

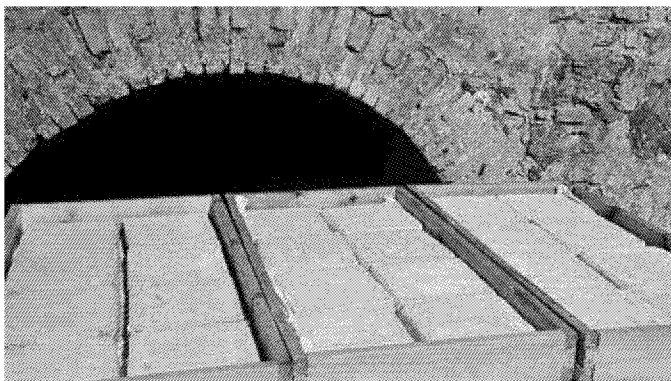
Taleggio, produzione a +2,5% Chef in gara per valorizzarlo

Mentre a causa del calo consumi, tante altre Dop casearie italiane segnano il passo, cresce invece la produzione del Taleggio.

Le cifre non sono ancora definitive (mancano i dati di dicembre), ma «nel 2013 il Taleggio Dop, la cui produzione in provincia di Bergamo pesa il 60% del totale, fa segnare un incremento del 2,5% - spiega il direttore del Consorzio di Tutela Vittorio Emanuele Pisani -, confermando l'allargamento del consumo sia in Italia che all'estero, in particolare nei mercati nordici e negli Usa». Il bilancio definitivo verrà stilato nell'assemblea del Consorzio di marzo, che prevede il rinnovo cariche dopo il triennio del presidente Massimo Taddei: probabile una sua ricandidatura.

Intanto il Taleggio pensa anche a crescere sul fronte della promozione: dopo aver svecchiato la propria immagine, ora indice un concorso per giovani chef in grado di valorizzare al meglio il prodotto, con ricette originali e creative.

Il concorso, dedicato agli studenti dell'ultimo anno degli Istituti alberghieri di Lombardia, Piemonte, Liguria, Veneto ed Emilia Romagna, vedrà l'assegnazione di due borse di studio da 20 mila euro per frequentare il Corso Superiore di Cucina all'Alma, con sede a Colorno (Parma) e presieduta da Gualtiero Marchesi. Lunedì 20 gennaio, nella sede del consorzio del Ta-



Produzione di Taleggio in controtendenza rispetto ad altre Dop: +2,5%

leggio a Treviglio, una giuria di esperti valuterà i piatti delle due scuole finaliste: l'Istituto «Ballerini» di Monza e il «Marco Polo» di Genova. «Teniamo molto a questa iniziativa - afferma il pre-

sidente Taddei - rivolta ai giovani: il loro contributo per creare attenzione verso il Taleggio, attraverso nuove ricette creative è per noi fondamentale». ■

M. F.

