



## TALEGGIO E PROVOLONE VALPADANA PROTAGONISTI AL GIRO D'ITALIA, SPORT E QUALITÀ A BRACCETTO

*Continua, con grande successo, la partecipazione attiva al grande evento sportivo, che quest'anno celebra la 100a edizione. I due formaggi DOP, presenti a tutte le tappe del Giro d'Italia, saranno degustati in particolari ricette che li uniscono ad altri prodotti di origine protetta delle diverse tradizioni locali. Sabato 16 maggio protagonista sarà la storica valle di origine del Taleggio, con assaggi e degustazioni inedite.*

Treviglio, 13 maggio 2009 – In ciascuna tappa del Giro d'Italia, grazie alla stretta collaborazione tra il Consorzio Tutela Taleggio e il Consorzio Tutela Provolone Valpadana con il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali, Buonitalia e AICIG – Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche, saranno proposti assaggi di Taleggio e Provolone Valpadana DOP con l'obiettivo di valorizzarne valenze e peculiarità legate al territorio e alla comprovata tradizione storica.

“La qualità del Giro” è un evento che unisce 177 prodotti a marchio Dop e Igp, 477 vini Doc, Docg, Igt e 4500 prodotti agroalimentari tradizionali, unendo dunque le eccellenze dei migliori prodotti italiani ad uno degli sport più popolari. Ogni mattina, all'interno del villaggio di partenza della manifestazione sportiva saranno servite, secondo la ricetta del giorno, prodotti e vini di qualità di ciascuna regione attraversata, cucinati dal famoso chef Fabio Campoli.

In queste occasioni, saranno anche ideate una serie di ricette ad hoc che uniranno Provolone Valpadana e Taleggio Dop ad un connubio di altri sapori delle diverse cucine locali al fine di promuovere un utilizzo sempre più ampio di questi due formaggi, che ben si coniugano alle molteplici proposte gastronomiche locali del Bel Paese.

Sabato 16 maggio, il Giro d'Italia attraverserà anche la Val Taleggio, in provincia di Bergamo, culla dell'omonimo formaggio che, per l'occasione, farà da padrone di casa con degustazioni inedite tra i banchetti organizzati alla partenza.

*“La cultura del cibo d'eccellenza- ha affermato **Vittorio Emanuele Pisani**, Direttore del Consorzio Tutela Taleggio e del Consorzio Tutela Provolone Valpadana – è storicamente per il nostro Paese un motivo d'orgoglio riconosciuto a livello internazionale. L'obiettivo congiunto dei due Consorzi è di elevare la conoscenza e la fruibilità del Provolone Valpadana e del Taleggio come due prodotti dal forte valore identitario e culturale, legandoli alle migliori proposte della cucina made in Italy”.*