

06 novembre 2014 Beati 498 Martiri Spagnoli

Avenire Home Page > Lavoro > Formazione > Master su vini e formaggi lombardi

Formazione

6 novembre 2014

Iniziativa



Master su vini e formaggi lombardi



Valorizzare il patrimonio unico di formaggi e vini della Lombardia. E sfruttare al meglio l'occasione di Expo 2015 e dei suoi 20 milioni di visitatori attesi per far conoscere al mondo le produzioni d'eccellenza del territorio lombardo.

Sono questi gli obiettivi di *DiviniFormaggi di Lombardia*, manifestazione che quest'anno propone un mini "master" rivolto a ristoratori e responsabili di sala per approfondire la storia dei formaggi e dei vini

lombardi, con le loro caratteristiche, qualità distintive e possibilità di abbinamento.

L'iniziativa, giunta alla seconda edizione e organizzata dal Movimento Turismo del vino della Lombardia e da [Alti Formaggi](#) in partnership con Ascovilo (Associazione Consorzi Vini Lombardi) e Uir (Unione italiana ristoratori), è realizzata in Accordo di Programma per la Competitività con Regione Lombardia e Unioncamere Lombardia.

I partecipanti faranno una vera e propria full immersion nei tesori caseari e vinicoli della regione, che grazie ai suoi prodotti di altissimo livello si posiziona al top non solo sulla scena nazionale, ma anche sul palcoscenico internazionale.

La manifestazione prevede un duplice binario: degustazioni e assaggi da un lato, approfondimenti tecnico-scientifici dall'altro. Le giornate di approfondimento presso la Casa di [Alti formaggi](#) a Treviglio (Bergamo) partiranno il **10 novembre** e si ripresenteranno il **24 novembre** e il **9 dicembre**.

Degustatori accreditati Onaf (Organizzazione nazionale degli assaggiatori di formaggi) e Sommelier professionisti condurranno i ristoratori e i responsabili di sala attraverso un percorso che si snoderà dalla storia e cultura di formaggi e vini del territorio - in degustazione - all'approfondimento tecnico sulla loro produzione, i diversi gradi di stagionatura e invecchiamento, le loro caratteristiche gusto-

POWERED BY

TROVA LAVORO:

Expo 2015: Confindustria seleziona 50 giovani
Lavoreranno nel Padiglione Italia o in una delle sedi del Sistema di Rappresentanza dell'organizzazione...

4.000 contratti in vista del Natale
Tanti sono i posti per cui l'agenzia per il lavoro Articolo 1 sta selezionando personale. Quasi 2.800 sono nella grande...



olfattive e l'ordine di servizio con possibili abbinamenti. Questi momenti di studio e prove sul campo saranno l'occasione per sperimentare non solo abbinamenti territoriali e tecnici, ma anche proposte spiazzanti in grado di lasciare il "segno" di un'esperienza unica nel cliente.

Non solo. L'iniziativa prevede anche la promozione diretta in 20 ristoranti in tutta la regione che aderiscono alla *Carta dei vini di Lombardia* promossa da Ascovilo con il contributo di Regione Lombardia. In questi esercizi di qualità, nella settimana dal 24 al 30 novembre, sarà proposta una portata preparata con formaggio Dop lombardo in abbinamento con un calice di vino prodotto in Lombardia.

"Anche quest'anno confermiamo una modalità intelligente per promuovere prodotti simbolo del *made in Lombardia*, come vini e formaggi – dichiara l'assessore all'Agricoltura della Lombardia, **Gianni Fava** – perché è necessario, accanto alle esportazioni, che si confermano in crescita, lavorare anche sugli operatori, attraverso un percorso formativo, che talvolta diamo per scontato, ma che deve essere, al contrario, perseguito con costanza. Non dimentichiamo che Expo accoglierà tra i 20 e i 24 milioni di visitatori, ai quali il territorio lombardo è chiamato a offrire il meglio delle proprie eccellenze, perché passa anche dall'ospitalità e dall'offerta delle produzioni qualificate l'opportunità di implementare il commercio internazionale".

