

Forme in Italy, il festival del formaggio italiano torna protagonista a Bergamo

LINK: <https://www.italiaatavola.net/flash/appuntamenti/2024/4/8/forme-in-italy-festival-del-formaggio-italiano-torna-protagonista-a-bergamo/10442...>



Forme in Italy, il festival del formaggio italiano torna protagonista a Bergamo Tre giorni - dal 18 al 20 ottobre - di degustazioni, eventi e incontri per celebrare le eccellenze casearie del Bel Paese. La **fiera di Bergamo** si prepara ad accogliere nuovamente Forme [...] 08 aprile 2024 | 13:07 Forme in Italy, il festival del formaggio italiano torna protagonista a Bergamo Tre giorni - dal 18 al 20 ottobre - di degustazioni, eventi e incontri per celebrare le eccellenze casearie del Bel Paese. La **fiera di Bergamo** si prepara ad accogliere nuovamente Forme [...] 08 aprile 2024 | 13:07 Tre giorni (dal 18 al 20 ottobre) dedicati alle eccellenze casearie del Bel Paese: Forme in Italy torna a Bergamo ad accendere i riflettori sui formaggi rari, preziosi e unici che rendono l'Italia un paradiso per gli amanti del gusto. Forme in Italy, la fiera dedicata ai formaggi italiani, torna protagonista a Bergamo Forme in Italy è un viaggio

alla scoperta delle diverse produzioni lattiero-casearie italiane, espressione di una varietà unica al mondo. Un'occasione per conoscere da vicino i protagonisti di questa filiera - dai maestri casari ai piccoli produttori - e approfondire l'impatto che il formaggio ha sui territori, sull'economia e sulle filiere collegate. Oltre a degustazioni e incontri con i produttori, Forme in Italy offre un ricco programma di eventi, convegni e tavole rotonde per esplorare l'eredità storica, culturale e sociale del formaggio italiano. Un'occasione di confronto e di crescita per tutti gli appassionati del comparto. © Riproduzione riservata



B2Cheese: conferenza stampa di presentazione del salone internazionale riservato esclusivamente a buyer e operatori del settore lattiero-caseario

LINK: <https://www.adcgroup.it/e20-express/agenda/b2cheese.html>

09/06/2024 21:28

A g e n d a B 2 C h e e s e :
conferenza stampa di
presentazione del salone
internazionale riservato
esclusivamente a buyer e
operatori del settore
lattiero-caseario

Quando: 10/06/2024

C o s a : B 2 C h e e s e :
conferenza stampa di
presentazione del salone
internazionale riservato
esclusivamente a buyer e
operatori del settore
lattiero-caseario

Dove: presso la sede di
PwC a Milano City Life

Orario: Ore 11.30

Contatti: Per info:
marco.conti@**promoberg**.it

Fiere: calendario giugno-dicembre 2024 - Bergamo

LINK: https://www.borsaitaliana.it/borsa/notizie/radiocor/finanza/dettaglio/fiere-calendario-giugnodicembre-2024-bergamo-nRC_09062024_1915_4388264...

Fiere: calendario giugno-dicembre 2024 - Bergamo
Data: dal 13 al 14 giugno
Evento: GIE - Giornate dell'Installatore Elettrico, evento per i professionisti del settore. Organizzazione: **Promoberg** Luogo: Polo fieristico Sito: <https://www.bergamofiera.it/> Data: dal 21 al 23 giugno
Evento: COMICON - festival internazionale della cultura pop Organizzazione: **Promoberg** Luogo: Polo fieristico Sito: <https://bergamo.comicon.it/> Data: dal 6 all'8 settembre
Evento: FIERA DI SANT'ALESSANDRO - manifestazione dedicata alla filiera del mondo contadino, un'occasione unica per scoprire le innovazioni e le novità del mercato e far conoscere i prodotti tipici regionali e di avvicinarsi al mondo rurale. Organizzazione: **Bergamo Fiera Nuova Spa, Promoberg** Luogo: Polo fieristico Sito: <https://www.fieradisantesandro.it/> Data: dal 18 al 19 settembre
Evento: SAFETY EXPO - mostra/convegno su prevenzione Infortuni e Incendi. Organizzazione: Safety Expo Luogo: Polo fieristico Sito: <https://www.safetyexpo.it/> Data: dal 25 al 26

settembre
Evento: B2CHEESE - manifestazione rivolta agli operatori del settore lattiero-caseario. Organizzazione: **Promoberg** Luogo: Polo fieristico Sito: <https://b2cheese.it/it/fiera/> (ALT) Fiere: calendario giugno-dicembre 2024 - Bergamo -2- Data: dal 3 al 6 ottobre
Evento: FIERA CREATTIVA Ed. Autunno - fiera delle Arti Manuali, evento aperto al pubblico nel quale più di 300 aziende incontrano migliaia di hobbiste appassionate di arti creative manuali. Organizzazione: **Promoberg** Luogo: Polo fieristico Sito: <https://www.fieracreattiva.it/> Data: dal 14 al 15 ottobre
Evento: EXPOGELATO - manifestazione e' finalizzata a promuovere il prodotto gelato in tutte le sue sfaccettature. Organizzazione: **Promoberg** Luogo: Polo fieristico Sito: <https://expogelato.it/> Data: dal 16 al 17 ottobre
Evento: BEAUTY TO BUSINESS SUMMIT - manifestazione dedicata esclusivamente all'intera filiera degli operatori della cosmetica. Organizzazione: **Promoberg** Luogo: Polo fieristico Sito: <https://beautytobusiness.it/> Data: dal 22 al 23 ottobre
Evento: MOVE CITY SPORT - fiera che crea lo sport per

il benessere, il gioco e il tempo libero per tutte le abilità'. Organizzazione: **Promoberg**, Paysage, Mg Global Services Lim., Fierecom&Events Luogo: Polo fieristico Sito: <https://movecitysport.com/> Data: dal 25 al 27 ottobre
Evento: BERGAMO SPOSI - Salone dedicato agli sposi e alla Cerimonia. Organizzazione: Ecspo Fiere di Valore Luogo: Polo fieristico Sito: <https://fierabergamosposi.it/> Data: dal 30 ottobre al 3 novembre
Evento: FIERA CAMPIONARIA - novità di aziende in Italia e internazionali riguardanti i settori di Enti turistici, Articoli Elettronica, Enogastronomia, Regali, Industria dei processi alimentari, Turismo, Ozio, Ingegneria elettronica. Organizzazione: **Promoberg** Luogo: Polo fieristico Sito: <https://www.campionaria-bergamo.it/> Data: dal 16 al 18 novembre e dal 22 al 24 novembre
Evento: SALONE DEL MOBILE - produttori, mobiliari e artigiani espongono la propria creatività in stand e ambientazioni ricercate. Organizzazione: **Promoberg** Luogo: **Fiera di Bergamo** Sito: <https://www.fieradelmobile-bergamo.it/> Data: dal 4 al

5 dicembre Evento: FORUM DELLA POLIZIA LOCALE - evento unico rivolto al settore della Polizia Locale, alle categorie ad essa correlate e ai soggetti che si occupano della fornitura di beni e servizi impiegati o impiegabili dalla Polizia Locale per lo svolgimento delle proprie attività'.

Organizzazione: **Promoberg**

Luogo: **Fiera di Bergamo**

S i t o :

<https://www.forumpoliziale.it/>. red- (RADIOCOR)

09-06-24 19:15:34 (0438)

5 NNNN Tag Europa Italia

Lombardia Provincia Di

Bergamo Comune Di

Bergamo Bergamo

Economia Enti Associazioni

Confederazioni Eventi Ita

B2CHEESE, A BERGAMO L'UNICA FIERA PER BUYER E OPERATORI DEL LATTIERO-CASEARIO (1) 21:18 10/6/2024 Entra nella news/abbonati»

LINK: <https://www.9colonne.it/466830/b2cheese-a-bergamo-l-unica-fiera-per-buyer-e-operatori-del-lattiero-caseario-1>

B2CHEESE, A BERGAMO L'UNICA FIERA PER BUYER E OPERATORI DEL LATTIERO-CASEARIO (1)
Milano, 10 giu - Dal latte al mercato, direttamente dai caseifici e dagli stagionatori. La terza edizione di **B2Cheese**, l'unica fiera internazionale business to business (B2B) del settore lattiero caseario organizzata in Italia, metterà al centro, a Bergamo, il 25 e 26 settembre, i protagonist...
(© 9Colonne - citare la fonte...) Accedi al servizio Nove Colonne ATG e leggi il resto dell'articolo

Torna alla **Fiera di Bergamo** B2CHEESE, unica fiera internazionale d'Italia riservata a buyer e operatori della filiera lattiero-casearia

LINK: <https://www.adcgroup.it/e20-express/portfolio-eventi/b2b/torna-alla-fiera-di-bergamo-b2cheese-unica-fiera-internazionale-d-italia-riservata-...>



10/06/2024 17:42 Evento b2bTorna alla **Fiera di Bergamo** B2CHEESE, unica fiera internazionale d'Italia riservata a buyer e operatori della filiera lattiero-casearia Presentata Milano la 3a edizione del salone. Andrea Guerini, Ufficio Studi di PwC Italia: ?Il mercato lattiero-caseario italiano, e in particolare il segmento dei formaggi rappresenta un comparto altamente strategico per il Made in Italy, di cui detiene il primato per fatturato complessivo nell'industria alimentare con 19 miliardi di euro, di cui il 68% (circa 13 miliardi di euro) grazie ai formaggi". Tra gli appuntamenti più attesi del settore, il 25 e 26 settembre 2024 alla **Fiera di Bergamo** torna B2Cheese, il salone internazionale organizzato da **Promoberg** (www.bergamofiera.it) in collaborazione con l'Associazione The Cheese Valleys Le Tre Signorie e l'agenzia di marketing e comunicazione PG&W

riservato esclusivamente a buyer e operatori del settore lattiero-caseario. Dal latte al mercato, direttamente dai caseifici e dagli stagionatori al centro espositivo e congressuale del capoluogo orobico, la terza edizione dell'unica fiera internazionale business to business (B2B) del settore organizzata in Italia metterà al centro i protagonisti di una indiscussa eccellenza del made in Italy nel mondo, sia sulle tavole che nei dati economici, riunendo e rappresentando un intero settore che, coeso, può superare il confronto con la s f i d a dell'internazionalizzazione, partendo da un patrimonio di prodotti che non ha eguali nel mondo. Il salone è nato dal business per il business e, come recita il suo payoff - From milk to market - coinvolge uno dei settori più strategici dell'agroindustria, con impatti fondamentali sull'economia in particolare

delle aree interne e montane. Nell'anno in cui l'industria della trasformazione agroalimentare nel suo complesso è diventata il primo settore dell'economia italiana, B2Cheese vuole consolidarsi ulteriormente quale punto di riferimento nazionale per quella che è una filiera d'eccellenza del Made in Italy nel mondo. Un progetto nato per 'fare rete' tra tutte le realtà collegate al lattiero-caseario. Nel percorso di avvicinamento, B2Cheese 2024 ha tagliato un'altra importante tappa, con la presentazione del progetto e gli sviluppi delle collaborazioni nella sede a Milano City Life di PwC Italia, tra i partner dell'evento. Moderati da Alberto Gottardi, Vicepresidente Progetto FORME, sono intervenuti: Andrea Guerini, Senior Manager PwC Italia, che oltre a fare gli onori di casa, ha scattato la fotografia della filiera lattiero-casearia illustrando l'elaborazione

