



Consorzio Tutela Taleggio

IL MADE IN ITALY CHE PIACE ALLA SVEZIA.

MASTERCLASS DEL TALEGGIO DOP PER IL MERCATO SCANDINAVO

Si conclude con la Svezia la serie di appuntamenti promossi dal **Consorzio Tutela Taleggio** all'interno del progetto **100per100 Italian**, nato per sostenere e diffondere l'autentica cultura enogastronomica italiana nel mondo.

Martedì 31 agosto si è svolta la **masterclass digitale dedicata al mercato scandinavo**. La Svezia, paese che risulta essere tra i primi importatori UE di Taleggio e che nell'anno 2020 ha consumato circa Kg. 138.000 di Taleggio, pari all'11% del totale importato verso il mercato europeo. Accanto al Taleggio all'appuntamento hanno partecipato, come di consueto, anche altri consorzi del comparto caseario: Asiago, Gorgonzola e Pecorino Sardo.

L'incontro fa parte della serie di attività organizzate in collaborazione con il network internazionale *Love Italian Food* volte alla promozione delle DOP italiane oltre confine con lo scopo, da un lato di comunicare ai professionisti all'estero le informazioni sui nostri prodotti, dall'altro di promuovere il loro utilizzo in base ai gusti e alle abitudini alimentari dei consumatori stranieri.

A moderare l'incontro la chef Åsa Wiberg, svedese, per quasi 10 anni chef dell'ambasciata di Svezia in Italia. Asa, specializzata in cucina italiana, oggi lavora come private chef a livello internazionale.

Dopo un video di presentazione su territorio di origine, filiera produttiva, caratteristiche del Taleggio e suoi valori nutrizionali, è intervenuto per il Consorzio Roberto Fulgosi che ha illustrato la situazione del mercato della DOP in Svezia, ha risposto ad una domanda rispetto alle percentuali di formaggio prodotto con il latte proveniente da agricoltura biologica e ha dato qualche suggerimento sull'abbinamento della DOP con il giusto vino.

Per vedere il webinar: www.100per100italian.it/prodotto/masterclub-about-4-italian-pdo-cheeses-scandinavian-peninsula/

www.taleggio.it