La Lombardia, con ben 13 formaggi a marchio di qualità Dop (Denominazione di origine protetta) su un totale di 46 a livello nazionale, è di gran lunga la prima regione italiana per numero di prodotti caseari a certificazione di qualità, davanti a Piemonte (9) e Veneto (8). Inoltre, pur rappresentando una realtà piccola in termini quantitativi nell'ambito della produzione enologica, con una quota che sfiora il 3% della produzione nazionale, concorre per l'8% alle Denominazioni di qualità italiane: sommando le 5 Docg, le 22 Doc e le 15 Igt sono infatti 42 le denominazioni lombarde.

"I mercati esteri hanno dimostrato nel tempo di apprezzare la nostra qualità diffusa: lo confermano i dati ancora positivi dell'export del primo semestre - sottolinea **Francesco Bettoni**, presidente di Unioncamere Lombardia -. L'impegno è ora a trarre il massimo vantaggio dal volano di Expo, che rappresenta un'occasione unica per valorizzare il patrimonio turistico della Lombardia assieme alle sue produzioni di eccellenza. Oggi il consumatore ricerca sempre di più i prodotti di qualità, e la nostra regione da questo punto di vista può tranquillamente competere al top, con il vantaggio aggiunto di una varietà senza uguali sia nell'ambito vinicolo sia in quello caseario".

I dati Istat sull'export di prodotti vinicoli e lattierocaseari elaborati dal Centro studi di Unioncamere Lombardia, evidenziano che nei primi sei mesi del 2014 le esportazioni di formaggi e cagliata lombardi sono cresciute del 10,3% rispetto allo stesso periodo del 2013. Un trend migliore di quello medio nazionale (+9,8%), con punte del +29,5% verso la Repubblica Ceca, +27,4% verso l'Austria, +21,7% verso la Francia e +20,7% verso l'Australia.

Ma molto positivo è anche l'andamento dei vini lombardi sui mercati internazionali, verso i quali le esportazioni nel primo semestre del 2014 sono cresciute del 5,4%, a un ritmo molto più alto di quello medio italiano (+1,5%). A registrare gli incrementi più significativi rispetto ai primi sei mesi del 2013 sono in questo caso il Regno Unito (+200,3%), il Messico (+53,5%), l'Australia (+51%) e la Spagna (+42,2%).

Numeri che testimoniano l'importanza del lavoro svolto dai Consorzi di tutela dei grandi formaggi Dop e dei vini Docg, Doc e Igt. Consorzi grazie ai quali il talento enologico e caseario della nostra regione conquista spazi sempre più ampi al di fuori dei confini nazionali e, in vista di Expo, può proporsi come il miglior biglietto da visita delle eccellenze lombarde agli occhi e ai palati di milioni di visitatori provenienti da tutto il mondo.

I Consorzi di tutela dei formaggi Dop che hanno aderito all'iniziativa: Consorzio Gorgonzola, Consorzio Provolone Valpadana, Consorzio Salva Cremasco, Consorzio Strachitunt Valtaleggio, Consorzio Taleggio, Consorzio Valtellina Casera e Bitto e Consorzio Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana.

I Consorzi di tutela dei vini lombardi: Consorzio Franciacorta, Consorzio Lugana, Consorzio Moscato di Scanzo, Consorzio Oltrepò Pavese, Consorzio Provinciale Vini Mantovani (per Colli Morenici



Mantovani e Lambrusco Mantovano), Consorzio San Colombano, Consorzio Terre Lariane, Consorzio Valcalepio, Consorzio Valtellina, Consorzio Valtènesi ed Ente Vini Bresciani (per Montenetto, Botticino, San Martino della Battaglia e Cellatica).

© riproduzione riservata

Copyright 2014 © Avvenire | P.Iva 00743840159 | [Credits](#) | [Privacy](#) | [Per la pubblicità](#)