dell'Ufficio Studi di PwC Italia (vedasi il file allegato); a seguire, hanno preso la parola: Paolo Zanetti, Presidente Assolatte, Giovanna Prandini, Presidente As.Co.Vi.Lo; Maria Cristina Crucitti, giornalista, fondatrice nel 2014 di The Cheese Storyteller; Armando Brusato, Presidente de la Guilde internationale des fromagers (Italie); **Davide Lenarduzzi**, Amministratore delegato **Promoberg**; Francesco Maroni, Presidente Progetto FORME e Associazione Cheese Valleys - Le Tre Signorie. Ha concluso gli interventi, sottolineando l'impegno di Regione Lombardia sul Primo Settore e confermando il sostegno e la bontà del progetto B2Cheese, Alessandro Beduschi, assessore regionale all'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste. La scelta di allestire il salone a Bergamo (dal 2019, nel solco tracciato a partire dal 2015 da Forme, movimento scientifico-culturale a servizio dell'intero mondo lattiero-caseario) è stata fortemente voluta dagli organizzatori per promuovere e dare merito a un territorio, quello della Bergamasca, che, oltre ad avere una storica tradizione, detiene il primato continentale dei

formaggi a denominazione di origine protetta, con ben nove Dop, a cui si sommano numerose altre eccellenze delle Cheese Valleys Orobiche, che abbracciano le province di Bergamo, Brescia, Lecco e Sondrio: da segnalare i Formaggi Principi delle Orobie, di Presìdi Slow Food emblematici, come lo Storico Ribelle, l'Agrì di Valtorta e lo Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche, oltre ai prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat) e alle Denominazioni Comunalì (De.Co). Con un tale importante patrimonio, nel 2019 Bergamo ha ottenuto il riconoscimento di 'Città Creativa Unesco per la Gastronomia', sfociato poi nella fondazione, nel 2021, insieme alle Città Creative per la Gastronomia di Parma e Alba, del Distretto della Gastronomia Italiana. B2Cheese (così come Forme) è un progetto aperto, inclusivo, di scala nazionale e internazionale, e vede nella capacità di fare sistema la principale leva di sviluppo. In tale contesto, associazioni di categoria, consorzi di tutela e istituzioni possono trovare occasioni di partecipazione e di condivisione di progetti da mettere in rete con i propri stakeholders. La **Fiera di Bergamo** accenderà i riflettori su aziende, operatori e stakeholder che

rappresentano al meglio l'intera filiera sui mercati nazionali e internazionali. Accanto alle aziende di produzione e di stagionatura, saranno presenti anche i settori collegati: dal food-tech alla logistica, dalla distribuzione alla consulenza, a cui si aggiungono associazioni di categoria, consorzi di tutela e istituzioni. Ad oggi sono già oltre 130 le realtà che hanno aderito alla manifestazione, ma è facile prevedere che il dato crescerà ulteriormente nei prossimi mesi. Quanto sia importante la filiera lattiero-casearia anche per il Pil italiano è emerso chiaramente durante l'intervento in cui Andrea Guerini ha illustrato i dati elaborati dall'Ufficio Studi di PwC Italia. "Il mercato lattiero-caseario italiano, e in particolare il segmento dei formaggi - spiega Guerini -, rappresenta un comparto altamente strategico per il Made in Italy, di cui detiene il primato per fatturato complessivo nell'industria alimentare con 19 miliardi di euro, di cui il 68% (circa 13 miliardi di euro) grazie ai formaggi. Un risultato importante se si considera il settore anche a livello europeo. Nel 2023, infatti, con una produzione di 1,2 milioni di tonnellate di formaggio, l'Italia si è posizionata al terzo posto

nella produzione totale di formaggio in Europa, dopo solo Germania e Francia. L'Italia ha contribuito significativamente all'aumento della produzione europea, che si attesta oggi a +6% rispetto al 2018, e alla crescita dell'export dei prodotti sia intra-EU che extra-EU (31,3 miliardi di euro nel 2023). La trasformazione agroalimentare e l'innovazione tecnologica nel settore, inoltre, impatteranno positivamente sull'intera filiera. La terza edizione di B2Cheese rappresenta un punto di riferimento nazionale e internazionale per incontrare i principali attori del mercato e delle istituzioni, insieme alle associazioni di categoria più rappresentative, e confrontarsi sulle strategie di collaborazione in grado di generare valore condiviso nel lungo periodo e valorizzare un approccio di filiera in una prospettiva più ampia di sviluppo sostenibile." All'area espositiva si abbinerà un nutrito calendario di eventi collaterali, con convegni, workshop, concorsi, matching con buyers, operatori e fornitori di servizi anche internazionali, ma anche con momenti informali, più ludici e relazionali. Situazioni che favoriscono lo sviluppo di importanti relazioni tra le

realità espositrici e le filiere collegate. Da segnalare in tal contesto le collaborazioni ormai consolidate di B2Cheese con Italian Trade Agency (ICE), per un importante programma di incoming buyer internazionale, e con PwC Italia, organizzazione che offre servizi professionali alle imprese e che mette a disposizione le competenze e i servizi dedicati per le aziende del settore. Finalissima concorso *Gilde Internationale des Fromagers - Confrerie de Saint Uguzon - Italia*. Tra le novità che caratterizzeranno l'edizione 2024, la finale del Gran Premio del Formaggiaio, il concorso della *Gilde Internationale des Fromagers - Confrerie de Saint Uguzon - Italia*, che, dopo CIBUS nel 2022, ha scelto B2Cheese quale tappa italiana per valorizzare il lavoro dei formaggiai, premiando la loro creatività, professionalità e passione. Tema di quest'anno sono "I colori del latte". Un'opportunità unica per i professionisti del settore (formaggiai, banconisti o rivenditori di formaggi) che vogliono mostrare la loro maestria, guadagnare riconoscimento a livello internazionale e contribuire attivamente alla promozione della cultura

casearia. La finalissima nazionale sarà ospitata appunto a B2Cheese il 25 settembre prossimo, e il vincitore italiano nel 2025 si contenderà il titolo di Miglior Formaggiaio del Mondo al *Mondial du Fromage et des Produits Laitiers* di Tours, in Francia. Convegni, formazione e work shop sui temi caldi del settore. La parte formativa e congressuale mette al centro temi di stretta attualità e di indirizzo legati ai prodotti caseari, come la generazione di valore lungo la filiera, coinvolgendo alcuni tra i principali attori della produzione, della distribuzione e delle istituzioni, insieme alle associazioni di categoria più rappresentative, fino alle tematiche ESG e della digital transformation. Il calendario si apre mercoledì 25 settembre alle ore 11.00 in Sala Caravaggio con una tavola rotonda promossa da B2Cheese e Formaggi & Consumi, presenti i player del lattiero caseario (rappresentanti del comparto allevatorio, dell'industria e della distribuzione, del mondo politico e dei consumatori) per confrontarsi sullo stato dell'arte di un settore in trasformazione. Oggetto di dibattito, la valorizzazione del latte e dei suoi prodotti derivati dalla stalla allo scaffale, fino alle case degli italiani. Il settore lattiero

caseario paga infatti il prezzo dell'inflazione, e non solo. Sono aumentati i costi di produzione, è salito il prezzo delle referenze a scaffale e i consumi hanno subito una frenata. Nel 2024 però, seppur con grandi elementi di incertezza, l'inflazione dovrebbe rallentare. Ecco allora alcune delle domande su cui la tavola rotonda sarà chiamata a confrontarsi: qual è il giusto prezzo del latte e come sostenere il settore agricolo? Come trasferire il valore lungo la filiera? Come gli italiani percepiscono formaggi e latticini? E come promuoverne il loro valore culturale, sociale ed economico in Italia e all'estero? Viste le premesse, è bene mettere in agenda sin da ora l'appuntamento. Tra gli appuntamenti, anche due eventi tematici a cura di PwC Italia, dedicati alla sostenibilità e alla digitalizzazione. Visto l'alto gradimento ottenuto nelle precedenti edizioni, sono state confermate le due giornate feriali a ridosso del fine settimana, per consentire agli operatori un rientro "comodo" e/o di abbinare all'impegno professionale anche un soggiorno alla scoperta del territorio e dei produttori locali, come fatto da molti, in particolare stranieri, nei

due precedenti appuntamenti. Ultimo plus, ma non certo per importanza, è dato dalla **Fiera di Bergamo**: la moderna struttura è ottimale anche sotto il profilo logistico, essendo al centro di una delle macroregioni più importanti al mondo e della sua mobilità, collegata in una manciata di chilometri con l'autostrada A4 Milano-Venezia, la rete ferroviaria e l'aeroporto internazionale BGY "Il Caravaggio", terzo scalo italiano per numero di passeggeri, che collega la Città dei Mille con oltre 140 destinazioni in tutta Europa, Nord Africa e Medio Oriente: caratteristiche che fanno la differenza per un evento internazionale. Alessandro Beduschi, assessore all'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste di Regione Lombardia: "Siamo orgogliosi di sostenere la terza edizione di B2Cheese, un evento unico che celebra l'eccellenza casearia declinandola all'attenzione degli operatori professionali, italiani e soprattutto internazionali. Un'occasione che evidenzia quanto il lattiero caseario sia il vero punto di forza del sistema agroalimentare lombardo. Siamo la Regione che produce metà del latte italiano, che fa dell'innovazione e della ricerca di prodotti freschi

sempre più innovativi un vanto di questo comparto ma che soprattutto può contare su 14 formaggi Dop, che contribuiscono al valore economico regionale per 1,4 miliardi di euro, pari al 78% dell'intera Dop economy lombarda, con un valore al consumo che supera gli 8 miliardi di euro. B2Cheese è quindi una grande opportunità per discutere le sfide e le opportunità future di un settore sempre più apprezzato nel mondo che, come dimostrano i numeri positivi dell'export, vuole continuare a crescere". Paolo Zanetti, Presidente Assolatte: "Quello della trasformazione casearia è un settore chiave per il food nazionale. Con 1,3 milioni di tonnellate di produzione annua, di cui la metà DOP e IGP, l'Italia è uno dei principali player mondiali del settore. La domanda mondiale di prodotti di qualità continua ad aumentare e il nostro paese è pronto a rispondere con un sistema produttivo che ha fatto della qualità normale quotidianità. Il nostro successo è certificato dai dati dell'export che cresce di anno in anno in modo costante. Negli ultimi 15 anni abbiamo più che raddoppiato il volume delle nostre esportazioni casearie che hanno raggiunto 600.000 t tonnellate per un valore prossimo di 5

miliardi di euro. Anche i primi tre mesi di quest'anno confermano le tendenze del passato. Ingredienti di questo successo sono tre: lavoro, lavoro, lavoro." Giovanna Prandini, Ascovilo, l'associazione che raduna 13 consorzi di tutela vino della Lombardia, negli ultimi tre anni è stata protagonista in partnership con il Consorzio Tutela Grana Padano del progetto "Nati per stare insieme" volto a promuovere due importanti filiere agricole della Lombardia, il vino ed il formaggio. Gli eccellenti risultati ci hanno indotto a fare insieme un nuovo progetto (un podcast): 'Un viaggio in Lombardia - Sorsi e morsi'. Molto si può fare anche a B2cheese se vi è il desiderio di promuovere i vini lombardi DOP e IGP e i formaggi italiani DOP avendo attenzione alla educazione dei consumatori affinché scelgano prodotti certificati e sostengano le nostre produzioni tradizionali". Maria Cristina Crucitti, giornalista The Cheese Storyteller: "Strettamente collegato ai sistemi agricoli, il settore lattiero-caseario è destinato a essere protagonista di grandi cambiamenti, in termini di tecniche di allevamento, alimentazione e benessere animale, fino alla sostenibilità del packaging. La sensibilità di molti consumatori di nuova

generazione sta via via evolvendo verso tematiche etiche e ambientali ed è sempre maggiore l'esigenza di conoscere e comprendere i processi produttivi del cibo. Sarà necessario farsi trovare pronti, in un'ottica di trasparenza, fornendo a chi consuma le informazioni necessarie per effettuare le proprie scelte di prodotto e di valore. Ad oggi la comunicazione nel nostro settore è in una fase embrionale, con risorse dedicate minime, ma per questa ragione dotata di potenziale elevatissimo. L'Italia ha un incredibile patrimonio di varietà casearie, a loro volta realizzate da numerosi produttori di ogni dimensione; un'apertura alla comunicazione avrà implicazioni positive a cascata su tutta la filiera, sia a livello nazionale che internazionale. La sfida dei prossimi anni sarà arrivare ad associare ad ogni prodotto il suo produttore, così come è ormai prassi consolidata nel mondo del vino. Si tratta di una partita collettiva che andrà giocata sulle peculiarità di ogni produttore e sulle sue capacità di innovarsi e rispondere alle nuove richieste del mercato". Armando Brusato, Presidente de la Guilde internationale des fromagers Italia. "Siamo felicissimi di portare a

