



Marketing Journal

Club del Marketing e della Comunicazione



Home | Eventi | Agenda | Adv | Promotion | Style & Luxury | Trade & P.V | Media & NewMedia | Scenari | Contatti | Risorse

Una sfida mediatica tra eccellenza, cultura gastronomica e sostenibilità promossa da Alti Formaggi

Mar 26th, 2010 | Di Altri | Categoria: Eventi



Libero Stradiotti, Presidente del Consorzio Tutela Provolone Valpadana; Vittorio Emanuele Pisani, coordinatore di "Alti Formaggi"; Lorenzo Sangiovanni, Presidente del Consorzio Tutela Taleggio.

Al Teatro 7 Lab di Milano, si è tenuto un primo incontro "attivo" di degustazione e cultura del cibo promosso da Alti Formaggi, il marchio che riunisce i Consorzi di Tutela di Provolone Valpadana, Taleggio, Quartirolo Lombardo e Salva Cremasco. Attivo perché ha visto coinvolti giornalisti del settore che si sono sfidati a suon di coltelli, mestoli e padelle per preparare cibi che avevano come base tali prodotti.

Testimonial dell'evento Andrea Zanin, artista della cucina con al suo attivo riconoscimenti soprattutto in ambito dolciario, intervenuto per giudicare i piatti e premiare i giornalisti ospiti.

Un momento di aggregazione mediatica con l'obiettivo di creare consapevolezza su un marchio, quello di Alti Formaggi, che esprime cultura dell'operare per fini comuni. Fare squadra diffondendo cultura e sollecitando interesse nella qualità di quattro prodotti della tradizione e del territorio lombardo, contenuti utili alla stampa, agli operatori ed ai consumatori. La cultura alimentare è un argomento caro ai componenti di Alti Formaggi - quattro Consorzi di Tutela che condividono la stessa missione, - orientata a diffondere contenuti alimentari e proprietà dei propri prodotti nella società, nella scuola e nell'impresa. Il tutto rispettando una politica basata sulla sostenibilità fondamentale anche per la ripresa economica globale.

"Il nostro obiettivo è fare sinergia - ha commentato Vittorio Emanuele Pisani - Coordinatore di Alti Formaggi. Ribadisco, come ho fatto in altre occasioni, che la qualità offerta attraverso i nostri prodotti rappresenta un vanto per il patrimonio enogastronomico italiano e questo concetto va diffuso e condiviso, da produttori e consumatori anche attraverso la comprensione e l'applicazione di strumenti sostenibili".

Quattro i concetti cardine della sostenibilità nel settore lattiero-caseario: la redditività del produttore latte, importante per lo sviluppo corretto della sua impresa; il benessere animale, che diventa direttamente proporzionale alla sua redditività; l'ambiente, al fine di un equilibrato processo di produzione delle materie prime che non danneggi l'ecosistema ed infine la responsabilità sociale legata a domanda e offerta di mercato sostenibili.

L'evento di oggi, riservato ai giornalisti, si è aperto con una degustazione dei quattro formaggi che sono poi declinati in sei portate diverse con l'aiuto di uno chef.



Cerca

ALTRE CATEGORIE

Focus On
Manager in 1 minuto
Marketing
Comunicazione
Sociologia&Psicologia
Aziende
Agenzie
Prodotti Innovativi
Relazioni Pubbliche
Modi e Mode
Associazioni
Management
Corsi e Ricorsi
Creatività & Design
Location
Economia & Finanza

ADS & SPONSORS



La vera sîda consisteva nel preparare un primo piatto completo con Provolone valpadana, Taleggio, Quattrolo Lombardo e Salva Cremasco, come ingrediente protagonista d'eccellenza, interpretato con sapienza, originalità e un tocco di esotismo. La formula più efficace per esaltare il gusto del piatto principale. Alti Formaggi, vuole, come chiosa il menu, incuriosire, stuzzicare, informare, sviluppare una esperienza per i sensi e per l'intelletto.

Per me personalmente, si è rivelata una piacevole esperienza da ricordare e da rinnovare, per lo spirito di gruppo e affiatamento fra colleghi, e per apprezzare la straordinaria maestria dell'allegria brigata del Teatro 7 Lab di Milano.

Testimonial dell'evento Andrea Zanin, chef e maestro pasticcere veneziano, che è esponente di spicco dell'Associazione Maestri Pasticceri, pluripremiato in Italia e nel mondo. Cresciuto nel laboratorio di pane e dolci avuti dal padre, Zanin perfeziona nel tempo la propria arte frequentando stage presso prestigiose Maison e partecipando a numerosi corsi di specializzazione con i migliori maestri nazionali e internazionali. Pasticciere a tutto campo con strategiche incursioni nel salato, figura oggi tra i quattro membri italiani della Association Relais Desserts International, che riunisce i 90 migliori professionisti al mondo. Nel 2010 parte il suo progetto di ristorazione e pasticceria con due sedi prestigiose negli Emirati Arabi: Abu Dhabi e Dubai.

Al termine dell'evento, Zanin ha stabilito una sostanziale parità tra le due squadre di giornalisti ospiti, e i loro rispettivi piatti cucinati con la pasta fresca fatta a mano e il riso, abbinati ai formaggi lombardi.

Un vivo ringraziamento al Presidente del Consorzio Tutela Provolone Valpadana, Libero Stradiotti, al coordinatore di "Alti Formaggi", Vittorio Emanuele Pisani, al Presidente del Consorzio Tutela Taleggio, Lorenzo Sangiovanni, a tutto lo staff di Consilium e Teatro 7 Lab, per la perfetta riuscita dell'evento.

Degna conclusione di un'esperienza indimenticabile e ricca di emozioni, la degustazione dei piatti preparati dai partecipanti al corso di cucina ed alla "gara".

di Mariella Belloni

Related posts:

1. **Alti formaggi per l'eccellenza lattiero-casearia**
2. **Un 8 marzo speciale grazie all'iniziativa promossa da Darty e Tefal**
3. **DocuBusiness_09 dà il microfono alle imprese e testimonia le esperienze di eccellenza già esistenti in Italia**
4. **Sial Mercosur: fiera gastronomica internazionale e professionale.**



NAVIGA NEGLI ARCHIVI

Marzo 2010 Febbraio 2010 Gennaio 2010
Dicembre 2009 Novembre 2009 Ottobre
2009 Settembre 2009 Agosto 2009 Luglio
2009 Giugno 2009 Maggio 2009 Aprile
2009 Marzo 2009 Febbraio 2009 Gennaio
2009 Dicembre 2008 Novembre 2008
Ottobre 2008 Settembre 2008 Agosto 2008
Luglio 2008 Giugno 2008 Aprile 2008

