

IL CONSORZIO GORGONZOLA A TUTTOFOOD 2025 E ONLINE CON LA NUOVA CAMPAGNA “TENTAZIONE INFINITA”

Nel clima di incertezza internazionale causato dai dazi americani, il Consorzio Gorgonzola Dop si prepara a Tuttofood 2025 (5-8 maggio, Milano) e lancia un nuovo progetto social

TUTTOFOOD Rho Fiera Milano

(PAD. 1P - STAND T05)

**Degustazioni con le giovani promesse novaresi della ristorazione
dalle ore 11.00 alle ore 16.00**

**MARTEDI' 6 MAGGIO: “Gorgonzola Dop incontra la bruschetta”
con lo chef ALESSANDRO PIERAGNOLI**

Il Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola Dop si presenta a Tuttofood, in programma dal 5 all'8 maggio a Milano, con il supporto della nuova campagna influencer “Tentazione infinita”.

A **TUTTOFOOD (Pad. 1P - Stand T05)** nelle giornate del **5, 6 e 7 maggio**, gli allievi dell'Istituto Professionale “**I.P.S. Ravizza**” di Novara si cimenteranno nella preparazione di gustosi finger food, dalle 11.00 alle 16.00, di alcuni dei piatti simbolo della tradizione milanese, come il **Risotto giallo alla milanese, i mondeghili e una originale cheesecake, il tutto rivisitato con la presenza di un ingrediente unico come il formaggio Gorgonzola Dop.**

Nella giornata del **6 maggio**, l'“I.P.S. Ravizza” di Novara affiancherà lo Chef toscano **ALESSANDRO PIERAGNOLI**, ospite allo stand del Consorzio Gorgonzola, che realizzerà, con il supporto dei giovani allievi, le sue **innovative bruschette a base di Gorgonzola Dop:**

- BRUSCHETTA CON INDIVIA SALTATA IN PADELLA, GORGONZOLA DOP PICCANTE, SCORZA DI ARANCIA CANDITA E NOCCIOLE TOSTATE
- BRUSCHETTA CON GORGONZOLA DOP DOLCE, ARINGA MARINATA NEL LATTE E ODORI, PROFUMO DI LIMONE
- BRUSCHETTA CON PERE COTTE NEL VINO ROSSO, LOMBO DI MAIALE IN CBT SOTTILE E SALSA AL GORGONZOLA DOP

Partendo, quindi, dal territorio di produzione che vede nella provincia di Novara il luogo principe nella produzione del Gorgonzola Dop, la presenza del Consorzio alla kermesse internazionale in programma a Milano sarà un viaggio da Nord a Sud dello stivale alla

scoperta della versatilità di questo formaggio capace di tentare con la sua inimitabile golosità i palati di tutto il mondo.

Proprio **“Tentazione infinita”** è il titolo del **nuovo progetto social** pensato per i canali del Consorzio in Italia, Germania, Francia e Spagna. Cinque food creator internazionali, due per l’Italia, interpretano cinque caratteristiche uniche del formaggio Gorgonzola rappresentate da altrettante card: **“Gustoso”, “Intrigante”, “Stuzzicante”, “Irresistibile”, “Senza lattosio”**. Seguendo la card assegnata i creator realizzeranno 5 ricette inedite per 5 nuovi modi di amare l’inimitabile Gorgonzola Dop.

Infine, il Consorzio Gorgonzola Dop rinnova la collaborazione con alcuni importanti **editori europei**. “Cook”, l’allegato del Corriere della Sera, “Essen&Trinken”, piattaforma di riferimento in Germania per la cucina e la nutrizione e, infine, l’inserito specializzato in food e lifestyle del francese “Le Monde”, racconteranno in maniera autorevole le caratteristiche organolettiche, insieme a storia, curiosità sul Gorgonzola Dop e ai migliori consigli per utilizzarlo in cucina.