B2Cheese la finale del nostro concorso, che vedrà all'opera cinque esperti formaggiai selezionati tra un'ampia cerchia di concorrenti. Il vincitore rappresenterà l'Italia nella finale mondiale a Tours, in Francia". **Davide Lenarduzzi**, Amministratore delegato **Promoberg**. "Siamo molto orgogliosi di aver promosso già dal 2019 la prima fiera internazionale 'business to business' della filiera lattiero-casearia allestita in Italia. Lo abbiamo fatto in quella che è riconosciuta a livello mondiale quale capitale europea dei formaggi e da sempre ricca di tradizioni millenarie, valorizzando ulteriormente il territorio. Il nostro salone ha il merito di riunire e far incontrare - in una città simbolo per il settore e perfetta per la centralità logistica della sua Fiera - le aziende produttrici e i loro clienti, dai buyer alla grande distribuzione, passando per tutti gli operatori che gravitano attorno al pianeta lattiero-caseario. Tutte realtà che, mai come oggi, sono alla ricerca di prodotti di alta qualità e di nicchia, per valorizzare la propria offerta e soddisfare al meglio le richieste della rispettiva clientela, sempre più gourmand: prodotti d'eccellenza che hanno in B2Cheese la vetrina perfetta. Ringraziamo i

produttori per le eccellenze (apprezzate sulle tavole di mezzo mondo) che portano in Fiera, ma ancor di più per condividere le loro storie, le loro radici, i loro valori, che sono la parte più nobile del nostro Belpaese. Stiamo verificando con piacere che, in base alle registrazioni già effettuate e all'interesse sempre più crescente tra le aziende, gli operatori e le realtà che a vario titolo sono componenti importanti del settore lattiero-caseario, il progetto B2Cheese raccoglie consensi sempre maggiori e trasversali. Questo ovviamente è motivo di grande soddisfazione per noi organizzatori, ma quello che ancor più ci rende soddisfatti è che tale consenso fa bene soprattutto all'intero 'movimento' della filiera lattiero-casearia, così vitale per l'economia e la promozione dell'Italia (e in particolare delle comunità montane) anche in chiave turistica e culturale". Francesco Maroni. "Il settore lattiero-caseario italiano ha bisogno di un evento internazionale di riferimento verticale che, in due giorni, offra alle aziende la possibilità di soddisfare le essenziali esigenze commerciali e di valutazione del settore. Avrà importante spazio anche lo sviluppo tecnologico, B2Cheese darà

al pubblico, agli utenti e ai buyer una visione a 360° del settore, delle novità e delle tendenze future." Alberto Gottardi, co-fondatore di B2Cheese, vicepresidente Progetto Forme, CEO PG&W: "Come scriveva un grande mistico "Non sei una goccia nell'oceano. Sei l'intero oceano in una goccia". E se la goccia è di latte, questo concetto ben si può ascrivere all'Italia e ai suoi formaggi. La nostra straordinaria biodiversità ci regala infatti prodotti tipici che non hanno uguali, una ricchezza custodita in ognuno di loro, nel proprio carattere, nella storia e nel profondo legame con il territorio in cui nasce. Secondo un'indagine (fonte Ruminantia) l'Italia ha circa 2.500 varietà di formaggi, di cui oltre 300 con un riconoscimento d'origine (tra DOP, IGP e PAT) e ben 53 DOP. Una ricchezza che è anche una fragilità perché i singoli molto spesso sono piccoli, e non sono in grado di affrontare da soli le sfide dei mercati. L'evoluzione tecnologica, la digitalizzazione, le complessità normative, le opportunità offerte dall'internazionalizzazione richiedono competenze integrate, risorse adeguate e una progettualità capace di fare rete. Partendo da questa considerazione è nata una serie di progetti:

nel 2015 FORME, il movimento culturale del lattiero-caseario italiano, aperto e inclusivo, e nel 2019, gli affianchiamo B2Cheese, una fiera con le idee chiare: totalmente verticale sul lattiero-caseario a 360°, concentrata sul business e sulle esigenze degli operatori, leggera nei costi ma ricca di opportunità, pensata per dare spazio a tutti, ai grandi come ai piccoli produttori, ai Consorzi, alle istituzioni, ai servizi e al cd Cheese Tech. Dallo scorso anno è l'unica fiera internazionale b2b dedicata al lattiero-caseario che si celebra in Italia, in un Paese che ha proprio in questo settore la sua industria più importante, con oltre 13 mld di fatturato e un peso determinante sul nostro export alimentare. A questi numeri si aggiungono le grandi ricadute sull'economia dei territori, il ruolo fondamentale svolto nelle aree interne e montane, il turismo, la ristorazione e tutte le filiere collegate".

PwC è technical sponsor di B2Cheese: presentata la terza edizione della fiera

LINK: <https://www.affaritaliani.it/economia/notizie-aziende/pwc-e-technical-sponsor-di-b2cheese-presentata-la-terza-edizione-della-fiera-922503.ht...>



Lunedì, 10 giugno 2024 PwC è technical sponsor di B2Cheese: presentata la terza edizione della fiera Guerini (PwC Italia): "Il mercato dei formaggi, con un fatturato di 19 miliardi di euro, rappresenta un comparto fondamentale per il Made in Italy" di Elisabetta Marciano e Giorgia Ruta Iscriviti al nostro canale WhatsApp PwC a supporto della terza edizione di B2Cheese, in programma il 25 e 26 settembre: 'Il business del formaggio va avanti veloce' Presso la Torre PwC di Milano, si è tenuta oggi la presentazione della terza edizione di B2Cheese, l'unica fiera internazionale in Italia dedicata esclusivamente ai buyer e agli operatori del settore lattiero-caseario. L'evento, previsto per il 25 e 26 settembre 2024 presso la **Fiera di Bergamo**, promette di consolidarsi come punto di riferimento per una delle filiere d'eccellenza del Made in Italy. La conferenza ha visto la partecipazione

di figure di rilievo come Andrea Guerini di PwC Italia, Alessandro Beduschi, Assessore all'Agricoltura della Regione Lombardia, Paolo Zanetti, Presidente di Assolatte, e altri esponenti di spicco del settore. Durante l'incontro, Andrea Guerini, Senior Manager di PwC Italia, ha illustrato l'importanza del settore lattiero-caseario per l'economia nazionale. " ", ha dichiarato Guerini. " ". B2Cheese non sarà solo una vetrina per i produttori di formaggi, ma anche un hub di incontri e scambi professionali. Il ricco programma di eventi collaterali includerà convegni, workshop, concorsi e momenti di networking. Tra gli appuntamenti di spicco, la finale del Gran Premio del Formaggiaio, organizzato dalla Guilde Internationale des Fromagers, Confrerie de Saint Uguzon-Italia. La manifestazione vedrà la partecipazione di oltre 130 aziende e operatori del settore, con un'importante

presenza di player internazionali grazie alla collaborazione con Italian Trade Agency (ICE) e PwC Italia. Questi ultimi offriranno supporto alle aziende in termini di consulenza e innovazione tecnologica, puntando su sostenibilità e digitalizzazione. " ", ha sottolineato nel corso dell'evento Giovanna Prandini, Presidente As.Co.Vi.Lo. La scelta della **Fiera di Bergamo** come sede di B2Cheese sottolinea l'importanza del territorio orobico nella produzione casearia. Bergamo, riconosciuta come Città Creativa UNESCO per la Gastronomia, ospita ben nove DOP casearie e numerose altre eccellenze delle Cheese Valleys. " ", ha affermato Francesco Maroni, Presidente Progetto FORME e Associazione Cheese Valleys - Le Tre Signorie. L'evento ha visto anche l'intervento di Alessandro Beduschi, assessore regionale all'Agricoltura, Sovranità

alimentare e Foreste di Regione Lombardia, che ha ribadito il sostegno della Regione al settore. " ", ha d i c h i a r a t o Beduschi. B2Cheese 2024 si preannuncia come un appuntamento imperdibile per tutti gli operatori del settore lattiero-caseario, offrendo un'occasione unica per discutere le sfide e le opportunità future. La manifestazione non solo celebrerà l'eccellenza dei prodotti caseari italiani, ma rappresenterà anche un momento di confronto e crescita per l'intera filiera, in un contesto di internazionalizzazione e innovazione. L'intervista di a Andrea Guerini, Senior Manager di PwC Italia Il Senior Manager di PwC Italia, Andrea Guerini, ha dichiarato ai microfoni di : " ". Per quanto riguarda l'export: " ", ha aggiunto Guerini. " ", ha concluso il Senior Manager di PwC Italia.

B2CHEESE: BEDUSCHI (LOMBARDIA) PRESENTA FIERA BERGAMO 25-26/9 PER BUYER LATTIERO-CASEARIO

LINK: <https://www.agrapress.it/2024/06/b2cheese-beduschi-lombardia-presenta-fiera-bergamo-25-26-9-per-buyer-lattiero-caseario>



B2CHEESE: BEDUSCHI (LOMBARDIA) PRESENTA FIERA BERGAMO 25-26/9 PER BUYER LATTIERO-CASEARIO (riproduzione riservata) e' stata presentata a milano la terza edizione di **b2cheese**. il salone, ricorda la regione lombardia, e' nato dal business per il business e coinvolge uno dei settori piu' strategici dell'agroindustria, con impatti fondamentali sull'economia in particolare delle aree interne e montane. "siamo orgogliosi di sostenere la terza edizione di **b2cheese**, - ha detto alessandro BEDUSCHI, assessore regionale all'agricoltura, sovranita' alimentare e foreste - un evento unico che celebra l'eccellenza casearia declinandola all'attenzione degli operatori professionali, italiani e, soprattutto, internazionali. un'occasione che evidenzia quanto il lattiero caseario sia il vero punto di forza del sistema agroalimentare lombardo.

siamo la regione che produce meta' del latte italiano, che fa dell'innovazione e della ricerca di prodotti freschi sempre piu' innovativi un vanto di questo comparto. che puo' contare, soprattutto, su 14 formaggi dop, che contribuiscono al valore economico regionale per 1,4 miliardi di euro, pari al 78% dell'intera dop economy lombarda. con un valore al consumo che supera gli 8 miliardi di euro. **b2cheese** e', quindi, una grande opportunita' per discutere le sfide e le opportunita' future di un settore sempre piu' apprezzato nel mondo che, come dimostrano i numeri positivi dell'export, vuole continuare a crescere".

