



Consorzio Tutela Taleggio

CONSORZIO TUTELA TALEGGIO PORTA AD ANUGA TUTTA LA QUALITÀ DELLA SUA D.O.P.

7-11 ottobre 2023 | Hall 10.1 Stand F061

Consorzio Tutela Taleggio torna puntualissimo all'edizione 2023 di **Anuga**, fiera leader a livello mondiale per il settore alimentare, che si svolge a Colonia, Germania, dal 7 all'11 ottobre.

La kermesse, che quest'anno ha come tema chiave la crescita sostenibile, sarà l'occasione per promuovere il Taleggio D.O.P. presso un importante network di attori internazionali: la fiera conta ad oggi oltre 7.900 espositori da tutto il mondo e prevede un'affluenza che supera i 169.000 visitatori da più di 200 diversi paesi.

Anche quest'anno la scelta strategica di Consorzio Tutela Taleggio è quella di unire le forze con altre grandi eccellenze D.O.P. del settore caseario italiano: Asiago, Gorgonzola, Grana Padano e Mozzarella di Bufala Campana. Presso lo stand di AFIDOP, gestito in collaborazione con *I Love Italian Food*, sono in programma diverse attività per presentare l'autentica cultura enogastronomica italiana e valorizzarne le eccellenze. In questo contesto il Taleggio sarà protagonista di showcooking, degustazioni, inediti abbinamenti e racconti affascinanti. La D.O.P. verrà inoltre valorizzata attraverso le ricette curate dal talentuoso team dell'Associazione Cuochi Italiani in Germania, sotto la guida del Presidente e Chef Gianluca Casini. Tra i piatti da gustare, preparati con ingredienti di stagione, anche un tortino salato con zucca e crema di Taleggio.

Lorenzo Sangiovanni, Presidente Consorzio Tutela Taleggio commenta: *"Il mercato estero rappresenta una delle leve principali per accompagnare l'incremento della produzione del Taleggio D.O.P."*

Nel 2022 l'esportazione ha segnato un importante aumento del 14,18%, registrando uno storico record: 2.577 tonnellate di Taleggio esportate, pari al 29,3% della produzione totale. In particolare in Germania sono stati esportati circa 383 tonnellate per un'incidenza del 4,36% sul totale di Taleggio prodotto e del 14,88% su quello esportato. La nostra presenza, ormai abituale, ad Anuga non è solo occasione di promozione del Taleggio ma rappresenta anche un momento importante di incontro con i principali leader del settore al mondo. Un'opportunità di confronto e scambio sui temi più di più stretta attualità nell'ambito dell'agroindustria e del food in generale".

Programma dello stand in collettiva presso Anuga:

8 ottobre, ore 12.00 - **Show Cooking con Chef Domenico Gentile**. Cinque deliziose ricette, ognuna dedicata a uno dei formaggi D.O.P. Al formaggio Taleggio Dop sarà dedicato un primo piatto della tradizione italiana: risotto "Zucca cremosa" con zucca frullata e crema di Taleggio.

9 ottobre, ore 11.30 - **Storytelling e Degustazione dei Formaggi D.O.P. con Laura Melara-Dürbeck**. Una degustazione in purezza dei formaggi per scoprirne le unicità e le peculiarità organolettiche. La giornalista e delegata dell'Accademia Italiana della Cucina di Francoforte, Laura Melara-Dürbeck, guiderà i visitatori in un viaggio alla scoperta della storia e della cultura dei formaggi D.O.P. italiani.

CONSORZIO TUTELA TALEGGIO. Via Roggia Vignola 9. 24047 Treviglio (BG). Tel. 0363-304164. info@taleggio.it



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali
Attività promozionale cofinanziata con fondi comunitari dal PSR Lombardia 2014-2020



Consorzio Tutela Taleggio

10 ottobre, ore 14,30 - **Wine Pairing con Claudia Stern**. La rinomata sommelier Claudia Stern condurrà il pubblico in un viaggio di abbinamenti tra i migliori vini italiani e i formaggi D.O.P.

Questo evento offrirà un'esperienza sensoriale completa, in cui i sapori dei formaggi si uniranno alle sfumature dei vini italiani per creare combinazioni memorabili.

www.taleggio.it

CONSORZIO TUTELA TALEGGIO. Via Roggia Vignola 9. 24047 Treviglio (BG). Tel. 0363-304164. info@taleggio.it



PSR
2014-2020
LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTE RADICI



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale: l'Europa investe nelle zone rurali
Attività promozionale cofinanziata con fondi comunitari dal PSR Lombardia 2014-2020