



Comunicato stampa

Maggio 2015

## LA SETTIMANA DEL GORGONZOLA DOP AD EXPO 2015

Il Consorzio Gorgonzola sarà presente ad EXPO con una settimana di assaggi gratuiti per far conoscere ai visitatori italiani e stranieri la bontà e le proprietà del Gorgonzola Dop

DA VENERDI' 29 MAGGIO A GIOVEDI' 4 GIUGNO 2015

c/o PADIGLIONE FEDERALIMENTARE - "CIBUS è ITALIA" (Pad. 128)



Dal 29 maggio al 4 giugno, a partire dalle 11.00 alle 19.00, il **Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola Dop** presenta una settimana di degustazioni gratuite delle due tipologie di formaggio Gorgonzola, il dolce e il piccante, per far conoscere al mondo la bontà e le proprietà dell'erborinato italiano più conosciuto al mondo.

### IL GORGONZOLA NEL MONDO

- **3° formaggio di latte vaccino** per importanza nel panorama dei formaggi DOP italiani, dopo i due grana
- **4.443.538** di forme è stata la produzione globale di gorgonzola nel 2014 da parte delle circa **2000 aziende agricole** e **38 aziende associate** dislocate nel territorio consortile tra Piemonte e Lombardia.

**Consorzio per la tutela del formaggio gorgonzola**

Via A. Costa, 5/c – 28100 Novara

[www.gorgonzola.com](http://www.gorgonzola.com)



- **550 milioni di euro** circa è il giro d'affari del gorgonzola al consumo oggi.
- Il **31 % della produzione è destinato all'esportazione**, prevalentemente nell'Unione Europea (con la Germania e la Francia che assorbono più del 50% dell'esportazione totale), ma anche negli Stati Uniti, in Canada e in Giappone, paese in cui il consumo di formaggi italiani è in forte crescita.

## **NON TUTTI SANNO CHE IL GORGONZOLA FA ANCHE BENE!**

Una volta verificato che ci sia il simbolo della DOP e il marchio Consortile, il formaggio Gorgonzola non è "solo" buono ma fa anche bene. Ecco cosa ha dichiarato su questi argomenti il medico nutrizionista **Nicola Sorrentino**: ***"Il processo produttivo del gorgonzola richiede tantissima attenzione e solo latte fresco di primissima qualità. Se questi requisiti venissero a mancare non si formerebbero i protagonisti del gorgonzola che sono le muffe e i fermenti lattici. Quindi il gorgonzola è prima di tutto un prodotto sano. Il penicillium"*** - continua il professore - ***"quello che dona al gorgonzola le sue famose striature verdastre, rende questo formaggio molto digeribile, cosa che forse molti non si aspettano"***.  
Inoltre:

**"La percentuale dei grassi del gorgonzola NON è di molto più alta rispetto a quella degli altri formaggi"**.

**"Il gorgonzola, a parità di peso, contiene meno colesterolo di una coscia di pollo o di una fettina di vitello. E' quindi un ottimo secondo piatto soprattutto se abbinato magari a delle verdure"**.

**"Il gorgonzola, grazie alla triplice fermentazione, non contiene né glutine né lattosio quindi è un prodotto che può essere consumato anche da chi è intollerante ai derivati del latte"**.

**"Il gorgonzola è ricchissimo di vitamine B2, B6, B12, importantissime per il sistema nervoso e quello immunitario"**.

Per questi motivi il gorgonzola è conosciuto e amato in tutto il mondo oltre ad essere il terzo formaggio per importanza nel panorama italiano dei formaggi vaccini DOP. Un autentico vanto della produzione gastronomica nostrana.



