



Consorzio Tutela Taleggio

ITALIA – INGHILTERRA. MASTERCLASS DEL TALEGGIO DOP PER IL REGNO UNITO

Continuano gli appuntamenti del **Consorzio Tutela Taleggio** all'interno del progetto **100per100 Italian** nato per sostenere e diffondere l'autentica cultura enogastronomica italiana nel mondo. Insieme al Taleggio anche altri consorzi del comparto caseario: **Asiago, Gorgonzola e Formaggio Pecorino Sardo**.

Si è svolta **martedì 7 luglio** la **Masterclass dedicata al mercato UK** con lo scopo, da un lato di comunicare ai professionisti all'estero le informazioni sul Taleggio DOP, dall'altro di promuovere il suo utilizzo in base ai gusti e alle abitudini alimentari dei consumatori inglesi.

L'incontro fa parte di una serie di attività organizzate in collaborazione con il network internazionale *I Love Italian Food* e volte alla promozione della DOP oltre confine.

Considerando la diffusione della pandemia del Covid-19 che negli ultimi mesi ha reso impossibile a molti chef di recarsi in Italia per ricevere una formazione, la Masterclass è stata uno strumento prezioso per promuovere il consumo del Taleggio DOP sul mercato inglese. Il Regno Unito risulta infatti essere tra i primi paesi extra UE importatori di Taleggio e nell'anno 2020 ha importato circa 137.000 chilogrammi di formaggio pari a circa il 20% del totale importato verso il mercato extra UE.

Per il Consorzio Tutela Taleggio è intervenuto Roberto Fulgosi che ha illustrato in generale il mercato del formaggio Taleggio prodotto con il latte proveniente da agricoltura biologica. E' intervenuto inoltre lo chef Francesco Bisceglie, Head Chef del The Ned London di Londra, che ha spiegato l'utilizzo del Taleggio nella sua cucina e come il prodotto è considerato sul mercato britannico. In particolare lo chef ha fatto focus sulla versatilità del Taleggio che gli permette di essere protagonista di innumerevoli ricette.

Per vedere il webinar: <https://vimeo.com/571562529/6a3107b01a>

www.taleggio.it