

## GORGONZOLA DOP VOLA ALL'ESTERO TRA #CHEESELOVERS E #ITALIANFOOD

La "Settimana della Cucina Italiana nel mondo", annuale rassegna promossa dal Ministero degli Affari Esteri, si è appena conclusa restituendo la fotografia di una cucina italiana in ottima salute. Sono quasi 600mila i ristoranti nel mondo che si autodefiniscono italiani e sono sempre di più quelli che utilizzano i formaggi italiani nelle ricette iconiche della nostra tradizione come il Risotto al Gorgonzola ([https://www.gorgonzola.com/?s=risotto&post\\_type=recipe](https://www.gorgonzola.com/?s=risotto&post_type=recipe)).

In generale **l'export dei formaggi italiani certificati cresce dell'11%** ed è la prima voce del fatturato delle produzioni a denominazione d'origine protetta rappresentando circa il 60% dell'export mondiale di tutti i prodotti caseari italiani con 254 mila tonnellate esportate nel 2023, per un valore stimato che sfiora i 3 miliardi di euro (*fonte afidop.it*). *"Intendiamo promuovere anche all'estero le linee guida elaborate con FIPE per la corretta valorizzazione dei formaggi DOP nei menu e vogliamo anche rilanciare il carrello dei formaggi – ha dichiarato Antonio Auricchio, Presidente del Consorzio Gorgonzola Dop e di AFIDOP – che è un vero e proprio viaggio all'insegna del gusto nella storia e nelle tradizioni dei nostri territori, tra stagionature e metodi di produzione unici"*.

Tra i formaggi Dop più amati all'estero troviamo il **Gorgonzola Dop con oltre 1 milione di forme esportate nel primo semestre 2024, in crescita del 4%**. Il Presidente Auricchio lancia però anche un allarme rispetto agli ottimi dati export del settore. *"Guardiamo con preoccupazione al recente esito delle elezioni USA, che inevitabilmente accende un nuovo campanello d'allarme. Gli USA sono il nostro primo mercato extra UE e nel 2020, in seguito ai dazi imposti da Trump, l'export dei formaggi italiani negli USA aveva perso oltre 6mila tonnellate, pari a 65 milioni di euro. Confidiamo che non vengano vanificati i passi avanti compiuti"*

A conferma del trend positivo anche le ricerche online che rivelano come il Gorgonzola sia il **secondo formaggio più ricercato in rete con 23.200 ricerche** (contro le 18.300 del Parmigiano Reggiano Dop e le 9.200 del Grana Padano Dop (*fonte Blogmeter*) compiute dagli utenti che desiderano realizzare in casa le proprie ricette.

Anche i turisti si indirizzano sempre più verso caseifici e alpeggi, alla stregua di quanto già accade da tempo per le cantine vinicole. Il recente primo **"Rapporto sul turismo ed il mondo caseario"**, ideato da Roberta Garibaldi per l'Associazione Italiana Turismo Enogastronomico, analizza il turismo legato al formaggio mostrando un trend di crescita: il 32,7% dei turisti italiani dichiara di aver partecipato ad almeno un'esperienza a tema formaggio nel corso dei viaggi degli ultimi tre anni – tra visite ai caseifici, eventi e festival, itinerari tematici ed esperienze dedicate nei ristoranti – e i numeri aumentano nell'ultimo triennio (+7,3% sul 2021). Caseifici ed aziende casearie sono il cuore

di questa nuova offerta turistica. Alle tradizionali visite e degustazioni si affiancano proposte coinvolgenti ed esperienziali come corsi di *cheese pairing* (apprezzati dal 55% degli intervistati) e laboratori del formaggio (52%).

**CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO GORGONZOLA DOP**  
**RESP. UFFICIO STAMPA: Manuela Adinolfi +39.349.6344593**  
[ufficiostampa@gorgonzola.com](mailto:ufficiostampa@gorgonzola.com)  
[Gorgonzola.com](http://Gorgonzola.com)