

► 16/10/2019

Il Taleggio piace agli italiani E il 25% finisce all'estero

Publicato il 16 Ottobre 2019 | 10:35

Bergamo si prepara ad ospitare **Forme**, evento internazionale dedicato all'arte casearia. Il Consorzio di Tutela di una delle 9 Dop orobiche sarà protagonista forte del suo milione di forme prodotte ogni anno.

A **Forme** il Consorzio Tutela Taleggio gioca in casa. Nell'evento bergamasco dedicato ai formaggi la Dop sarà tra le grandi protagoniste anche perché in grado ormai di affermarsi fuori dai confini provinciali.



► 16/10/2019

Dal 18 al 20 ottobre, Consorzio Tutela Taleggio sarà in fiera nella città che vanta il primato europeo di Dop casearie (ben 9 delle 50 Dop italiane), con uno stand collettivo insieme ai Consorzi Gorgonzola Dop, Salva Cremasco Dop, Quartirolo Lombardo Dop e Montasio Dop.

Durante la manifestazione il cuoco Gianpiero Cravero utilizzerà i 5 formaggi Dop per creare le degustazioni che saranno offerte al pubblico.

«A 23 anni dal riconoscimento della Dop il Taleggio festeggia in casa un successo che è sempre più nazionale e internazionale - dichiara **Lorenzo Sangiovanni**, presidente del Consorzio - oggi il nostro formaggio è sempre più conosciuto al Sud e nelle Isole. Il 75% della produzione viene commercializzato su tutto il territorio nazionale ed il principale canale di vendita è rappresentato dalla Gdo. Grazie all'importante lavoro svolto dal Consorzio e da tutti i soci, l'export incide per il 25% sul totale della produzione (circa un milione di forme). Considerando i primi 8 mesi dell'anno 2019 rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente, la produzione totale ha fatto registrare un piccolo aumento. Tale variazione ci fa ben sperare che il trend positivo possa mantenersi anche nei mesi a seguire».

Per informazioni: www.taleggio.it