



TALEGGIO E PROVOLONE VALPADANA NEL PROGRAMMA “FUORI SALONE DEL MOBILE” TRA ECCELLENZA GASTRONOMICA E DESIGN

In questi giorni e fino al 26 aprile in Piazza XXIV Maggio a Milano il Consorzio Tutela Provolone Valpadana e il Consorzio Tutela Taleggio propongono un corner di degustazione d'eccellenza nell'ambito del Public Design Festival, una manifestazione prevista durante il fuori Salone del Mobile. Mercoledì 22 aprile, dalle ore 19:00, "Cena con Design" presso il centro culturale e gastronomico Des Mets & Des Mots per assaporare i prodotti tipici lombardi in collaborazione con Regione Lombardia.

Milano, 20 aprile 2009 - Il Consorzio Tutela Taleggio e il Consorzio Tutela Provolone Valpadana, uniscono i propri prodotti di comprovata tradizione lombarda, a due importanti eventi di cultura enogastronomica e di design a Milano in occasione dell'ormai celeberrimo Salone del Mobile.

Dal 18 al 26 aprile prossimi, i due Consorzi si presentano insieme al "Public Design Festival", in Piazza XXIV Maggio, il primo evento dedicato al design urbano e agli spazi pubblici ideato con l'obiettivo di sviluppare un progetto che raccolga come idea di fondo il miglioramento della qualità della vita urbana esterna, trattando anche il tema del corretto consumo di cibo eccellente in questi spazi aperti. Designer, artisti, docenti universitari e studenti di tutto il mondo, sono già da anni impegnati nel comune intento di sviluppare questo argomento.

Durante i nove giorni del Festival del Design, sarà allestita un'area interamente dedicata alla degustazione di cibi rinomati. Assaggi di Taleggio e Provolone Valpadana saranno proposti ad un target dal profilo culturale elevato, di respiro internazionale, ad esperti in Design, ad un pubblico di nicchia, intenditore cibi raffinati e selezionati.

Saranno offerti e proposti assaggi in diverse forme di degustazione e in spazi sapientemente allestiti in modo da rendere questo connubio di sapori un vero piacere dei sensi. In prossimità dei punti di ristoro verrà illustrata la storia e provenienza dei formaggi con particolare attenzione alla peculiarità degli ingredienti che li ha resi dei cibi di indiscussa qualità.

Il progetto, iniziato col Festival del Design sull'approfondimento del cibo di qualità è anche strettamente legato ad un altro tema, che verrà ripreso e sviluppato in vista dell'Expo 2015 e che prevede la rivalutazione di Milano come città del gusto e del cibo ricercato.

L'altro importante evento è programmato per mercoledì 22 aprile, presso il centro culturale ed enogastronomico Des Mets&Des Mots, dalle ore 19:00 avrà luogo l'evento "Invito a cena con design", organizzato dalla Direzione Generale Agricoltura di Regione Lombardia e ERSAF- Ente Nazionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste, in collaborazione con IED Centro Ricerca di Milano. La cena si propone come un'esperienza culinaria, nata dal connubio tra il design e la creatività del saper fare cucina, allo scopo di esaltare la ricerca di soluzioni sempre più originali e piacevoli per fare assaporare i prodotti più tipici della tradizione lombarda.

In un ambito esclusivo come quello del Design, viene sviluppato da parte dei Consorzi un progetto che vede come obiettivo una serie di azioni mirate alla valorizzazione e qualificazione del Taleggio e del Provolone Valpadana. Proprio durante la serata, questi due formaggi verranno proposti agli invitati in sofisticate degustazioni interpretate dai più rinomati nomi della cucina italiana e abbinati ad altri significativi cibi dei territori montani e della bassa pianura lombarda.

*L'adesione a questi due importanti eventi a respiro internazionale - afferma **Vittorio Emanuele Pisani**, Direttore del Consorzio del Taleggio e Consorzio Tutela Provolone Valpadana - rientra in una serie di iniziative intraprese dai due Consorzi per la valorizzazione e riqualificazione che meritano il Taleggio e il Provolone Valpadana. Siamo sempre più convinti della loro apprezzabilità - continua Pisani - da parte di un target che si dimostra oramai trasversale, non solo famiglie, ma anche giovani e soprattutto consumatori di nicchia che riconoscono e stimano in questi formaggi oltre che la lunga e consolidata tradizione culinaria, una qualità raffinata e rinomata".*