

## MARKETING

A cura di Mariateresa Balocchi

## Una casa per quattro formaggi

Uno spazio per incontri formativi e degustazioni che coinvolgeranno addetti ai lavori, scolaresche e consumatori. È l'iniziativa realizzata in Lombardia dai consorzi **dop** riuniti nell'associazione Alti Formaggi

L'alleanza tra **dop** funziona, almeno nel settore caseario dove quattro consorzi hanno deciso di metter su casa insieme. È nata così la Casa di Alti Formaggi, creata dall'associazione che comprende i Consorzi di tutela del taleggio, del provolone valpadana, del salva cremasco e del quartirolo lombardo. Si tratta di uno spazio inaugurato a Treviglio (Bg) al cui interno tutti gli attori coinvolti, dalle istituzioni agli addetti ai lavori, dai media fino al consumatore finale, potranno interagire con convegni, dibattiti e workshop gastronomici. Allestita con un'ampia cucinaboratorio e con una sala da

50 posti, la Casa darà modo di approfondire le peculiarità dei singoli formaggi, quali le fasi di produzione, la stagionatura e gli aspetti nutrizionali.

L'Associazione Alti Formaggi è nata nel 2009 con l'obiettivo di tutelare e promuovere i quattro formaggi **dop** e rappresenta attualmente 72 caseifici, 83 stagionatori, 1.255 confezionatori e 2.764 aziende agricole. Dopo i primi sette mesi del 2012, dichiara oltre 11mila tonnellate di formaggio **dop** prodotto, pari a quasi 4 milioni di forme e 100mila tonnellate di latte trasformato. Il progetto si è tradotto inizialmente in un portale (alti-

formaggi.com), utilizzato per informare gli appassionati e valorizzare i prodotti associati. A seguire sono state avviate iniziative di formazione, soprattutto nelle scuole, che ora troveranno una sede più consona nella struttura bergamasca, scelta perché baricentrica rispetto ai territori di produzione. "Abbiamo già un calendario di appuntamenti di qui alla fine dell'anno – afferma **Vittorio Emanuele Pisani, segretario di Alti Formaggi** – con una quindicina di incontri che vedranno per esempio bambini delle scuole elementari o ragazzi di istituti alberghieri preparare la loro forma

di formaggio, mentre un'altra decina sono quelli fissati per i primi mesi del 2013. A questi vanno aggiunte le degustazioni e i momenti formativi dedicati ai consumatori, che possono prenotare la loro partecipazione attraverso il nostro portale. La Casa di Alti Formaggi è un progetto che avevamo in mente da tempo e che è stato realizzato con le risorse economiche dei quattro consorzi associati, senza alcun contributo di natura pubblica. Una riprova del fatto che creando sinergie e collaborazioni si ottengono risultati che da soli sarebbe impensabile raggiungere".

Domenico Apicella

