



VOLA L'EXPORT

Il taleggio sfonda sul mercato scandinavo

Gli svedesi amano il taleggio. Con 138 mila chili consumati nel 2020, pari all'11% del totale importato verso il mercato europeo, la Svezia si colloca al quarto posto nella classifica europea dove trionfa la Germania. a pagina 6

La passione svedese per il taleggio I tedeschi i più ghiotti

La Germania primo Paese importatore: 354 mila chili

Il formaggio

Per una delle loro specialità, il Kaffeost, stravagante abbinamento tra il caffè servito bollente e il formaggio (che ci viene immerso a cubetti), utilizzano il leipäjuusto, anche detto «formaggio da pane», ma sulla tavola svedese anche al taleggio trova un posto d'onore. Più che una notizia, quella degli svedesi «taleggioni» rappresenta una sorpresa casearia che trova conferma a suon di export. Con 138 mila chili consumati nel 2020, pari all'11% del totale importato verso il mercato europeo, la Svezia si colloca, infatti, al quarto posto nella speciale classifica europea

dove trionfa la Germania (con oltre 354.000 chili annui), seguita al secondo posto dalla Francia con circa 277.000 chili e il Belgio, mentre il Regno Unito, secondo Paese extra Ue dopo l'America, ha importato 136 mila chili.

Il dato è emerso al termine degli appuntamenti promossi dal Consorzio Tutela Taleggio: sospese le fiere di settore causa pandemia, il Consorzio

ha cercato nuove strade di promozione e, insieme ad altri consorzi del comparto caseario (Asiago, Gorgonzola Dop e Formaggio Pecorino Sardo) e con la collaborazione

con I Love Italian Food (network internazionale che

promuove e difende la cultura enogastronomica italiana) ha aderito al progetto 100per100 Italian. L'iniziativa presentava due obiettivi: comunicare ai professionisti all'estero le informazioni sui prodotti italiani e promuovere il loro utilizzo in base ai gusti e alle abitudini alimentari dei consumatori stranieri. Quanto alla presentazione del prodotto, i siti non mancano: «Taleggio

är en halv mjuk, kittost som fått sitt namn efter dalen Val Taleggio i Lombardiet i norra Italien». Tradotto: «Il taleggio è un formaggio a pasta semimorbida che prende il nome dalla Val Taleggio in Lombardia nel Nord Italia».

Per quanto, invece riguarda





il possibile utilizzo, nel corso del webinar tenutosi nei giorni scorsi, è stato il presidente del Consorzio Roberto Fulgosi a fornire, oltre che elementi produttivi aggiuntivi, alcuni suggerimenti di abbinamenti con i vini (e non il caffè) giusti. A sovrintendere, la chef svedese Åsa Wiberg, per quasi 10 anni all'ambasciata di Svezia in Italia. Åsa, specializzata in cucina italiana, e che oggi lavora come private chef a livello internazionale, è nota per i suoi video in cui illustra le ricette del suo Paese. Lo slogan, tra biscotti speziati ed altre specialità, è tanto semplice quanto accattivante: «Impariamo a cucinare come Pippi Calzelunghe».

Donatella Tiraboschi

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La classifica

La Svezia è al quarto posto. Ci sono anche Francia, Belgio, Regno Unito e America



L'indagine I dati sono stati elaborati dal Consorzio Tutela Taleggio

