

**THINK MILK  
TASTE EUROPE  
BE SMART**



**YOUNG**  
read, learn, discover

## COMUNICATO STAMPA

### ITALIA COAST-TO-COAST LUNGO LE VIE DEI FORMAGGI

***Dalla Maremma a Bologna, passando per le Marche, si conclude oggi il viaggio del Think Milk Blogger Tour alla scoperta di alcune cooperative lattiero-casearie di eccellenza.***

**Roma, 23 settembre 2022** – 650 km, 3 regioni, 3 realtà cooperative, oltre 100 referenze rappresentate: sono i numeri del viaggio gastronomico realizzato dal Settore Lattiero caseario dell'Alleanza delle Cooperative Agroalimentari in compagnia di un gruppo di blogger italiani e tedeschi alla scoperta di formaggi autoctoni regionali. Un vero e proprio coast-to-coast dal Tirreno all'Adriatico, per chiudere in Emilia, terra dei sapori.

L'iniziativa è stata organizzata nell'ambito del progetto **"Think Milk, Taste Europe, Be Smart"**, promosso dal Settore Lattiero Caseario dell'Alleanza delle Cooperative Agroalimentari realizzato da Confcooperative e cofinanziato dalla Commissione Europea. Padrone di casa, il Coordinatore **Giovanni Guarneri** che ha commentato: *"Le produzioni lattiero-casearie delle nostre cooperative sono un patrimonio tutto da scoprire e raccontare. Iniziative di comunicazione come il tour appena compiuto sono importanti per far conoscere da vicino realtà cooperative straordinarie, che valorizzano il lavoro dei propri soci allevatori realizzando produzioni dalla forte connotazione territoriale"*.

L'itinerario del tour, lungo le vie dei grandi formaggi, freschi e stagionati, prodotti di punta della cooperazione italiana, ha preso il via in Maremma, toccando poi il Trasimeno, Fano e Bologna per raccontare le storie e i territori che stanno all'origine di formaggi come il **Gran Maremma, la Casciotta d'Urbino DOP o il Parmigiano Reggiano DOP**.

Da **Latte Maremma**, cooperativa che rappresenta circa 50 soci, il focus è sul legame strettissimo fra il territorio e la realtà allevatoria, fatta di aziende agricole tuttora medio-piccole, per oltre il 90% a dimensione familiare. Questi produttori hanno saputo nel tempo diversificare la propria offerta, affiancando alla produzione di latte e formaggi freschi anche uno straordinario prodotto stagionato, il Gran Maremma, che si può assaggiare di fatto solo qui poiché la produzione viene completamente assorbita dall'offerta agrituristica locale. Altrettanto sorprendente è il Blu Maremma, il solo erborinato prodotto al sud del Po premiato dai più autorevoli concorsi caseari nazionali. Imperdibile in questa stagione l'abbinamento con le pappardelle di castagne.

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.

**THINK MILK  
TASTE EUROPE  
BE SMART**



**YOUNG**  
read, learn, discover

**Tre Valli Cooperlat** è la terza realtà italiana per volumi, con oltre 1000 produttori, 11 cooperative sociali e 70 referenze di formaggi rappresentati, dalla Casciotta d'Urbino DOP, al Formaggio di Fossa di Sogliano DOP, fino alla Mozzarella STG e al Cacio Nocello. Tre Valli Cooperlat porta avanti innumerevoli collaborazioni con le realtà gastronomiche del territorio e non solo, tanto che una delle scoperte più sorprendenti è stata l'abbinamento di questi formaggi con i pesci di Lago del Trasimeno, tappa intermedia consigliatissima per raggiungere l'incantevole cittadina di Fano, base ideale per esplorare i sapori marchigiani. Fra i tanti prodotti di stagione meritano di essere citati la Pera Angelica di Serrungarina, antica varietà marchigiana, e il Tartufo di Acqualagna.

In Emilia-Romagna, prima regione per numero di prodotti Dop e Igp, ben 74, protagonista è stata **Granarolo**, una realtà che riunisce oltre 586 allevatori, conta 2628 dipendenti ed è presente in 76 paesi del mondo. Ciò che colpisce, oltre alla varietà dei prodotti, dai freschi agli stagionati, è il profondo radicamento sul territorio e la visione lungimirante in tema di sostenibilità, con la *Granarolo Sustainable Transition*, un piano importante che coinvolge la filiera dei soci allevatori e ha come obiettivo di ridurre entro il 2030 del 30% i gas a effetto serra per ogni kg di latte prodotto. Fra i prodotti da assaggiare non possono mancare il Parmigiano Reggiano DOP, il Gorgonzola DOP e lo stracchino, in abbinamento con le Noci di Romagna.

Per maggiori informazioni su questa ed altre iniziative del progetto [www.thinkmilkbesmart.eu](http://www.thinkmilkbesmart.eu) seguite i social INSTAGRAM @thinkmilk\_tasteu; FACEBOOK Think Milk, Taste Europe, Be Smart e YOUTUBE Think Milk, Taste Europe, Be Smart.

Ufficio stampa:

Francesca Goffi  
**Ufficio stampa "Think Milk, Taste Europe, Be Smart!"**  
Blancdenoir srl, Piazza Matteotti -25015 Desenzano d/G  
[francesca@blancdenoir.it](mailto:francesca@blancdenoir.it)  
Tel. 030 7741535; Mob. 347 9186442

Alina Fiordellisi  
**Ufficio stampa CONF COOPERATIVE**  
Via Torino, 146 – 00184 Roma  
[fiordellisi.a@confcooperative.it](mailto:fiordellisi.a@confcooperative.it)  
Tel. 06 46978202; Mob. 380 3996627

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.