

DOP & GO

FORMAGGI IN VIAGGIO.



DOP&GO 2025: 5 TAPPE, 5 REGIONI, 5 FORMAGGI DOP. IL TOUR DEL GUSTO CERTIFICATO TRA SPORT ED ECCELLENZE LOCALI.

Dopo il successo della prima edizione nel 2022, il progetto torna nel 2025 con una formula ancora più ricca e coinvolgente: 5 regioni, 5 formaggi DOP, 5 esperienze locali, pensate per raccontare ai giovani sportivi il valore della qualità certificata. I protagonisti? **Asiago DOP, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Pecorino Sardo DOP e Quartirollo Lombardo DOP** – che si unisce per la prima volta alla squadra. A guidare il food truck di questa nuova avventura sarà **Federico Polizzi**, content creator e food talent da oltre 409.000 follower su Instagram. Regione dopo regione e ricetta dopo ricetta, porterà il pubblico alla scoperta dei cinque formaggi DOP e di come possano inserirsi in modo equilibrato nella dieta di chi pratica sport, parlando di alimentazione e gusto. Il tour farà tappa in **Lombardia** con la Lions Bergamo A.S.D. (football americano femminile), in **Piemonte** con A.S.D. Enlightened (calcio), in **Emilia-Romagna** con l'A.S.D. Nettuno Ginnica di Bologna (ginnastica artistica), in **Campania** con l'A.S.D. Tennis Club 2002 di Benevento (tennis) e in **Puglia** con l'A.S.D. Fulltime Wellness di Bitetto, in provincia di Bari (calisthenics outdoor). In ogni regione, Federico Polizzi porterà in scena il connubio perfetto tra gusto e sport, raccontando in modo semplice e coinvolgente il valore della Denominazione di Origine Protetta e dimostrando che mangiare bene – anche con i formaggi – è una scelta possibile, consapevole e cool.



100% DOP, 100% SOCIAL.

DOP&GO non è solo un tour, ma un vero e proprio ecosistema digitale che vive, si racconta e si moltiplica sui social. Ogni tappa diventa contenuto, ogni formaggio DOP protagonista di una storia da condividere.

L'intera campagna è supportata da una strategia social ADV integrata con l'obiettivo di amplificare il messaggio su scala nazionale e raggiungere in modo capillare il target giovane e sportivo.

Federico Polizzi sarà affiancato da cinque micro-influencer, selezionati per il legame con il proprio territorio d'origine, che daranno voce al progetto nelle rispettive regioni:

- **Mirko Ronzoni** (Lombardia) – Chef e vincitore di Hell's Kitchen Italia, volto noto nel mondo food - 122.000 follower.
- **Stefano Bona** (Piemonte) – Ex concorrente di MasterChef, racconta la cucina piemontese con passione e ironia - 100.000 follower.
- **Erica Liverani** (Emilia-Romagna) – Vincitrice di MasterChef Italia 5, propone una cucina autentica, stagionale e profondamente legata al territorio romagnolo - 271.000 follower.
- **Katia Bassolino** (Campania) – Food blogger legata alla tradizione e ai sapori semplici del Sud - 37.400 follower.
- **Nunzia Bellomo** (Puglia) – Autrice di libri di cucina, promotrice di ricette locali e ingredienti genuini - 54.000 follower.

Attraverso video, reel, ricette, il progetto prenderà vita sulle piattaforme social dei Consorzi e dei creator coinvolti, accompagnato da campagne ADV per amplificarne l'impatto e raggiungere nuove community in tutta Italia.

DOP&GO si conferma un format contemporaneo e vincente: capace di unire educazione alimentare, promozione territoriale, storytelling digitale e entertainment, parlando ai giovani con i loro stessi strumenti.

Un progetto che funziona perché è concreto, partecipato e coerente, e perché riesce a diffondere i valori della certificazione DOP con contenuti accessibili e coinvolgenti, educare a un consumo consapevole, equilibrato e sostenibile, promuovere le eccellenze dell'agroalimentare italiano e del Made in Italy, coinvolgere giovani sportivi e sportive di società locali in attività esperienziali, valorizzare il territorio italiano come patrimonio culturale e gastronomico, e creare contenuti di valore anche per i professionisti del foodservice e per i canali digitali.