Appuntamento a Bergamo per la filiera del lattiero-caseario: presentata la terza edizione di B2Cheese (25-26 settembre)

LINK: <https://www.alimentando.info/appuntamento-a-bergamo-per-la-filiera-del-lattiero-caseario-presentata-la-terza-edizione-di-b2cheese-25-26-sett...>



Appuntamento a Bergamo per la filiera del lattiero-caseario: presentata la terza edizione di B2Cheese (25-26 settembre) RepartoGrafico Milano - In scena questa mattina a Milano, presso la sede di PwC Italia, la conferenza stampa di presentazione della terza edizione di B2Cheese. Il salone internazionale organizzato da **Promoberg** e dedicato esclusivamente agli operatori della filiera lattiero-casearia andrà in scena i prossimi 25 e 26 settembre presso la **Fiera di Bergamo**.

La manifestazione accenderà i riflettori su aziende, operatori e stakeholder. Accanto alle aziende di produzione e stagionatura saranno presenti anche i settori strettamente collegati: dal foodtech alla logistica, cui si aggiungono consorzi di tutela e istituzioni. Oltre alla parte espositiva, la due giorni prevederà un nutrito calendario di eventi

collaterali, con workshop, matching e convegni. Il calendario si aprirà il 25 settembre, alle ore 11 in Sala Caravaggio, con la tavola rotonda 'Lattiero caseario: lo stato dell'arte di un settore in trasformazione' promossa da B2Cheese e Formaggi&Consumi. L'evento sarà moderato dal direttore di Alimentando e del Gruppo editoriale Tespi, Angelo Frigerio. Invitati a intervenire alla tavola rotonda: Ettore Prandini, presidente Coldiretti; Massimiliano Giansanti, presidente Confagricoltura; Paolo Zanetti, presidente Assolatte; Antonio Auricchio, presidente Afidop; Alessandro Masetti, responsabile freschi e surgelati Coop Italia; Vincenzo Giuliani, buyer freschi Conad; Giorgio Baldini, responsabile settore acquisti gastronomia Esselunga; Francesco Lollobrigida, ministro dell'Agricoltura; Alessandro Beduschi, assessore

all'Agricoltura, sovranità alimentare e foreste di Regione Lombardia; e Angelo Rossi di Clal. Tra le novità che caratterizzano l'edizione 2024 di B2Cheese, spicca la finale del Gran Premio del Formaggiaio, il prestigioso concorso delle Guilde Internationale des Fromagers - Confrerie de Saint Uguzon - Italia, che andrà in scena nella giornata del 25 settembre. Il vincitore italiano, nel 2025, si contenderà il titolo di Miglior formaggiaio del mondo al Mondial du Fromage et des Produits Laitiers di Tours in Francia. In foto, da sinistra: Alberto Gottardi, vicepresidente progetto Forme; Giovanna Prandini, presidente As.Co.Vi.Lo; Maria Cristina Crucitti, giornalista e fondatrice di The Cheese Storyteller; e Armando Brusato, presidente della Guilde des Fromagers in Italia WhatsApp Facebook Twitter LinkedIn

Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld

LINK: <https://askanews.it/2024/06/10/pwc-formaggi-strategici-per-alimentare-italiano-fatturato-2023-a-13-mld/>



Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld
Dati diffusi a presentazione di B2Cheese, a Fiera Bergamo 25 e 26 settembre Giu 10, 2024 Agroalimentare Milano, 10 giu. (askanews) - Il 9% del latte vaccino prodotto nell'Unione Europea nel 2023 è arrivato dall'Italia, 13 milioni di tonnellate sulle 145 totali. Una quantità a livello di sistema-Europa che eccede del 39% rispetto ai consumi. Per il made in Italy quello lattiero-caseario è un comparto strategico che detiene il primato nella nostra industria alimentare. Lo scorso anno infatti ha realizzato circa 19 miliardi di euro di fatturato, di cui il 68%, pari a circa 13 miliardi, che arriva dal segmento dei formaggi. A scattare la fotografia è Pwc in una ricerca diffusa in occasione della presentazione di B2Cheese, il salone internazionale organizzato riservato a buyer e operatori del settore lattiero-caseario in

programma il 25 e 26 settembre 2024 alla Fiera di Bergamo. A livello europeo negli ultimi sei anni, la produzione di formaggio da latte vaccino è cresciuta del 6%, con 9,6 milioni di tonnellate prodotte solo lo scorso anno (l'1,4% in più rispetto a un anno prima). L'Italia in questo contesto si pone come il terzo produttore con 1,2 milioni di tonnellate di formaggio, dopo Germania (2,5) e Francia (1,7). La produzione tricolore rappresenta il 13% di quella europea, con una crescita che dal 2018 è stata in linea con l'Ue (+6%). In questo contesto, vanno Pwc ricorda che i 57 formaggi a denominazione Dop e Igp generano ormai stabilmente più di 5 miliardi di fatturato per volumi che, nel 2023, hanno raggiunto 593.000 tonnellate (45% del totale formaggi) con le Dop Grana Padano e Parmigiano Reggiano a farla da padrone per valore alla produzione. "Il mercato lattiero-caseario italiano, e in particolare il

segmento dei formaggi - ha spiegato Andrea Guerini, senior manager di Pwc illustrando i dati elaborati dall'Ufficio Studi di PwC Italia - rappresenta un comparto altamente strategico per il made in Italy, di cui detiene il primato per fatturato complessivo nell'industria alimentare. L'Italia ha contribuito significativamente all'aumento della produzione europea, che si attesta oggi a +6% rispetto al 2018, e alla crescita dell'export dei prodotti sia intra-Ue che extra-Ue. La trasformazione agroalimentare e l'innovazione tecnologica nel settore, inoltre, impatteranno positivamente sull'intera filiera". Il formaggio, che assorbe quasi un quarto del latte prodotto nell'Unione Europea, è protagonista delle esportazioni del Vecchio Continente: su un totale di 61,2 miliardi di export della filiera il 51% arriva dal formaggio, oltre

un quarto del quale valica i confini europeo. La filiera lattiero casearia italiana, dal canto suo, nel 2023 ha registrato un saldo della bilancia commerciale positivo per 510 milioni. Elemento determinante per l'intero settore è stato, infatti, l'export che ha registrato un fatturato record di 5,44 miliardi di cui quasi 5 solo di formaggi. Più del 70% del volume dell'export è realizzato intra-Ue, quota in crescita rispetto al 2022 in risposta a maggiori scambi con Francia, Germania e Spagna, e maggiori difficoltà in Canada, Giappone e Corea del Sud. Crescono anche le esportazioni verso l'Est Europa, le quali negli ultimi 10 anni sono quasi triplicate, spinte principalmente dalla Polonia che ha registrato un +30% a valore rispetto al 2022 anche se sul totale il peso è del 2%. Anche il mercato cinese registra buone performance, diventando la quinta destinazione extra-UE per export caseario. Le importazioni di formaggi, invece, lo scorso anno hanno raggiunto i 2,6 miliardi di euro, di cui la quasi totalità (96,9%) è realizzato intra-Ue. La Germania si conferma leader con il 45% del totale dei formaggi importati in Italia. Particolarmente rilevante è il comparto dei

formaggi freschi (inclusi siero di latte e latticini), spiega PwC, che rappresentano oltre il 50% di tutti i formaggi tedeschi nel nostro Paese. Per quanto riguarda i formaggi francesi, le importazioni in Italia valgono solamente un quinto delle esportazioni di formaggi italiani verso la Francia.

Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld

LINK: <https://cittadinapoli.com/pwc-formaggi-strategici-per-alimentare-italiano-fatturato-2023-a-13-mld/>



Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld AttualitàPwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld Di Redazione Web 10/06/2024 Dati diffusi a presentazione di B2Cheese, a Fiera Bergamo 25 e 26 settembre Milano, 10 giu. (askanews) - Il 9% del latte vaccino prodotto nell'Unione Europea nel 2023 è arrivato dall'Italia, 13 milioni di tonnellate sulle 145 totali. Una quantità a livello di sistema-Europa che eccede del 39% rispetto ai consumi. Per il made in Italy quello lattiero-caseario è un comparto strategico che detiene il primato nella nostra industria alimentare. Lo scorso anno infatti ha realizzato circa 19 miliardi di euro di fatturato, di cui il 68%, pari a circa 13 miliardi, che arriva dal segmento dei formaggi. A scattare la fotografia è Pwc in una ricerca diffusa in

occasione della presentazione di B2Cheese, il salone internazionale organizzato riservato a buyer e operatori del settore lattiero-caseario in programma il 25 e 26 settembre 2024 alla **Fiera di Bergamo**. A livello europeo negli ultimi sei anni, la produzione di formaggio da latte vaccino è cresciuta del 6%, con 9,6 milioni di tonnellate prodotte solo lo scorso anno (l'1,4% in più rispetto a un anno prima). L'Italia in questo contesto si pone come il terzo produttore con 1,2 milioni di tonnellate di formaggio, dopo Germania (2,5) e Francia (1,7). La produzione tricolore rappresenta il 13% di quella europea, con una crescita che dal 2018 è stata in linea con l'Ue (+6%). In questo contesto, vanno Pwc ricorda che i 57 formaggi a denominazione Dop e Igp generano ormai stabilmente più di 5 miliardi di fatturato per volumi che, nel 2023, hanno raggiunto 593.000 tonnellate (45% del totale

formaggi) con le Dop Grana Padano e Parmigiano Reggiano a farla da padrone per valore alla produzione. "Il mercato lattiero-caseario italiano, e in particolare il segmento dei formaggi - ha spiegato Andrea Guerini, senior manager di Pwc illustrando i dati elaborati dall'Ufficio Studi di PwC Italia - rappresenta un comparto altamente strategico per il made in Italy, di cui detiene il primato per fatturato complessivo nell'industria alimentare. L'Italia ha contribuito significativamente all'aumento della produzione europea, che si attesta oggi a +6% rispetto al 2018, e alla crescita dell'export dei prodotti sia intra-Ue che extra-Ue. La trasformazione agroalimentare e l'innovazione tecnologica nel settore, inoltre, impatteranno positivamente sull'intera filiera". Il formaggio, che assorbe quasi un quarto del latte prodotto nell'Unione

Europa, è protagonista delle esportazioni del Vecchio Continente: su un totale di 61,2 miliardi di export della filiera il 51% arriva dal formaggio, oltre un quarto del quale valica i confini europei. La filiera lattiero casearia italiana, dal canto suo, nel 2023 ha registrato un saldo della bilancia commerciale positivo per 510 milioni. Elemento determinante per l'intero settore è stato, infatti, l'export che ha registrato un fatturato record di 5,44 miliardi di cui quasi 5 solo di formaggi. Più del 70% del volume dell'export è realizzato intra-Ue, quota in crescita rispetto al 2022 in risposta a maggiori scambi con Francia, Germania e Spagna, e maggiori difficoltà in Canada, Giappone e Corea del Sud. Crescono anche le esportazioni verso l'Est Europa, le quali negli ultimi 10 anni sono quasi triplicate, spinte principalmente dalla Polonia che ha registrato un +30% a valore rispetto al 2022 anche se sul totale il peso è del 2%. Anche il mercato cinese registra buone performance, diventando la quinta destinazione extra-UE per export caseario. Le importazioni di formaggi, invece, lo scorso anno hanno raggiunto i 2,6 miliardi di euro, di cui la quasi totalità (96,9%) è

realizzato intra-Ue. La Germania si conferma leader con il 45% del totale dei formaggi importati in Italia. Particolarmente rilevante è il comparto dei formaggi freschi (inclusi siero di latte e latticini), spiega PwC, che rappresentano oltre il 50% di tutti i formaggi tedeschi nel nostro Paese. Per quanto riguarda i formaggi francesi, le importazioni in Italia valgono solamente un quinto delle esportazioni di formaggi italiani verso la Francia.

