

Dop&Go, tour on the road per quattro formaggi a “caccia” di giovani

Asiago, Gorgonzola, Pecorino Sardo e Taleggio hanno fatto squadra per intraprendere un viaggio su un Van che ha fatto tappa nelle città d'Italia, ma anche digitale, per farsi conoscere e apprezzare dagli under 30

L'obiettivo era ambizioso: coinvolgere giovani e giovanissimi in un racconto che svelasse le caratteristiche di quattro straordinari formaggi Dop italiani e mostrasse quanto è facile impiegare questi prodotti di qualità nell'alimentazione quotidiana, anche la più veloce. Così, quattro Consorzi di Tutela hanno fatto squadra: Asiago, Gorgonzola, Pecorino Sardo e Taleggio. Insieme, hanno dato vita a DOP&GO, il progetto digitale che ha portato in viaggio i quattro formaggi Dop a bordo di un van e in compagnia di un celebre food blogger.



La presentazione del Tour dei quattro formaggi Dop

Dop&Go il Van del gusto di Asiago, Gorgonzola, Pecorino Sardo e Taleggio in giro per l'Italia

Il van di DOP&GO, a fine giugno, ha attraversato mezza Italia. Partito da Milano e arrivato a Roma - passando per Bologna, Firenze e Perugia - ha accompagnato il food blogger Maurizio Rosazza Prin nelle tappe di questo speciale tour, alla scoperta di quattro ricette segrete a base di Asiago DOP, Gorgonzola DOP, Pecorino Sardo DOP e Taleggio DOP. Ad animare ulteriormente il viaggio, gli indovinelli da risolvere per scoprire la tappa successiva e la firma di un fantomatico "Gianluca" su ciascuna ricetta. Un misterioso "chef" svelato soltanto

alla fine del tour: dietro ai piatti di DOP&GO c'era Gianluca Impastato, celebre comico italiano con la passione per la cucina.

Le ricette ideate per esaltare i quattro formaggi Dop

Una passione che si è trasformata in quattro deliziose ricette, custodite dalle box di DOP&GO: la focaccia romana con Asiago Dop Fresco Riserva, porchetta di Ariccia e champignon crudi, il pane toscano con Gorgonzola Dop dolce, mostarda di pere e cotto alla brace, la piadina con mortadella di Bologna, Pecorino Sardo Dop maturo e cipolle caramellate ed il pane integrale con Taleggio Dop, crema di zucca e tartufo nero.

Uno **street food di qualità** che ha portato l'eccellenza dei quattro formaggi DOP italiani in una dimensione easy to cook, quella più golosa per i giovani under 30.

I quattro formaggi a "caccia" di giovani anche sui social

Tutta l'operazione DOP&GO si è sviluppata sui social: da una parte, Maurizio Rosazza Prin ha dedicato cinque giorni al racconto del viaggio e dei quattro formaggi DOP all'interno del suo profilo Instagram (seguito da 85.200 follower), dall'altra i quattro Consorzi di Tutela hanno condiviso e approfondito il progetto sulle loro pagine social, dando risalto non solo alle informazioni riguardanti il proprio formaggio ma anche a quelle sugli altri prodotti, creando così un'ampia cassa di risonanza. Un gioco di squadra che ha dato vita ad un [video finale](#) comune a tutti i Consorzi.