

*Il Consorzio ha partecipato sotto l'egida AFIDOP con altre DOP casearie italiane*

## **SUCCESSO DEL GORGONZOLA ALLA FIERA ANUGA IN GERMANIA**

Si è conclusa con un ottimo riscontro la partecipazione del Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola Dop ad **ANUGA, fiera internazionale del settore enogastronomico** che ha avuto luogo a Colonia in Germania, dal 7 all'11 ottobre. Il Consorzio è stato protagonista, insieme alla collettiva AFIDOP Associazione Formaggi Italiani DOP, di una tre giorni di showcooking, degustazioni e wine pairing che ha visto anche la visita del Ministro Francesco Lollobrigida, oltre a operatori e buyer provenienti da tutto il mondo.



Una presenza imponente che sottolinea l'importanza che il mercato tedesco ricopre per l'industria casearia italiana: **nel primo semestre del 2023 i formaggi a denominazione hanno registrato infatti una crescita a valore del 25%, grazie ad un fatturato complessivo di 262 milioni di euro.** *“I dati testimoniano il crescente successo dei formaggi italiani presso il pubblico tedesco. Con oltre 23.400 tonnellate esportate nel I semestre 2023, pari al 19% delle nostre esportazioni a livello mondiale – ha detto il presidente di Afidop, Antonio Auricchio, Presidente anche del Consorzio Gorgonzola - la Germania rappresenta il nostro secondo mercato in Europa dopo la Francia. Un mercato su cui vogliamo continuare a investire, anche per il valore che il popolo tedesco attribuisce ai nostri formaggi Dop, che rappresentano oltre la metà (56%) del nostro export caseario in Germania. Anuga in questo senso è il palcoscenico ideale di promozione per le nostre produzioni, che rimangono un elemento portante della filiera agroalimentare e della dieta mediterranea”.*

Si è partiti con lo **show cooking dello chef italiano Domenico Gentile**, molto noto in Germania, che ha realizzato una Torta salata con Patate e Gorgonzola Dop (in foto) svelando ai visitatori i segreti della cucina italiana. Il giorno successivo la giornalista e delegata **dell'Accademia Italiana della Cucina di Francoforte, Laura Melara-Dürbeck**, ha guidato il pubblico in un affascinante viaggio alla scoperta della storia e della cultura dei formaggi DOP italiani e al loro importante ruolo nel panorama gastronomico italiano e nella Dieta mediterranea. Il terzo giorno, la **sommelier Claudia Stern**, membro della Sommelier Union Germany, ha presentato interessanti abbinamenti tra i migliori vini italiani e i formaggi DOP per un'esperienza sensoriale completa per gli operatori tedeschi e internazionali.

Infine tutti i giorni sono state organizzate degustazioni a cura del team **dell'Associazione Cuochi Italiani in Germania** sotto la guida del **Presidente e Chef Gianluca Casini**.

**Scarica foto: <https://we.tl/t-vOlsjWQo5X> (scade l'1/11/23)**