

# FESTIVAL QUESOS DOP ITALIANOS

## COMUNICATO STAMPA

### Festival QUESOS DOP Italianos

#### La tournée spagnola di ASIAGO, GORGONZOLA, PECORINO SARDO E TALEGGIO, quattro grandi formaggi italiani DOP

*I quattro formaggi sbarcano in Spagna con l'obiettivo di far conoscere e consolidare le caratteristiche distintive di questi prodotti a Denominazione d'Origine Protetta presso i professionisti e i consumatori spagnoli.*

**Barcellona, 10 marzo 2023.** Il primo appuntamento del Festival QUESOS DOP Italianos avrà luogo il prossimo 16 marzo, quando otto ristoranti di Barcellona daranno il via alla tournée di Asiago DOP, Gorgonzola DOP, Pecorino Sardo DOP e Taleggio DOP in Spagna.

Festival QUESOS DOP Italianos riunisce otto ristoranti di Barcellona, a ciascuno dei quali è stata assegnata l'interpretazione di uno dei quattro formaggi italiani. Per **10 giorni, dal 16 al 26 marzo**, ogni ristorante proporrà alcuni piatti appositamente creati per l'occasione, che metteranno in risalto il formaggio selezionato, le sue diverse tipologie e le relative caratteristiche organolettiche.

Grazie al lavoro di ricerca e formazione svolto dagli organizzatori del Festival con le brigate di cucina e di sala, ognuno dei locali ha scelto un abbinamento al formaggio assegnato, per armonia o per contrasto, con l'obiettivo di mettere in risalto le straordinarie attitudini culinarie di questi formaggi italiani.

Il Festival QUESOS DOP Italianos proporrà gli "abbinamenti" dell'ASIAGO DOP all'OBE RESTAURANT e AGRESTE; del GORGONZOLA DOP al LECCABAFFI e OSTAIA, del PECORINO SARDO DOP al RAFFAELLI e CAN SARDI; del TALEGGIO DOP al CONTRACORRENT BAR e TAPAS 2254.

Dopo la tappa di Barcellona, il progetto proseguirà con attività promozionali e formative che si svolgeranno durante la prima metà dell'anno. Dal **17 al 20 aprile**, i quattro iconici formaggi DOP italiani parteciperanno al **SALON DE GOURMETS**, con un proprio stand situato nell'Area Italia (**stand 8H20-3 e 4**). Qui verrà svolta un'attività informativa su queste quattro Denominazioni di Origine Protetta, e si svolgerà anche un ampio programma di degustazioni guidate da maître fromagers professionisti.

Infine, dal **18 al 27 maggio**, i quattro formaggi si uniranno al gusto e alla cultura spagnola in occasione di **ITALIAN CHEESE WEEK**, le giornate gastronomiche che si terranno presso il **Ristorante Poncio di Madrid** dove, ancora una volta, la qualità del prodotto, l'origine e le caratteristiche di ogni formaggio verranno esaltate in un delizioso bouquet di proposte culinarie firmate dallo chef Willy Moya, già executive chef dell'emblematico hotel Alfonso XIII, poi al Cantinery a Istanbul e al Gran Hotel Inglés Madrid fino ad aprire il suo esclusivo locale dove la cucina, pur attingendo a piene mani dal paniere iberico tradizionale, professa grande passione per le cucine internazionali, in particolar modo per quella italiana.



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA  
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE  
E DELLE FORESTE



# FESTIVAL QUESOS DOP ITALIANOS

## Quattro formaggi italiano con “nombre y apellido” *(espressione típica)*

**Asiago DOP, Gorgonzola DOP, Pecorino Sardo DOP e Taleggio DOP** sono formaggi affascinanti, molto noti ai consumatori spagnoli, ma con un lungo cammino ancora da percorrere. In ognuno di essi si concentrano secoli di sapienza casearia profondamente legata ai rispettivi territori di provenienza e, tuttavia, sono prodotti straordinariamente moderni, dai sapori molto ampi, scigni di preziose proprietà nutrizionali.

Di forte personalità e allo stesso tempo facili da usare, sono molto versatili in cucina e, grazie alle loro diverse tipologie e fasi di stagionatura, si prestano a enormi possibilità di abbinamento, come si potrà scoprire durante il **Festival QUESOS DOP Italianos**.

Promosso da **Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP, Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola DOP, Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Sardo DOP, Consorzio Tutela Taleggio DOP**, e organizzato da Forma Libera, il Festival QUESOS DOP Italianos offre l'opportunità di conoscere meglio questi formaggi italiani a Denominazione di Origine Protetta e approfondire le loro proprietà, la loro storia e i tanti modi di assaporarli.

**Hashtag del programma: #quesosdopitalianos**

Ufficio Stampa Consorzio Tutela Formaggio Asiago: Roberta Zarpellon -339.4187543

[ZARPELLON@TRAGUARDIWEB.IT](mailto:ZARPELLON@TRAGUARDIWEB.IT)

Ufficio Stampa Consorzio Gorgonzola: Manuela Adinolfi - 349.6344593

[UFFICIOSTAMPA@GORGONZOLA.COM](mailto:UFFICIOSTAMPA@GORGONZOLA.COM)

Ufficio Stampa Consorzio Pecorino Sardo: Annalisa Uccella - 331.7726838

[INFO@PECORINOSARDO.IT](mailto:INFO@PECORINOSARDO.IT)

Ufficio Stampa Consorzio Taleggio: Luna Rondana- 333.6741113

[LRONDANA@MAYBEPRESS.IT](mailto:LRONDANA@MAYBEPRESS.IT)

Il programma **Festival QUESOS DOP Italianos** è possibile grazie al contributo del **MASAF Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste**.



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA  
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE  
E DELLE FORESTE

