

Festival Quesos DOP Italianos si chiude con numeri da record



(Agen Food) – Madrid (Spagna), 31 mag. – Si è concluso lo scorso weekend a Madrid il Festival QUESOS DOP Italianos: un vero e proprio viaggio di gusto e di promozione dei quattro formaggi DOP made in Italy in terra spagnola.

Svoltosi in tre momenti distinti tra Barcellona e Madrid, da marzo a maggio, il Festival QUESOS DOP Italianos è nato con l'obiettivo di fare conoscere e apprezzare a professionisti e consumatori spagnoli le quattro eccellenze italiane del settore caseario.

Una scelta strategica per i quattro consorzi di promozione delle DOP che con questa attività congiunta spingono sull'acceleratore dell'export in un mercato sempre più interessante: la Spagna, nel 2022 risulta essere il terzo paese UE importatore di formaggio italiano, dopo la Francia e la Germania, con un consumo annuo di 33.478 tonnellate. Un dato che è in continua crescita rispetto agli anni precedenti (28.410 t nel 2021, 23.655 t nel 2020, 24.399 t nel 2019) – fonte CLAL

I numeri di Festival QUESOS DOP Italianos

Il tour, iniziato a marzo a Barcellona con un originale evento gastronomico a cui hanno partecipato otto importanti ristoranti della città, ha coinvolto, già solo in questa prima fase, circa 11.000 avventori in promozione diretta e sono stati venduti quasi 5.700 piatti speciali creati per l'evento.

Il tour, iniziato a marzo a Barcellona con un originale evento gastronomico a cui hanno partecipato otto importanti ristoranti della città, ha coinvolto, già solo in questa prima fase, circa 11.000 avventori in promozione diretta e sono stati venduti quasi 5.700 piatti speciali creati per l'evento.

Edizione da record anche quella di Salón de Gourmets di Madrid (17-20 aprile), principale fiera in Spagna dedicata alla gastronomia di qualità e secondo momento di promozione del tour, che ha visto un'affluenza di ben 120.000 visitatori provenienti da oltre 60 paesi. All'interno di questo contesto, le eccellenze gastronomiche Made in Italy hanno rivestito un ruolo di rilievo collocandosi all'interno di una grande area espositiva di 450 mq gestita dalla Camera di Commercio e Industria Italiana per la Spagna. Durante la manifestazione sono state offerte complessivamente 10.000 porzioni di formaggio.

In ultimo, durante l'ITALIAN CHEESE WEEK, svoltasi a Madrid dal 18 al 27 maggio, il pubblico ha avuto la possibilità di degustare Asiago, Gorgonzola, Pecorino Sardo e Taleggio all'interno delle creative proposte culinarie del Ristorante PONCIO di Willy Moya, già executive chef dell'Hotel Alfonso XIII, del Cantinero a Istanbul e del Gran Hotel Inglés Madrid e oggi proprietario del suo ristorante madrilenno. Lo chef, grande appassionato di cucine internazionali, in particolar modo di quella italiana, ha proposto ai suoi clienti un tagliere di formaggi al naturale e un menù di 6 portate che è un autentico binomio culturale ispano-italiano con lo scopo di mettere in risalto i formaggi, le loro diverse tipologie e stagionature, le caratteristiche organolettiche e i molteplici utilizzi in cucina.

Durante i 9 giorni di promozione il Ristorante Poncio di Madrid ha ospitato la conferenza di lancio dell'iniziativa con 20 giornalisti delle maggiori testate spagnole, ha accolto oltre 1.000 visitatori e somministrato più di 500 menù completi.

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 con l'organizzazione di Forma Libera, Festival QUESOS DOP Italianos ha offerto l'opportunità di approfondire la conoscenza, la cultura e le innumerevoli formule di degustazione di questi famosi formaggi italiani a Denominazione di Origine Protetta.

Il programma Festival QUESOS DOP Italianos è stato possibile grazie al contributo del MASAF Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste.