



GASTRONOMIA

Il Consorzio Tutela Taleggio vola a Madrid al «Salon de Gourmets»

TREVIGLIO (pal) Dopo la partecipazione al «Festival Quesos Dop Italianos» di Barcellona, il «Consorzio Tutela Taleggio» di Treviglio torna a promuovere il Taleggio DOP sul mercato spagnolo, ancora una volta unendo le forze con altri 4 consorzi di promozione di DOP del settore lattiero caseario italiano: «Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP», «Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola DOP», «Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Sardo DOP».

Dal 17 al 20 aprile, i quattro iconici formaggi italiani parteciperanno al «Salon de Gourmets» di Madrid, la principale fiera in Spagna dedicata alla gastronomia di qualità,



con un proprio stand situato nell'Area Italia. Qui verrà svolta un'attività informativa sulle quattro Denominazioni di Origine Protetta e si terrà un ampio programma di degustazioni guidate da maître fromagers professionisti.

Il 18 aprile, alle 13, lo stand ospiterà lo chef **Willy Moya**, già executive chef dell'emblematico hotel Alfonso XIII, poi al Cantinero a Istanbul e al Gran Hotel Inglés Madrid e ora impegnato nella gestione del suo Ristorante Poncio di Madrid. Lo chef proporrà al pubblico della fiera preparazioni di formaggio gourmet coniugando il gusto italiano alle specialità della cucina spagnola. Nella stessa giornata è previsto, alle 17, un incontro di approfondimento sul «sentiment» italiano rispetto ai formaggi a cura di **Guillermina Sánchez-Cerezo**.

Il giorno successivo, mercoledì 19 aprile, presso lo stand ci saranno due momenti di approfondimento: alle 12 e alle 14, rispettivamente sulla preparazione di una tavola di formaggi e sul formaggio come ingrediente di ricette, a cura di **Marcelo Álvarez** e di chef Marité Madrid di La Carbonera Bar de quesos.