I Consorzi dei formaggi Asiago DOP, Gorgonzola DOP, Pecorino Sardo DOP, Taleggio DOP e Quartirolo Lombardo DOP ringraziano il **MASAF – Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste** che ha finanziato il progetto, e l'agenzia Milk adv per la creazione e lo sviluppo del format.

“Il formaggio DOP non è solo gusto: sostiene la digestione, aiuta a mantenere l'appetito sotto controllo e offre una scelta più bilanciata rispetto a tante soluzioni troppo ricche di carboidrati”.

— **Sara Farnetti**, Dott.ssa specialista in Medicina interna con Ph.D. in Fisiopatologia della Nutrizione e del Metabolismo.

“Questo progetto mi ha fatto scoprire da vicino 5 consorzi DOP, eccellenze del nostro Made in Italy: diversi tra loro, ma uniti dall'attenzione maniacale alla qualità, alle materie prime e al valore che il formaggio porta nella nostra quotidianità, da sportivi e non. Li ho spesso definiti compagni di viaggio, ma senza le persone che hanno creduto in me e dato il massimo, nulla sarebbe stato possibile”.

— **Federico Polizzi**, Food influencer.

“Quasi il 50% dei giovani tra 18 e 24 anni, secondo il Rapporto Eurispes Italia 2025, orienta le proprie scelte seguendo gli influencer. DOP & GO è la risposta che unisce tradizione e modernità in un’idea contemporanea di benessere fatta di cibo, sport e cura di sé che parla il loro stesso linguaggio”.

— **Flavio Innocenzi**, Direttore Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP.

“Come Consorzio di Tutela del Formaggio Gorgonzola riteniamo doveroso promuovere messaggi relativi alla corretta informazione alimentare, soprattutto quando si tratta delle giovani generazioni, e in questo i social possono essere uno straordinario veicolo di comunicazione. I formaggi italiani non sono solo buoni, ma raccontano una storia millenaria e sono uno dei capisaldi della dieta mediterranea”.

— **Stefano Fontana**, Direttore Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola DOP.

“Il nostro Consorzio di Tutela è ben lieto di condividere questa esperienza straordinaria con altri grandi formaggi DOP, perché il gioco di squadra premia sempre specie quando si parla al mondo dello Sport”.

— **Annalisa Uccella**, Direttore Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Sardo DOP.

“Si ringrazia il Ministero (MASAF) per il contributo concesso e l’opportunità, grazie all’attività svolta, di divulgare ancora di più e far conoscere il nostro Taleggio DOP”.

— **Roberto Fulgosi**, Referente Consorzio Tutela Taleggio DOP.

“Ringraziamo il MASAF per la concessione del contributo a supporto di questo progetto, ed auspichiamo che attività di questo genere, svolte in sinergia con gli altri Consorzi, possano proseguire anche in futuro”.

— **Roberto Fulgosi**, Direttore Consorzio Tutela Quartirolo Lombardo DOP.

Per informazioni:

Ufficio Stampa Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP

Roberta Zarpellon – 339.4187543 – zarpellon@traguardiweb.it

Ufficio Stampa Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola DOP

Manuela Adinolfi – 349.6344593 – ufficiostampa@gorgonzola.com

Ufficio Stampa Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Sardo DOP

Annalisa Uccella – 331.7726838 – info@pecorinosardo.it

Ufficio Stampa Consorzio Tutela Taleggio DOP

Giulia Scuffietti – 345.0007295 – giulia.scuffietti@247production.it

Ufficio Stampa Consorzio Tutela Quartirolo Lombardo DOP

Alessandro Capoferri – 030.944320 – info@quartirololombardo.com



CARTELLA STAMPA DOP&GO

ASIAGO DOP - Province di produzione: **Vicenza, Trento e una parte di Padova e Treviso.**