A Bergamo torna B2Cheese, il mondo del formaggio in Fiera

LINK: https://bergamo.corriere.it/notizie/cronaca/24_giugno_10/a-bergamo-torna-b2cheese-il-mondo-del-formaggio-in-fiera-054ecf0b-1945-4cf6-9cba-15...



A Bergamo torna B2Cheese, il mondo del formaggio in Fiera di Roberto Amaglio. Il 25 e 26 settembre, la terza edizione della manifestazione che chiama a raccolta imprese e appassionati del settore caseario. È tutto apparecchiato per la terza edizione di B2Cheese, unico evento internazionale italiano dedicato al settore lattiero-caseario che si svolgerà alla **fiera di Bergamo** il 25 e 26 settembre. Al tavolo della rassegna organizzata da **Promoberg** e dall'Associazione The Cheese Valleys - Le Tre Signorie si siederanno le circa 130 aziende ospitate e oltre 3.500 buyer, per una due giorni verticale dedicata al mondo business. Oltre alle imprese di produzione, nel centro espositivo di via Lunga si daranno appuntamento realtà dei settori della logistica, del food-tech e della distribuzione, i consorzi di tutela e le istituzioni. Soggetti che verranno coinvolti in momenti

formativi e di convivialità, come le tavole rotonde sulle sfide che attendono il settore, la finale del Gran premio del formaggiaio, concorso internazionale che per la prima volta si svolgerà in Italia, e la Cheese lover night, che chiuderà la due giorni. «Il comparto aveva bisogno di un evento internazionale e verticale, in grado di soddisfare le esigenze commerciali delle imprese, ma anche di affrontare le sfide future», spiega Francesco Maroni, presidente dall'Associazione The Cheese Valleys nel corso della conferenza stampa svoltasi nella PwC Tower di Milano. Un evento che non poteva che tenersi a Bergamo, che con i suoi nove Dop detiene il primato europeo dei formaggi a denominazione di origine protetta; un'eccellenza mondiale, come testimoniato dal riconoscimento nel 2019 di Città creativa Unesco per la gastronomia e, nel 2021, dall'essere diventata con Parma e Bra uno dei

capoluoghi del Distretto della gastronomia italiana. «In un momento in cui Stati Uniti, India e Russia, per svariate ragioni, sono mercati in contrazione, il lattiero-caseario italiano vale 19 miliardi, di cui il 68% legato al segmento dei formaggi, dato che gli conferisce il primato nell'industria alimentare italiana», è la fotografia scattata da Andrea Guerini di PwC e Paolo Zanetti, presidente di Assolatte. Segno della qualità e della vitalità di un settore che tuttavia, anche per i temi della sostenibilità e del protezionismo, ha bisogno di irrobustirsi. Il modello? Il settore vinicolo, che «per caratteristiche, possibilità di creare turismo e necessità di promuovere la filiera rappresenta un modello a cui ispirarsi», auspica Giovanna Prandini di Ascovilo, associazione che raduna 13 consorzi di tutela del vino lombardi, promotrice di un riuscito progetto con il Consorzio Tutela Grana Padano.

Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld

LINK: <https://ilcorrieredibologna.it/pwc-formaggi-strategici-per-alimentare-italiano-fatturato-2023-a-13-mld/>



Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld By Redazione Web - Giugno 10, 2024 0 Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld Dati diffusi a presentazione di B2Cheese, a Fiera Bergamo 25 e 26 settembre Milano, 10 giu. (askanews) - Il 9% del latte vaccino prodotto nell'Unione Europea nel 2023 è arrivato dall'Italia, 13 milioni di tonnellate sulle 145 totali. Una quantità a livello di sistema-Europa che eccede del 39% rispetto ai consumi. Per il made in Italy quello lattiero-caseario è un comparto strategico che detiene il primato nella nostra industria alimentare. Lo scorso anno infatti ha realizzato circa 19 miliardi di euro di fatturato, di cui il 68%, pari a circa 13 miliardi, che arriva dal segmento dei formaggi. A scattare la fotografia è Pwc in una ricerca diffusa in occasione della presentazione di B2Cheese, il salone internazionale

organizzato riservato a buyer e operatori del settore lattiero-caseario in programma il 25 e 26 settembre 2024 alla **Fiera di Bergamo**. A livello europeo negli ultimi sei anni, la produzione di formaggio da latte vaccino è cresciuta del 6%, con 9,6 milioni di tonnellate prodotte solo lo scorso anno (l'1,4% in più rispetto a un anno prima). L'Italia in questo contesto si pone come il terzo produttore con 1,2 milioni di tonnellate di formaggio, dopo Germania (2,5) e Francia (1,7). La produzione tricolore rappresenta il 13% di quella europea, con una crescita che dal 2018 è stata in linea con l'Ue (+6%). In questo contesto, vanno Pwc ricorda che i 57 formaggi a denominazione Dop e Igp generano ormai stabilmente più di 5 miliardi di fatturato per volumi che, nel 2023, hanno raggiunto 593.000 tonnellate (45% del totale formaggi) con le Dop Grana Padano e Parmigiano Reggiano a farla da padrone

per valore alla produzione. "Il mercato lattiero-caseario italiano, e in particolare il segmento dei formaggi - ha spiegato Andrea Guerini, senior manager di Pwc illustrando i dati elaborati dall'Ufficio Studi di PwC Italia - rappresenta un comparto altamente strategico per il made in Italy, di cui detiene il primato per fatturato complessivo nell'industria alimentare. L'Italia ha contribuito significativamente all'aumento della produzione europea, che si attesta oggi a +6% rispetto al 2018, e alla crescita dell'export dei prodotti sia intra-Ue che extra-Ue. La trasformazione agroalimentare e l'innovazione tecnologica nel settore, inoltre, impatteranno positivamente sull'intera filiera". Il formaggio, che assorbe quasi un quarto del latte prodotto nell'Unione Europea, è protagonista delle esportazioni del Vecchio Continente: su un

totale di 61,2 miliardi di export della filiera il 51% arriva dal formaggio, oltre un quarto del quale valica i confini europeo. La filiera lattiero casearia italiana, dal canto suo, nel 2023 ha registrato un saldo della bilancia commerciale positivo per 510 milioni. Elemento determinante per l'intero settore è stato, infatti, l'export che ha registrato un fatturato record di 5,44 miliardi di cui quasi 5 solo di formaggi. Più del 70% del volume dell'export è realizzato intra-Ue, quota in crescita rispetto al 2022 in risposta a maggiori scambi con Francia, Germania e Spagna, e maggiori difficoltà in Canada, Giappone e Corea del Sud. Crescono anche le esportazioni verso l'Est Europa, le quali negli ultimi 10 anni sono quasi triplicate, spinte principalmente dalla Polonia che ha registrato un +30% a valore rispetto al 2022 anche se sul totale il peso è del 2%. Anche il mercato cinese registra buone performance, diventando la quinta destinazione extra-UE per export caseario. Le importazioni di formaggi, invece, lo scorso anno hanno raggiunto i 2,6 miliardi di euro, di cui la quasi totalità (96,9%) è realizzato intra-Ue. La Germania si conferma leader con il 45% del totale

dei formaggi importati in Italia. Particolarmente rilevante è il comparto dei formaggi freschi (inclusi siero di latte e latticini), spiega PwC, che rappresentano oltre il 50% di tutti i formaggi tedeschi nel nostro Paese. Per quanto riguarda i formaggi francesi, le importazioni in Italia valgono solamente un quinto delle esportazioni di formaggi italiani verso la Francia.

Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld

LINK: <https://cronachedellacalabria.it/pwc-formaggi-strategici-per-alimentare-italiano-fatturato-2023-a-13-mld/>



Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld
Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld
Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld
Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld
By Redazione Web Giugno 10, 2024 Dati diffusi a presentazione di B2Cheese, a Fiera Bergamo 25 e 26 settembre Milano, 10 giu. (askanews) - Il 9% del latte vaccino prodotto nell'Unione Europea nel 2023 è arrivato dall'Italia, 13 milioni di tonnellate sulle 145 totali. Una quantità a livello di sistema-Europa che eccede del 39% rispetto ai consumi. Per il made in Italy quello lattiero-caseario è un comparto strategico che detiene il primato nella nostra industria alimentare. Lo scorso anno infatti ha realizzato circa 19 miliardi di euro di fatturato, di cui il 68%, pari a circa 13 miliardi, che arriva dal segmento dei formaggi. A scattare la fotografia è Pwc in una ricerca diffusa in

occasione della presentazione di B2Cheese, il salone internazionale organizzato riservato a buyer e operatori del settore lattiero-caseario in programma il 25 e 26 settembre 2024 alla **Fiera di Bergamo**. A livello europeo negli ultimi sei anni, la produzione di formaggio da latte vaccino è cresciuta del 6%, con 9,6 milioni di tonnellate prodotte solo lo scorso anno (l'1,4% in più rispetto a un anno prima). L'Italia in questo contesto si pone come il terzo produttore con 1,2 milioni di tonnellate di formaggio, dopo Germania (2,5) e Francia (1,7). La produzione tricolore rappresenta il 13% di quella europea, con una crescita che dal 2018 è stata in linea con l'Ue (+6%). In questo contesto, vanno Pwc ricorda che i 57 formaggi a denominazione Dop e Igp generano ormai stabilmente più di 5 miliardi di fatturato per volumi che, nel 2023, hanno raggiunto 593.000 tonnellate (45% del totale

formaggi) con le Dop Grana Padano e Parmigiano Reggiano a farla da padrone per valore alla produzione. "Il mercato lattiero-caseario italiano, e in particolare il segmento dei formaggi - ha spiegato Andrea Guerini, senior manager di Pwc illustrando i dati elaborati dall'Ufficio Studi di PwC Italia - rappresenta un comparto altamente strategico per il made in Italy, di cui detiene il primato per fatturato complessivo nell'industria alimentare. L'Italia ha contribuito significativamente all'aumento della produzione europea, che si attesta oggi a +6% rispetto al 2018, e alla crescita dell'export dei prodotti sia intra-Ue che extra-Ue. La trasformazione agroalimentare e l'innovazione tecnologica nel settore, inoltre, impatteranno positivamente sull'intera filiera". Il formaggio, che assorbe quasi un quarto del latte prodotto nell'Unione

Europa, è protagonista delle esportazioni del Vecchio Continente: su un totale di 61,2 miliardi di export della filiera il 51% arriva dal formaggio, oltre un quarto del quale valica i confini europeo. La filiera lattiero casearia italiana, dal canto suo, nel 2023 ha registrato un saldo della bilancia commerciale positivo per 510 milioni. Elemento determinante per l'intero settore è stato, infatti, l'export che ha registrato un fatturato record di 5,44 miliardi di cui quasi 5 solo di formaggi. Più del 70% del volume dell'export è realizzato intra-Ue, quota in crescita rispetto al 2022 in risposta a maggiori scambi con Francia, Germania e Spagna, e maggiori difficoltà in Canada, Giappone e Corea del Sud. Crescono anche le esportazioni verso l'Est Europa, le quali negli ultimi 10 anni sono quasi triplicate, spinte principalmente dalla Polonia che ha registrato un +30% a valore rispetto al 2022 anche se sul totale il peso è del 2%. Anche il mercato cinese registra buone performance, diventando la quinta destinazione extra-UE per export caseario. Le importazioni di formaggi, invece, lo scorso anno hanno raggiunto i 2,6 miliardi di euro, di cui la quasi totalità (96,9%) è

realizzato intra-Ue. La Germania si conferma leader con il 45% del totale dei formaggi importati in Italia. Particolarmente rilevante è il comparto dei formaggi freschi (inclusi siero di latte e latticini), spiega PwC, che rappresentano oltre il 50% di tutti i formaggi tedeschi nel nostro Paese. Per quanto riguarda i formaggi francesi, le importazioni in Italia valgono solamente un quinto delle esportazioni di formaggi italiani verso la Francia.

