

Agroalimentare Tre formaggi alla conquista della Spagna

Unire le forze per sfondare sui mercati internazionali. È questa la filosofia di fondo che anima tre consorzi del settore alimentare: il Gorgonzola, il Provolone Valpadana e il Parmigiano Reggiano, impegnati a lanciare un'offensiva gastronomica congiunta sul mercato spagnolo. Domani i tre raggruppamenti presenteranno la loro partecipazione a Madrid Fusion, il principale avvenimento iberico per le rassegne gastronomiche e alimentari. Per l'occasione, i consorzi hanno ingaggiato i tre migliori chef spagnoli, Nacho Manzano, Jordi Vilà e Paco Roncero, che presenteranno ricette ad-hoc con i tre prodotti. L'iniziativa si svolge sotto la regia dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Lombardia, interessato anche al Parmigiano Reggiano, in quanto prodotto utilizzando in gran parte latte proveniente anche da province lombarde. La rassegna si terrà a Madrid dal 19 al 22 gennaio ed è l'occasione per mettere in vetrina la realtà alimentare italiana.

NEL DETTAGLIO

Soggetti coinvolti

Il consorzio del Gorgonzola, il consorzio del Provolone Valpadana, il Consorzio del Parmigiano Reggiano

L'iniziativa

I tre soggetti pianificano un'azione congiunta sul mercato spagnolo per cercare di incentivare l'utilizzo dei prodotti in chiave gastronomica

L'evento

Tra il 19 e il 22 gennaio i tre consorzi parteciperanno al principale evento del settore in Spagna, cioè Madrid Fusion

Dove si apre per salvare il lavoro

Dal 1965 gliordiano il risparmio

-20%
NELLA COMPONENTE ENERGIA DEI PREZZI DELL'ELETTRICITÀ