleati. In quest'ottica di cooperazione, le tre eccellenze italiane prenderanno parte all'importante summit di cucina, giunto alla sua settima edizione, che si terrà nella capitale spagnola

dal 19 al 22 gennaio. Obiettivo dichiarato consolidare e aumentare le esportazioni in un Paese che negli ultimi anni è diventato uno dei più importanti sbocchi commerciali per le eccellenze agro-alimentari lombarde.

«Questa rassegna ha detto l'assessore all'Agricoltura della Regione Lombardia, Luca Daniel Ferrazzi - costituisce una vetrina prestigiosa e una grande occasione di visibilità per aumentare la presenza di tre formaggi Dop lombardi e italiani in Spagna, un Paese che per tradizione e ricerca della tipicità in cucina ben si presta alla promozione di alcune delle nostre migliori ec-

cellenze».

Nei quattro giorni di programma, "Madrid Fusión" ospiterà oltre 60 cuochi provenienti da tutto il mondo. Gorgonzola, Provolone Valpadana e Parmigiano Reggiano parteciperanno con uno stand collettivo e saranno protagonisti di un convegno durante il quale tre tra i più famosi chef spagnoli, Nacho Manzano, Jordi Vilà e Paco Roncero, prepareranno alcuni piatti particolari abbinando i tre formaggi a ricette tipiche della cucina iberica. «La partecipazione di tre riconosciute eccellenze - ha aggiunto Ferrazzi - può essere guardata con interesse dall'intero settore».



Promozione. Lunedì prende il via la kermesse di quattro giorni, presentata ieri a Milano

Dop in vetrina a Madrid

Provolone Valpadana tra i grandi protagonisti

MILANO — Gorgonzola, Provolone Valpadana e Parmigiano Reggiano saranno protagonisti a 'Madrid Fusión', uno dei più prestigiosi appuntamenti mondiali dedicati all'alta ristorazione, che si terrà dal 19 gennaio per quattro giorni nella capitale spagnola. Obiettivo dichiarato, consolidare e aumentare le esportazioni in un Paese che negli ultimi anni sta già rappresentando uno dei più importanti sbocchi commerciali per le eccellenze agro-alimentari lombarde.

«Questa rassegna - ricorda l'assessore all'Agricoltura della Regione Lombardia, Luca Daniel Ferrazzi - costituisce una vetrina prestigiosa e una grande occasione di visibilità per aumentare la presenza di tre formaggi Dop lombardi e italiani in Spagna, un Paese che per tradizione e ricerca della tipicità in cucina ben si presta alla promozione di alcune delle nostre migliori eccellenze».

Ferrazzi ha illustrato ieri i contenuti del progetto di promozione, nella conferenza stampa alla quale hanno partecipato i rappresentanti dei tre Consorzi di tutela e un testimonial d'eccezione come lo chef Carlo Cracco. In quattro giorni di programma, 'Madrid Fusión' ospiterà oltre 60 cuochi provenienti da tutto il mondo.

Gorgonzola, Provolone Valpadana e Parmigiano Reggiano parteciperanno con uno stand collettivo e saranno protagonisti di un convegno durante il quale tre fra i più famosi chef spagnoli, Nacho Manzano, Jordi Vilà e Paco Roncero, prepareranno alcuni piatti particolari abbinando i tre formaggi a ricette tipiche della cucina iberica.

«La partecipazione a 'Madrid Fusión' di tre riconosciute eccellenze del nostro comparto produttivo - ricorda Ferrazzi - può essere guardata con interesse dall'intero settore lattiero-caseario lombardo, giustamente impegnato a incentiva-

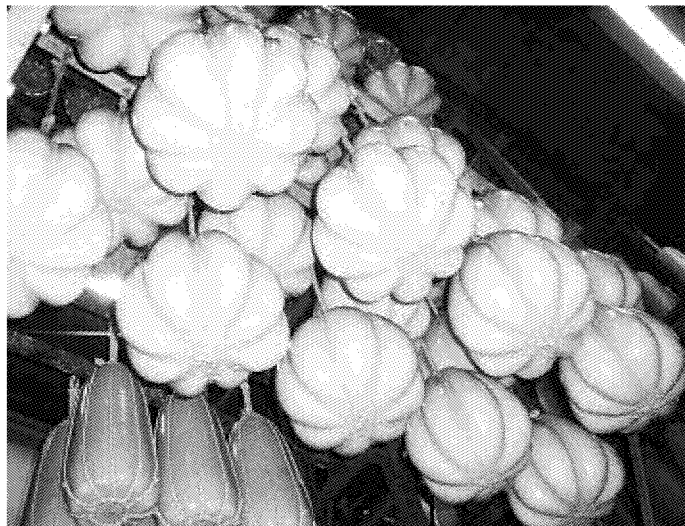
re le sue strategie di promozione e posizionamento all'estero. Esportare in Spagna la tipicità significa fare leva sulla nostra storia e tradizione, che ben si possono esprimere nella cultura gastronomica di quel Paese. Le nostre sono culture vicine e affini che si possono incontrare, conoscere meglio e apprezzare reciprocamente. I recenti successi delle iniziative promozionali volute da Regione Lombardia dimostrano come il made in Lombardia riscuote sempre di più il successo che merita. L'eccellenza della nostra regione è una realtà che si è affermata, e continua ad affermarsi a livello internazionale grazie

alla serietà ed all'impegno di tutti i nostri produttori; e grazie all'azione determinata e capillare dei Consorzi di tutela».

Tra i prossimi impegni, la partecipazione di numerose etichette lombarde alla 'Borsa Vini', che si terrà a New York il 28 gennaio nell'ambito di 'Italian Wine Week'.

Queste le cifre della produzione lombarda dei tre formaggi Dop.

Provolone Valpadana. Zona di produzione lombarda: province di Brescia, Cremona, Bergamo, Mantova e Milano; 8 caseifici (su 12 totali) per circa 700.000 forme all'anno (70% della produzione totale di Pro-



I provoloni del Consorzio Valpadana sono in partenza per Madrid

volone Valpadana).

Gorgonzola. Zona di produzione lombarda: province di Bergamo, Brescia, Como, Varese, Milano, Lodi, Cremona e Pavia; 16 caseifici (su 31 totali) per circa 1,5 milioni di forme all'anno (42% della produzione totale di Gorgonzola).

Parmigiano Reggiano. Zona di produzione lombarda: riva destra del Po in provincia di Mantova; 29 caseifici per circa 330.000 forme all'anno (11% della produzione totale di Parmigiano Reggiano).