A SETTEMBRE IN FIERA

Tornano gli Oscar del formaggio



a pagina 7 Amaglio

A settembre torna B2Cheese

Gran premi e «lover night», il mondo del formaggio in Fiera

È tutto apparecchiato per la terza edizione di B2Cheese, unico evento internazionale italiano dedicato al settore lattiero-caseario, alla Fiera di Bergamo il 25 e 26 settembre.

Al tavolo della rassegna organizzata da Promoberg e dall'Associazione The Cheese Valleys - Le Tre Signorie si siederanno 130 aziende e oltre

3.500 buyer, comprese realtà della logistica, del food-tech e della distribuzione, i consorzi di tutela e le istituzioni. Tutti verranno coinvolti in momenti formativi e di convivialità, come la finale del Gran premio del formaggio, concorso che per la prima volta si svolgerà in Italia, e la Cheese lover night, che chiuderà la

due giorni. «Il comparto aveva bisogno di un evento internazionale e verticale, in grado di soddisfare le esigenze commerciali delle imprese, ma anche di affrontare le sfide future», spiega Francesco Maroni, presidente di The Cheese Valleys. Un evento che non poteva che tenersi a Bergamo, che con i suoi 9 Dop detiene il

primato europeo dei formaggi a denominazione di origine protetta. «In un momento in cui Stati Uniti, India e Russia, per svariate ragioni, sono mercati in contrazione, il lattiero-caseario italiano vale 19 miliardi, di cui il 68% legato al segmento dei formaggi, dato che gli conferisce il primato nell'industria alimentare ita-

liana», dicono Andrea Guerini di PwC e Paolo Zanetti, presidente di Assolatte.

Segno della qualità e della vitalità di un settore che tuttavia, anche per i temi della sostenibilità e del protezionismo, ha bisogno di irrobustirsi. Il modello? Il settore vinicolo, che «per caratteristiche, possibilità di creare turismo e necessità di promuovere la filiera rappresenta un modello a cui ispirarsi», auspica Giovanna Prandini di Ascovilo.

Roberto Amaglio

© RIPRODUZIONE RISERVATA

La scheda

● Il 25 e 26 settembre, alla Fiera di via Lunga, si terrà la terza edizione di B2Cheese

● In Italia, è l'unico evento internazionale dedicato al settore lattiero-caseario

130

aziende

parteciperanno all'evento con 3.500 buyer



Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld

LINK: <https://corriereflegreo.it/pwc-formaggi-strategici-per-alimentare-italiano-fatturato-2023-a-13-mld/>



Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld AttualitàPwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld Pubblicato da: Redazione Web 10/06/2024 14 Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld Dati diffusi a presentazione di B2Cheese, a Fiera Bergamo 25 e 26 settembre Milano, 10 giu. (askanews) - Il 9% del latte vaccino prodotto nell'Unione Europea nel 2023 è arrivato dall'Italia, 13 milioni di tonnellate sulle 145 totali. Una quantità a livello di sistema-Europa che eccede del 39% rispetto ai consumi. Per il made in Italy quello lattiero-caseario è un comparto strategico che detiene il primato nella nostra industria alimentare. Lo scorso anno infatti ha realizzato circa 19 miliardi di euro di fatturato, di cui il 68%, pari a circa 13 miliardi, che arriva dal segmento dei formaggi. A scattare la fotografia è Pwc

in una ricerca diffusa in occasione della presentazione di B2Cheese, il salone internazionale organizzato riservato a buyer e operatori del settore lattiero-caseario in programma il 25 e 26 settembre 2024 alla **Fiera di Bergamo**. A livello europeo negli ultimi sei anni, la produzione di formaggio da latte vaccino è cresciuta del 6%, con 9,6 milioni di tonnellate prodotte solo lo scorso anno (l'1,4% in più rispetto a un anno prima). L'Italia in questo contesto si pone come il terzo produttore con 1,2 milioni di tonnellate di formaggio, dopo Germania (2,5) e Francia (1,7). La produzione tricolore rappresenta il 13% di quella europea, con una crescita che dal 2018 è stata in linea con l'Ue (+6%). In questo contesto, vanno Pwc ricorda che i 57 formaggi a denominazione Dop e Igp generano ormai stabilmente più di 5 miliardi di fatturato per volumi che, nel 2023, hanno raggiunto 593.000

tonnellate (45% del totale formaggi) con le Dop Grana Padano e Parmigiano Reggiano a farla da padrone per valore alla produzione. "Il mercato lattiero-caseario italiano, e in particolare il segmento dei formaggi - ha spiegato Andrea Guerini, senior manager di Pwc illustrando i dati elaborati dall'Ufficio Studi di PwC Italia - rappresenta un comparto altamente strategico per il made in Italy, di cui detiene il primato per fatturato complessivo nell'industria alimentare. L'Italia ha contribuito significativamente all'aumento della produzione europea, che si attesta oggi a +6% rispetto al 2018, e alla crescita dell'export dei prodotti sia intra-Ue che extra-Ue. La trasformazione agroalimentare e l'innovazione tecnologica nel settore, inoltre, impatteranno positivamente sull'intera filiera". Il formaggio, che assorbe quasi un quarto del latte

prodotto nell'Unione Europea, è protagonista delle esportazioni del Vecchio Continente: su un totale di 61,2 miliardi di export della filiera il 51% arriva dal formaggio, oltre un quarto del quale valica i confini europeo. La filiera lattiero casearia italiane, dal canto suo, nel 2023 ha registrato un saldo della bilancia commerciale positivo per 510 milioni. Elemento determinante per l'intero settore è stato, infatti, l'export che ha registrato un fatturato record di 5,44 miliardi di cui quasi 5 solo di formaggi. Più del 70% del volume dell'export è realizzato intra-Ue, quota in crescita rispetto al 2022 in risposta a maggiori scambi con Francia, Germania e Spagna, e maggiori difficoltà in Canada, Giappone e Corea del Sud. Crescono anche le esportazioni verso l'Est Europa, le quali negli ultimi 10 anni sono quasi triplicate, spinte principalmente dalla Polonia che ha registrato un +30% a valore rispetto al 2022 anche se sul totale il peso è del 2%. Anche il mercato cinese registra buone performance, diventando la quinta destinazione extra-UE per export caseario. Le importazioni di formaggi, invece, lo scorso anno hanno raggiunto i 2,6 miliardi di euro, di cui la

quasi totalità (96,9%) è realizzato intra-Ue. La Germania si conferma leader con il 45% del totale dei formaggi importati in Italia. Particolarmente rilevante è il comparto dei formaggi freschi (inclusi siero di latte e latticini), spiega PwC, che rappresentano oltre il 50% di tutti i formaggi tedeschi nel nostro Paese. Per quanto riguarda i formaggi francesi, le importazioni in Italia valgono solamente un quinto delle esportazioni di formaggi italiani verso la Francia.

Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld

LINK: <https://corrieredipalermo.it/pwc-formaggi-strategici-per-alimentare-italiano-fatturato-2023-a-13-mld/>



Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld AttualitàPwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld By Redazione Web 10/06/2024 Dati diffusi a presentazione di B2Cheese, a Fiera Bergamo 25 e 26 settembre Milano, 10 giu. (askanews) - Il 9% del latte vaccino prodotto nell'Unione Europea nel 2023 è arrivato dall'Italia, 13 milioni di tonnellate sulle 145 totali. Una quantità a livello di sistema-Europa che eccede del 39% rispetto ai consumi. Per il made in Italy quello lattiero-caseario è un comparto strategico che detiene il primato nella nostra industria alimentare. Lo scorso anno infatti ha realizzato circa 19 miliardi di euro di fatturato, di cui il 68%, pari a circa 13 miliardi, che arriva dal segmento dei formaggi. A scattare la fotografia è Pwc in una ricerca diffusa in

occasione della presentazione di B2Cheese, il salone internazionale organizzato riservato a buyer e operatori del settore lattiero-caseario in programma il 25 e 26 settembre 2024 alla **Fiera di Bergamo**. A livello europeo negli ultimi sei anni, la produzione di formaggio da latte vaccino è cresciuta del 6%, con 9,6 milioni di tonnellate prodotte solo lo scorso anno (l'1,4% in più rispetto a un anno prima). L'Italia in questo contesto si pone come il terzo produttore con 1,2 milioni di tonnellate di formaggio, dopo Germania (2,5) e Francia (1,7). La produzione tricolore rappresenta il 13% di quella europea, con una crescita che dal 2018 è stata in linea con l'Ue (+6%). In questo contesto, vanno Pwc ricorda che i 57 formaggi a denominazione Dop e Igp generano ormai stabilmente più di 5 miliardi di fatturato per volumi che, nel 2023, hanno raggiunto 593.000 tonnellate (45% del totale

formaggi) con le Dop Grana Padano e Parmigiano Reggiano a farla da padrone per valore alla produzione. "Il mercato lattiero-caseario italiano, e in particolare il segmento dei formaggi - ha spiegato Andrea Guerini, senior manager di Pwc illustrando i dati elaborati dall'Ufficio Studi di PwC Italia - rappresenta un comparto altamente strategico per il made in Italy, di cui detiene il primato per fatturato complessivo nell'industria alimentare. L'Italia ha contribuito significativamente all'aumento della produzione europea, che si attesta oggi a +6% rispetto al 2018, e alla crescita dell'export dei prodotti sia intra-Ue che extra-Ue. La trasformazione agroalimentare e l'innovazione tecnologica nel settore, inoltre, impatteranno positivamente sull'intera filiera". Il formaggio, che assorbe quasi un quarto del latte prodotto nell'Unione

Europa, è protagonista delle esportazioni del Vecchio Continente: su un totale di 61,2 miliardi di export della filiera il 51% arriva dal formaggio, oltre un quarto del quale valica i confini europeo. La filiera lattiero casearia italiana, dal canto suo, nel 2023 ha registrato un saldo della bilancia commerciale positivo per 510 milioni. Elemento determinante per l'intero settore è stato, infatti, l'export che ha registrato un fatturato record di 5,44 miliardi di cui quasi 5 solo di formaggi. Più del 70% del volume dell'export è realizzato intra-Ue, quota in crescita rispetto al 2022 in risposta a maggiori scambi con Francia, Germania e Spagna, e maggiori difficoltà in Canada, Giappone e Corea del Sud. Crescono anche le esportazioni verso l'Est Europa, le quali negli ultimi 10 anni sono quasi triplicate, spinte principalmente dalla Polonia che ha registrato un +30% a valore rispetto al 2022 anche se sul totale il peso è del 2%. Anche il mercato cinese registra buone performance, diventando la quinta destinazione extra-UE per export caseario. Le importazioni di formaggi, invece, lo scorso anno hanno raggiunto i 2,6 miliardi di euro, di cui la quasi totalità (96,9%) è

realizzato intra-Ue. La Germania si conferma leader con il 45% del totale dei formaggi importati in Italia. Particolarmente rilevante è il comparto dei formaggi freschi (inclusi siero di latte e latticini), spiega PwC, che rappresentano oltre il 50% di tutti i formaggi tedeschi nel nostro Paese. Per quanto riguarda i formaggi francesi, le importazioni in Italia valgono solamente un quinto delle esportazioni di formaggi italiani verso la Francia.

Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld

LINK: <https://cronachediabruzzoemolise.it/2024/06/10/pwc-formaggi-strategici-per-alimentare-italiano-fatturato-2023-a-13-mld/>



Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld
AttualitàPwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld
Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld
By Redazione Web 10 Giugno 2024
Dati diffusi a presentazione di B2Cheese, a Fiera Bergamo 25 e 26 settembre
Milano, 10 giu. (askanews) - Il 9% del latte vaccino prodotto nell'Unione Europea nel 2023 è arrivato dall'Italia, 13 milioni di tonnellate sulle 145 totali. Una quantità a livello di sistema-Europa che eccede del 39% rispetto ai consumi. Per il made in Italy quello lattiero-caseario è un comparto strategico che detiene il primato nella nostra industria alimentare. Lo scorso anno infatti ha realizzato circa 19 miliardi di euro di fatturato, di cui il 68%, pari a circa 13 miliardi, che arriva dal segmento dei formaggi. A scattare la fotografia è Pwc in una ricerca diffusa in

occasione della presentazione di B2Cheese, il salone internazionale organizzato riservato a buyer e operatori del settore lattiero-caseario in programma il 25 e 26 settembre 2024 alla **Fiera di Bergamo**. A livello europeo negli ultimi sei anni, la produzione di formaggio da latte vaccino è cresciuta del 6%, con 9,6 milioni di tonnellate prodotte solo lo scorso anno (l'1,4% in più rispetto a un anno prima). L'Italia in questo contesto si pone come il terzo produttore con 1,2 milioni di tonnellate di formaggio, dopo Germania (2,5) e Francia (1,7). La produzione tricolore rappresenta il 13% di quella europea, con una crescita che dal 2018 è stata in linea con l'Ue (+6%). In questo contesto, vanno Pwc ricorda che i 57 formaggi a denominazione Dop e Igp generano ormai stabilmente più di 5 miliardi di fatturato per volumi che, nel 2023, hanno raggiunto 593.000 tonnellate (45% del totale

formaggi) con le Dop Grana Padano e Parmigiano Reggiano a farla da padrone per valore alla produzione. "Il mercato lattiero-caseario italiano, e in particolare il segmento dei formaggi - ha spiegato Andrea Guerini, senior manager di Pwc illustrando i dati elaborati dall'Ufficio Studi di PwC Italia - rappresenta un comparto altamente strategico per il made in Italy, di cui detiene il primato per fatturato complessivo nell'industria alimentare. L'Italia ha contribuito significativamente all'aumento della produzione europea, che si attesta oggi a +6% rispetto al 2018, e alla crescita dell'export dei prodotti sia intra-Ue che extra-Ue. La trasformazione agroalimentare e l'innovazione tecnologica nel settore, inoltre, impatteranno positivamente sull'intera filiera". Il formaggio, che assorbe quasi un quarto del latte prodotto nell'Unione

Europa, è protagonista delle esportazioni del Vecchio Continente: su un totale di 61,2 miliardi di export della filiera il 51% arriva dal formaggio, oltre un quarto del quale valica i confini europeo. La filiera lattiero casearia italiana, dal canto suo, nel 2023 ha registrato un saldo della bilancia commerciale positivo per 510 milioni. Elemento determinante per l'intero settore è stato, infatti, l'export che ha registrato un fatturato record di 5,44 miliardi di cui quasi 5 solo di formaggi. Più del 70% del volume dell'export è realizzato intra-Ue, quota in crescita rispetto al 2022 in risposta a maggiori scambi con Francia, Germania e Spagna, e maggiori difficoltà in Canada, Giappone e Corea del Sud. Crescono anche le esportazioni verso l'Est Europa, le quali negli ultimi 10 anni sono quasi triplicate, spinte principalmente dalla Polonia che ha registrato un +30% a valore rispetto al 2022 anche se sul totale il peso è del 2%. Anche il mercato cinese registra buone performance, diventando la quinta destinazione extra-UE per export caseario. Le importazioni di formaggi, invece, lo scorso anno hanno raggiunto i 2,6 miliardi di euro, di cui la quasi totalità (96,9%) è

realizzato intra-Ue. La Germania si conferma leader con il 45% del totale dei formaggi importati in Italia. Particolarmente rilevante è il comparto dei formaggi freschi (inclusi siero di latte e latticini), spiega PwC, che rappresentano oltre il 50% di tutti i formaggi tedeschi nel nostro Paese. Per quanto riguarda i formaggi francesi, le importazioni in Italia valgono solamente un quinto delle esportazioni di formaggi italiani verso la Francia. Check out our other content Check out other tags : calicentinaicomposizione negoziataconide gennaro Most Popular Articles

Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld

LINK: <https://cronacheditrentoetrieste.it/pwc-formaggi-strategici-per-alimentare-italiano-fatturato-2023-a-13-mld/>



Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld AttualitàPwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld By Redazione Web 10 Giugno 2024 Dati diffusi a presentazione di B2Cheese, a Fiera Bergamo 25 e 26 settembre Milano, 10 giu. (askanews) - Il 9% del latte vaccino prodotto nell'Unione Europea nel 2023 è arrivato dall'Italia, 13 milioni di tonnellate sulle 145 totali. Una quantità a livello di sistema-Europa che eccede del 39% rispetto ai consumi. Per il made in Italy quello lattiero-caseario è un comparto strategico che detiene il primato nella nostra industria alimentare. Lo scorso anno infatti ha realizzato circa 19 miliardi di euro di fatturato, di cui il 68%, pari a circa 13 miliardi, che arriva dal segmento dei formaggi. A scattare la fotografia è Pwc in una ricerca diffusa in

occasione della presentazione di B2Cheese, il salone internazionale organizzato riservato a buyer e operatori del settore lattiero-caseario in programma il 25 e 26 settembre 2024 alla **Fiera di Bergamo**. A livello europeo negli ultimi sei anni, la produzione di formaggio da latte vaccino è cresciuta del 6%, con 9,6 milioni di tonnellate prodotte solo lo scorso anno (l'1,4% in più rispetto a un anno prima). L'Italia in questo contesto si pone come il terzo produttore con 1,2 milioni di tonnellate di formaggio, dopo Germania (2,5) e Francia (1,7). La produzione tricolore rappresenta il 13% di quella europea, con una crescita che dal 2018 è stata in linea con l'Ue (+6%). In questo contesto, vanno Pwc ricorda che i 57 formaggi a denominazione Dop e Igp generano ormai stabilmente più di 5 miliardi di fatturato per volumi che, nel 2023, hanno raggiunto 593.000 tonnellate (45% del totale

formaggi) con le Dop Grana Padano e Parmigiano Reggiano a farla da padrone per valore alla produzione. "Il mercato lattiero-caseario italiano, e in particolare il segmento dei formaggi - ha spiegato Andrea Guerini, senior manager di Pwc illustrando i dati elaborati dall'Ufficio Studi di PwC Italia - rappresenta un comparto altamente strategico per il made in Italy, di cui detiene il primato per fatturato complessivo nell'industria alimentare. L'Italia ha contribuito significativamente all'aumento della produzione europea, che si attesta oggi a +6% rispetto al 2018, e alla crescita dell'export dei prodotti sia intra-Ue che extra-Ue. La trasformazione agroalimentare e l'innovazione tecnologica nel settore, inoltre, impatteranno positivamente sull'intera filiera". Il formaggio, che assorbe quasi un quarto del latte prodotto nell'Unione

Europa, è protagonista delle esportazioni del Vecchio Continente: su un totale di 61,2 miliardi di export della filiera il 51% arriva dal formaggio, oltre un quarto del quale valica i confini europeo. La filiera lattiero casearia italiana, dal canto suo, nel 2023 ha registrato un saldo della bilancia commerciale positivo per 510 milioni. Elemento determinante per l'intero settore è stato, infatti, l'export che ha registrato un fatturato record di 5,44 miliardi di cui quasi 5 solo di formaggi. Più del 70% del volume dell'export è realizzato intra-Ue, quota in crescita rispetto al 2022 in risposta a maggiori scambi con Francia, Germania e Spagna, e maggiori difficoltà in Canada, Giappone e Corea del Sud. Crescono anche le esportazioni verso l'Est Europa, le quali negli ultimi 10 anni sono quasi triplicate, spinte principalmente dalla Polonia che ha registrato un +30% a valore rispetto al 2022 anche se sul totale il peso è del 2%. Anche il mercato cinese registra buone performance, diventando la quinta destinazione extra-UE per export caseario. Le importazioni di formaggi, invece, lo scorso anno hanno raggiunto i 2,6 miliardi di euro, di cui la quasi totalità (96,9%) è

realizzato intra-Ue. La Germania si conferma leader con il 45% del totale dei formaggi importati in Italia. Particolarmente rilevante è il comparto dei formaggi freschi (inclusi siero di latte e latticini), spiega PwC, che rappresentano oltre il 50% di tutti i formaggi tedeschi nel nostro Paese. Per quanto riguarda i formaggi francesi, le importazioni in Italia valgono solamente un quinto delle esportazioni di formaggi italiani verso la Francia.

B2Cheese, vetrina casearia sempre più internazionale

LINK: https://www.ecodibergamo.it/stories/premium/Economia/b2cheese-vetrina-casearia-sempre-piu-internazionale-o_2285180_11/

B2Cheese, vetrina casearia sempre più internazionale A SETTEMBRE. Terza edizione della fiera agroalimentare presentata a Milano. Il 20% degli espositori dall'estero, presente la Francia ma anche la Lituania. Collaboratore Giorgio Lazzari Torna a settembre B2Cheese dedicata a operatori del mondo caseario La terza edizione di «B2Cheese», fiera dedicata agli operatori del settore lattiero-caseario, mette in mostra il territorio diventando sempre più vetrina internazionale. Dal 25 al 26 settembre prossimi a Bergamo sono attesi più di 130 operatori con una crescita importante proprio degli espositori esteri (20%) provenienti da Svizzera, Austria, Spagna, Germania, Francia e Lituania, ai quali si sommano le delegazioni straniere e i buyer portati da Ita, Italian Trade Agency. Fiera sempre più internazionale «Siamo molto soddisfatti per la risposta ricevuta - conferma Francesco Maroni, presidente di Progetto Forme e dell'associazione «Cheese Valleys - Le Tre Signorie» -. Abbiamo già una lista d'attesa con realtà che chiedono di partecipare alla manifestazione, sempre

più internazionale, dove metteremo in mostra tutta la filiera, compresa la parte tecnologica che guarda al futuro». L'evento «business to business» nei padiglioni di via Lunga, mette in mostra le produzioni di eccellenza e diventa una vetrina per i produttori, dai bergamaschi, fino al resto d'Italia e d'Europa. Il mercato lattiero-caseario italiano, e in particolare il segmento dei formaggi - fa presente Andrea Guerini, senior manager di PwC - rappresenta un comparto altamente strategico per il made in Italy, di cui detiene il primato per fatturato complessivo nell'industria alimentare con 19 miliardi di euro, di cui il 68% (circa 13 miliardi di euro) grazie ai formaggi La filiera, come sottolineato a più voci anche durante la conferenza stampa di presentazione di «B2Cheese», che si è svolta a Milano City Life, gode di buona salute, soprattutto se si analizzano produzione e bilancia commerciale. «Il mercato lattiero-caseario italiano, e in particolare il segmento dei formaggi - fa presente Andrea Guerini, senior manager di PwC - rappresenta un comparto altamente strategico per il made in Italy, di cui detiene

il primato per fatturato complessivo nell'industria alimentare con 19 miliardi di euro, di cui il 68% (circa 13 miliardi di euro) grazie ai formaggi. Nel 2023 l'Italia ha prodotto il 9% del latte vaccino europeo (13 milioni di tonnellate), con 1,2 milioni di tonnellate di formaggio, al terzo posto in Europa, dopo Germania e Francia - continua Guerini -. lo scorso anno il saldo della bilancia commerciale si è chiuso a +510 milioni di euro con l'export che ha registrato un fatturato record di 5,44 miliardi di cui quasi 5 relativo solo ai formaggi, in crescita verso Francia, Germania, Spagna ed Est Europa (Polonia in particolare), ma anche sul mercato cinese, mentre registra maggiori difficoltà in Canada, Giappone e Corea del Sud». Le dichiarazioni Moderati da Alberto Gottardi, vicepresidente di Progetto Forme, sono intervenuti anche Paolo Zanetti, presidente Assolatte, che ha ribadito «l'importanza del comparto che macina numeri straordinari e ha saputo evolversi dando l'opportunità anche ai piccoli di crescere con prodotti esportabili, anche se bisogna fare di più contro l'italian sounding» e

l'assessore regionale all'Agricoltura, Alessandro Beduschi, che ha evidenziato come «il lattiero-caseario è punto di forza del sistema agroalimentare lombardo, producendo la metà del latte italiano, senza dimenticare i temi legati ad innovazione e sostenibilità».

