

## Ritaglio Stampa

Testata: Marketing Journal  
Data: 26 marzo 2010  
Diffusione n.d  
Soggetto: Gara di Cucina – Alti Formaggi



# 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

#### 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](#)

## Ritaglio Stampa

Testata: Marketing Journal  
Data: 26 marzo 2010  
Diffusione n.d  
Soggetto: Gara di Cucina – Alti Formaggi

### 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".*

## Ritaglio Stampa

Testata: Marketing Journal  
Data: 26 marzo 2010  
Diffusione n.d  
Soggetto: Gara di Cucina – Alti Formaggi

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.

La vera sfida consisteva nel preparare un primo piatto completo con Provolone Valpadana, Taleggio, Quartirolo 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 pasticciere veneziano, che è esponente di spicco dell'Associazione Maestri Pasticcieri, pluripremiato in Italia e nel mondo. Cresciuto nel laboratorio di pane e dolci avviato 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