Nato sull'Altopiano dei Sette Comuni, l'Asiago DOP si produce nell'intero territorio delle province di Vicenza e Trento e in parte di quelle di Padova e Treviso. Il latte vaccino proveniente da un territorio ricco di pascoli dà vita a due tipologie di formaggio: l'Asiago DOP Fresco, a latte intero, dal gusto dolce e delicato, con pasta morbida e occhiata e una maturazione minima di 20 giorni; l'Asiago DOP Stagionato, a latte parzialmente scremato, dal gusto più deciso, si distingue ulteriormente in base al tempo di maturazione: Mezzano (4-10 mesi), Vecchio (10-15 mesi) e Stravecchio (oltre 15 mesi), con aromi sempre più complessi e una consistenza via via più friabile.

GORGONZOLA DOP - Province di produzione: **Novara, Vercelli, Cuneo, Biella, Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Milano, Monza, Pavia e Varese, Verbanco-Cusio-Ossola e il territorio di Casale Monferrato.**

Il Gorgonzola DOP è un formaggio erborinato di colore bianco paglierino, le cui screziature verdi sono dovute al processo di erborinatura. È prodotto con latte vaccino intero pastorizzato e con l'aggiunta di fermenti lattici e muffe selezionate. Si presenta cremoso e morbido con un sapore leggermente piccante nella tipologia Dolce, mentre più deciso e forte il tipo Piccante, la cui pasta risulta più erborinata, consistente e friabile. La stagionatura del Gorgonzola DOP va dai 50 ai 150 giorni; quella del Gorgonzola DOP piccante va dagli 80 ai 270 giorni. Ogni forma è marchiata all'origine e riconoscibile dall'involucro in alluminio con il "CG" del consorzio.

TALEGGIO DOP - Province di produzione: **Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Cremona, Milano, Lodi, Monza e della Brianza, Pavia, Novara, Verbanco-Cusio-Ossola, Treviso.**

Un formaggio DOP dalle origini antiche, la cui zona d'origine è nata dalla Val Taleggio e dalla Valsassina attorno al X secolo. Oggi è prodotto in alcune zone di Lombardia, Piemonte e Veneto. Dopo almeno 35 giorni di stagionatura, si presenta con una pasta morbida e un gusto dolce e aromatico. Ogni forma è quadrata e riporta il marchio della denominazione, dove all'interno c'è un numero identificativo per ogni caseificio di produzione. La presenza del marchio è la garanzia che la forma è stata prodotta in piena conformità agli standard tecnici previsti dal disciplinare di produzione.

PECORINO SARDO DOP - Regione **Sardegna.**

Prodotto solo con latte ovino proveniente dalla Regione Sardegna, il Pecorino Sardo DOP è disponibile in due tipologie "Dolce" e "Maturo". Nel primo caso ha una maturazione compresa tra i 20 e i 60 giorni e ha un sapore delicato e aromatico. Nel secondo caso ha una stagionatura superiore ai due mesi, un gusto gradevolmente piccante ed è galattosio e lattosio FREE. Che sia Dolce o Maturo, il Pecorino Sardo DOP è sempre inconfondibile ed è un formaggio ricco di carattere, proprio come l'Isola da cui proviene.

QUARTIROLO LOMBARDO DOP - Province di produzione: **Brescia, Bergamo, Como, Lecco, Cremona, Milano, Lodi, Monza e della Brianza, Pavia e Varese.**

Il Quartirolo Lombardo DOP deve il suo nome al "quarto taglio" d'erba, l'ultimo sfalcio stagionale con cui venivano alimentate le mucche. Esiste in due varianti: il fresco, con stagionatura da 2 a 30 giorni, e lo stagionato, con oltre 30 giorni di maturazione, che si differenziano per consistenza e intensità. Si riconosce per la crosta sottile, la pasta bianca e il sapore fresco, leggermente acidulo e aromatico. Ad identificare il Quartirolo Lombardo DOP è il Marchio all'Origine QLLQ, che è impresso su una delle due facce piane di ciascuna forma.