### Il formaggio Gorgonzola DOP, dunque...

- ... è buono
- ... è tutelato
- ... è italiano

Oltre alla settimana di assaggi, che sarà replicata in ottobre, il Consorzio Gorgonzola mantiene anche una postazione fissa per tutta la durata di **Expo 2015**, sempre all'interno del **Padiglione di Federalimentare** denominato "CIBUS è ITALIA" (pad. 128). Il Consorzio sarà presente nell'**Area Afidop** (Associazione Formaggi Italiani a denominazione di origine protetta) insieme ad altri formaggi dop ed avrà a disposizione un corner con immagini e uno schermo di grandi dimensioni ove verranno proiettati filmati e immagini istituzionali.

La comunicazione del Formaggio Gorgonzola durante l'evento EXPO 2015 ribadisce, innanzitutto, l'utilizzo di un **ambasciatore d'eccezione, lo chef stellato Antonino Cannavacciuolo**, personaggio con una connotazione fortemente "televisiva", ma capace di aggiungere al prodotto nuovi significati di bontà e ricercatezza d'utilizzo in maniera assolutamente autorevole. Si è scelto di aggiungere valore alla campagna comunicando ai visitatori stranieri non solo il testimonial, ma anche la **stuzzicante versatilità che da sempre qualifica e connota il Formaggio Gorgonzola**: la bontà, l'esclusivo duplice sapore dolce-piccante, la facilità di abbinamento, la creazione di nuovi e sorprendenti sapori. La head di campagna "**PIÙ LO GUSTI, PIÙ TI PIACE**" è un invito all'assaggio e alla scoperta che esprime contemporaneamente l'essenza stessa del prodotto e le sue promesse di bontà.

### IL NUOVO SITO NELLE LINGUE DI EXPO

**www.gorgonzola.com oltre alla lingua italiana** è disponibile anche in **inglese, francese, tedesco e spagnolo**. Le versioni in lingua del sito non sono traduzioni tout court, ma siti autonomi adattati alla cultura culinaria dei paesi a cui sono rivolti.



Il sito, ottimizzato per tablet e smartphone, è pensato e perfettamente integrato con tutti i **social network** del Consorzio Gorgonzola e gli appassionati potranno così interagire, quindi segui il **Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola** anche qui:

[Sito Web](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [YouTube](#) [Linkedin](#) [Pinterest](#)

**Consorzio per la tutela del formaggio gorgonzola**

Via A. Costa, 5/c – 28100 Novara

[www.gorgonzola.com](http://www.gorgonzola.com)



## IL CONSORZIO

**Il Consorzio per la tutela del formaggio Gorgonzola è stato creato nel 1970 ed ha sede a Novara.** E' un ente senza fini di lucro che raggruppa 38 caseifici che rappresentano il 100% della produzione globale. Il Consorzio, che dipende direttamente dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, ha il preciso scopo di **vigilare sulla produzione e sul commercio del Gorgonzola DOP** e sull'utilizzo della sua denominazione al fine di tutelare produttori e consumatori. Il Consorzio promuove tutte le iniziative tese a salvaguardare la tipicità e le caratteristiche del formaggio gorgonzola preservandole da ogni abuso, concorrenza sleale, contraffazione, uso improprio della DOP e comportamenti illeciti. Inoltre, in collaborazione con le Università, gli Istituti di ricerca e gli Istituti Tecnici Lattiero-Caseari, il Consorzio promuove ricerche tecnico-scientifiche.

### **UFFICIO STAMPA CONSORZIO GORGONZOLA**

STUDIO CONTATTO di Cristina Trolli  
via Omboni, 6 - 20129 Milano  
20121 Milano  
tel. +39.02.796988  
[ufficiostampa@gorgonzola.com](mailto:ufficiostampa@gorgonzola.com)  
[www.studiocontatto.net](http://www.studiocontatto.net)  
[facebook.com/studiocontatto](https://facebook.com/studiocontatto)

**Consorzio per la tutela del formaggio gorgonzola**  
Via A. Costa, 5/c – 28100 Novara  
[www.gorgonzola.com](http://www.gorgonzola.com)