



AFIDOP E I CONSORZI DI TUTELA DEI FORMAGGI DOP ITALIANI AD ANUGA 2021

Colonia 9/13 ottobre. Ad Anuga, la più grande fiera al mondo dedicata al settore del Food & Beverage, **AFIDOP**, Associazione Formaggi Italiani Dop, sarà presente dal 9 al 13 ottobre, con 5 grandi formaggi DOP: Asiago, Gorgonzola, Grana Padano, Mozzarella di Bufala Campana e Taleggio.

La Germania si conferma come uno dei mercati più importanti per l'export dei formaggi a denominazione di origine e per questo la partecipazione di AFIDOP ad Anuga punta a promuovere il valore aggiunto del marchio DOP in una dimensione internazionale.

In occasione della fiera tedesca lo stand di AFIDOP ospiterà tre Masterclass guidate da uno chef, un sommelier ed una performer che si occuperanno di presentare, spiegare e far degustare i 5 formaggi DOP promossi dall'Associazione.

Il 10 ottobre **Domenico Gentile**, chef, formatore di origine italiane e autore del libro di cucina più venduto in Germania, nel suo show cooking presenterà cinque ricette originali che avranno come protagonisti indiscussi i 5 formaggi DOP.

L'11 ottobre invece sarà la volta di **Claudia Stern** famosa sommelier tedesca, redattrice della rivista tedesca specializzata VINUM e membro della Sommelier Union Germany, premiata come Miglior Sommelier della Germania nel 1990, Sommelier dell'anno per la guida Gault Millau ed ambasciatrice della Colonia Culinaria.

Alla guida dell'ultima Masterclass del 12 ottobre ci sarà invece **Stefania Lettini**, chef, formatrice, youtuber che presenterà la storytelling dei 5 formaggi DOP attraverso il racconto e la degustazione guidata.

Le Masterclass si svolgeranno dalle ore 13 alle ore 14 presso lo stand AFIDOP **(Hall 10.1 | Stand: G021 H020).**