Cofinanziato dall'Unione europea

L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE CAMPAGNE CHE PROMUOVONO PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ

ENJOY IT'S FROM EUROPE

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA). Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.

COMUNICATO STAMPA

I formaggi DOP interpreti delle tavole di Natale

Con il progetto "Think Milk, Taste Europe, Be Smart", ricette a base di eccellenze DOP come Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Provolone Valpadana e Piave celebrano il Natale e un patrimonio caseario custode di tradizioni e storie, nonché riflesso di un lavoro di cooperazione

Roma, 17 dicembre 2024 – I prodotti caseari, soprattutto quando si parla di eccellenze DOP, sono una conferma ad ogni Natale: a sottolinearlo è "Think Milk Taste Europe, Be Smart", il progetto promosso dal settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Italiane, realizzato da Confcooperative con il cofinanziamento della Commissione europea, che ribadisce il ruolo primario dei formaggi come ingredienti di grande versatilità, nonché come degni regali gastronomici.

Per questo Natale, "Think Milk, Taste Europe, Be Smart" propone una variazione di ricette con l'intento di mettere in risalto, dagli antipasti al primo, il sapore autentico di alcuni formaggi cooperativi DOP.
Per un aperitivo che unisce al guscio crunchy un cuore morbido e filante, ci sono i sigari con pasta fillo, Provolone Valpadana DOP in versione dolce e miele realizzati dalla food creator @teresa_balzano_, oppure delle semplici ma appetitose sfere di Grana Padano DOP di @kiaralic96 o dei deliziosi tortini al Parmigiano Reggiano DOP di @lemollichedinana. Per continuare con un antipasto al profumo di formaggio, @la_cucina_che_vale propone delle rose di pasta sfoglia con fontina DOP mentre, come primo piatto, dal sapore deciso, sulle tavole di Natale arrivano i conchiglioni al forno ripieni di broccoli, salsiccia e Piave DOP realizzati da @luisa_ambrosini.

Che si tratti di formaggi a crosta, a pasta dura, a pasta filata, di stagionati, di erborinati o di freschi, il fascino dei formaggi italiani DOP trova così la migliore espressione nei piatti delle feste. E se a farla da padrone ci sono alcune delle DOP più blasonate come Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola o Asiago, ogni regione o parte d'Italia ha la propria specialità casearia locale, che parte dal Nord con il Bitto, lo Strachitunt, il Castelmagno per citarne solo alcuni, passando per il centro con la Casciotta d'Urbino, il Pecorino delle Balze Volterrane per approdare verso il sud con la Mozzarella di Bufala Campana, il Caciocavallo Silano e il Ragusano.

"Portare sulle tavole di Natale, in versione ricetta o degustazione, i formaggi della nostra tradizione casearia – ribadisce **Giovanni Guarneri di Alleanza delle Cooperative** – è un modo per valorizzare e portare avanti la cultura agroalimentare del nostro paese, nonché sostenere la creatività e la maestria, il territorio e le comunità che lavorano intorno al prodotto stesso". Ecco, perché, quest'anno, con il progetto 'Think Milk, Taste Europe, Be Smart' abbiamo fatto in modo che lo spirito del Natale portasse con sé il sapore dei nostri formaggi cooperativi e delle nostre DOP, grazie alle quali va il merito di salvaguardare un patrimonio fatto di storie, pratiche antiche e identità distintive".

Queste ricette e tante altre in programmazione nei prossimi mesi si trovano sul canale Instagram di progetto: https://www.instagram.com/thinkmilk_tasteeu/

Finanziato dall'Unione europea. Le opinioni espresse appartengono tuttavia al solo o ai soli autori e non riflettono necessariamente le opinioni dell'Unione europea o dell'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA). Né l'Unione europea né l'amministrazione erogatrice possono esserne ritenute responsabili.

Per informazioni:

Enrica Benzoni
Ufficio stampa "*Think Milk, Taste Europe, Be Smart!*"
Blancdenoir srl, Piazza Matteotti -25015 Desenzano d/G
stampa@blancdenoir.it
Tel. 030 7741535; Mob. 338 8616219

Alina Fiordellisi
Ufficio stampa CONFCOOPERATIVE
Via Torino, 146 – 00184 Roma
fiordellisi.a@confcooperative.it
Tel. 06 46978202; Mob. 380 399