Davide Lenarduzzi, a.d. di **Promoberg**, ha aggiunto che «Bergamo è riconosciuta a livello mondiale come la capitale europea dei formaggi, grazie a tradizioni millenarie che valorizzano il territorio, senza dimenticare la centralità logistica della fiera, che sorge vicino al terzo aeroporto in Italia». Le connessioni tra formaggi e vino sono state ricordate da Giovanna Prandini, presidente di Ascovilo, insieme alla giornalista Maria Cristina Crucitti e ad Armando Brusato, presidente Italiano della Guilde Internationale des fromagers, la prestigiosa associazione a livello mondiale che terrà il suo Capitolo italiano proprio a Bergamo, durante i giorni della fiera. © RIPRODUZIONE RISERVATA

Bergamo: attesa il 25-26 settembre B2Cheese, edizione 2024

LINK: <https://www.efanews.eu/item/41471-bergamo-attesa-il-25-26-settembre-b2cheese-edizione-2024.html>

Bergamo: attesa il 25-26 settembre B2Cheese, edizione 2024 "L'unica fiera internazionale business to business del settore lattiero-caseario organizzata in Italia" Dal latte al mercato, direttamente dai caseifici e dagli stagionatori. La terza edizione di B2Cheese, "l'unica fiera internazionale business to business (B2B) del settore lattiero caseario organizzata in Italia", recita una nota, "metterà al centro, a Bergamo il 25 e 26 settembre i protagonisti di una indiscussa eccellenza del made in Italy nel mondo. Un patrimonio di prodotti che non ha eguali nel mondo. Il salone, presentato oggi a Milano, è nato dal business per il business e coinvolge uno dei settori più strategici dell'agroindustria, con impatti fondamentali sull'economia in particolare delle aree interne e montane. Nell'anno in cui l'industria della trasformazione agroalimentare nel suo complesso è diventata il primo settore dell'economia italiana, B2Cheese è "punto di riferimento nazionale per quella che è una filiera d'eccellenza del Made in Italy nel mondo". Alessandro Beduschi,

assessore all'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste di regione Lombardia, l'ha così definita: "un evento unico che celebra l'eccellenza casearia declinandola all'attenzione degli operatori professionali italiani e, soprattutto, internazionali. Un'occasione che evidenzia quanto il lattiero-caseario sia il vero punto di forza del sistema agroalimentare lombardo. Siamo la regione che produce metà del latte italiano, che fa dell'innovazione e della ricerca di prodotti freschi sempre più innovativi un vanto di questo comparto. Che può contare, soprattutto, su 14 formaggi Dop, che contribuiscono al valore economico regionale per 1,4 miliardi di euro, pari al 78% dell'intera Dop economy lombarda. Con un valore al consumo che supera gli 8 miliardi di euro. B2Cheese è quindi una grande occasione per discutere le sfide e le opportunità future di un settore sempre più apprezzato nel mondo che, come dimostrano i numeri positivi dell'export, vuole continuare a crescere". La scelta di allestire il salone a Bergamo (dal 2019, nel solco tracciato a partire dal

2015 da Forme, movimento scientifico-culturale a servizio dell'intero mondo lattiero-caseario) è stata fortemente voluta dagli organizzatori per promuovere e dare merito a un territorio, quello della Bergamasca, che oltre ad avere una storica tradizione "detiene il primato continentale dei formaggi a denominazione di origine protetta". Ben nove le Dop, a cui si sommano numerose altre eccellenze, tra le province di Bergamo, Brescia, Lecco e Sondrio. Da segnalare i Formaggi Principi delle Orobie, di Presìdi Slow Food emblematici come lo Storico Ribelle, l'Agrì di Valtorta e lo Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche, oltre ai Prodotti agroalimentari tradizionali (Pat) e alle Denominazioni Comunali (De.Co). Con un patrimonio così importante, nel 2019 Bergamo ha ottenuto il riconoscimento di Città Creativa Unesco per la Gastronomia, sfociato poi nella fondazione, nel 2021 insieme alle Città Creative per la Gastronomia di Parma e Alba, del Distretto della Gastronomia Italiana. B2Cheese (così come Forme) è un progetto aperto, inclusivo, di scala nazionale e internazionale,

e vede nella capacità di fare sistema la principale leva di sviluppo. La **Fiera di Bergamo** accenderà i riflettori su aziende, operatori che rappresentano al meglio l'intera filiera sui mercati nazionali e internazionali. Accanto alle aziende di produzione e di stagionatura, saranno presenti anche i settori collegati: dal food-tech alla logistica, dalla distribuzione alla consulenza, a cui si aggiungono associazioni di categoria, consorzi di tutela e istituzioni. red/c - 41471 Milano, Italia, 10/06/2024 13:40 EFA News - European Food Agency

Il mercato lattiero-caseario italiano è strategico per il Made in Italy essendo il primo comparto per fatturato (19 miliardi)

LINK: <https://www.foodaffairs.it/2024/06/10/la-terza-edizione-di-b2cheese-lunica-fiera-internazionale-business-to-business-b2b-del-settore-lattier...>



Il mercato lattiero-caseario italiano è strategico per il Made in Italy essendo il primo comparto per fatturato (19 miliardi) Pubblicato Dal latte al mercato, direttamente dai caseifici e dagli stagionatori. La terza edizione di B2Cheese, l'unica fiera internazionale business to business (B2B) del settore lattiero caseario organizzata in Italia, metterà al centro, a Bergamo, il 25 e 26 settembre, i protagonisti di una indiscussa eccellenza del made in Italy nel mondo. Un patrimonio di prodotti che non ha eguali nel mondo. Il salone, presentato oggi a Milano, è nato dal business per il business e coinvolge uno dei settori più strategici dell'agroindustria, con impatti fondamentali sull'economia in particolare delle aree interne e montane. Nell'anno in cui l'industria della trasformazione agroalimentare nel suo

complesso è diventata il primo settore dell'economia italiana, B2Cheese è punto di riferimento nazionale per quella che è una filiera d'eccellenza del Made in Italy nel mondo. La **Fiera di Bergamo** accenderà i riflettori su aziende, operatori che rappresentano al meglio l'intera filiera sui mercati nazionali e internazionali. Accanto alle aziende di produzione e di stagionatura, saranno presenti anche i settori collegati: dal food-tech alla logistica, dalla distribuzione alla consulenza, a cui si aggiungono associazioni di categoria, consorzi di tutela e istituzioni. I numeri del mercato lattiero-caseario italiano -PWC (PDF) PwC_Ilmercato-lattiero-caseario-italiano_B2Cheese10.06_compressed Advertisement. Scroll to continue reading. "Siamo orgogliosi di sostenere la terza edizione di B2Cheese, - ha detto Alessandro Beduschi, assessore all'Agricoltura, Sovranità alimentare e

Foreste - un evento unico che celebra l'eccellenza casearia declinandola all'attenzione degli operatori professionali, italiani e, soprattutto, internazionali. Un'occasione che evidenzia quanto il lattiero caseario sia il vero punto di forza del sistema agroalimentare lombardo. Siamo la Regione che produce metà del latte italiano, che fa dell'innovazione e della ricerca di prodotti freschi sempre più innovativi un vanto di questo comparto. Che può contare, soprattutto, su 14 formaggi Dop, che contribuiscono al valore economico regionale per 1,4 miliardi di euro, pari al 78% dell'intera Dop economy lombarda. Con un valore al consumo che supera gli 8 miliardi di euro. B2Cheese è, quindi, una grande opportunità per discutere le sfide e le opportunità future di un settore sempre più apprezzato nel mondo che, come dimostrano i numeri

positivi dell'export, vuole continuare a crescere". Armando Brusato, Presidente *Gilde Internationale des Fromagers Italia*, Andrea Guerini, Senior Manager PwC Italia, Alberto Gottardi, Vicepresidente Progetto FORME, Maria Cristina Crucitti, Giornalista *The Cheese Storyteller*, Giovanna Prandini, Presidente *As.Co.Vi.Lo*, Alessandro Beduschi, Assessore all'Agricoltura Sovranità alimentare e Foreste Regione Lombardia, Francesco Maroni, Presidente Progetto FORME e Associazione *Cheese Valleys - Le Tre Signorie*, Paolo Zanetti, Presidente Assolatte Il salone è nato dal business per il business e, come recita il suo payoff - *From milk to market* - coinvolge uno dei settori più strategici dell'agroindustria, con impatti fondamentali sull'economia in particolare delle aree interne e montane. Nell'anno in cui l'industria della trasformazione agroalimentare nel suo complesso è diventata il primo settore dell'economia italiana, B2Cheese vuole consolidarsi ulteriormente quale punto di riferimento nazionale per quella che è una filiera d'eccellenza del Made in Italy nel mondo. Un progetto nato per 'fare rete' tra tutte le realtà collegate al lattiero-caseario. Nel

percorso di avvicinamento, B2Cheese 2024 ha tagliato lunedì 10 giugno un'altra importante tappa, con la presentazione del progetto e gli sviluppi delle collaborazioni nella prestigiosa sede a Milano City Life di PwC Italia, tra i partner dell'evento. Moderati da Alberto Gottardi, Vicepresidente Progetto FORME, sono intervenuti: Andrea Guerini, Senior Manager PwC Italia, che oltre a fare gli onori di casa, ha scattato la fotografia della filiera lattiero-casearia illustrando l'elaborazione dell'Ufficio Studi di PwC Italia (vedasi il file allegato); a seguire, hanno preso la parola: Paolo Zanetti, Presidente Assolatte, Giovanna Prandini, Presidente *As.Co.Vi.Lo*; Maria Cristina Crucitti, giornalista, fondatrice nel 2014 di *The Cheese Storyteller*; Armando Brusato, Presidente *de la Gilde internationale des fromagers (Italie)*; **David Lenarduzzi**, Amministratore delegato **Promoberg**; Francesco Maroni, Presidente Progetto FORME e Associazione *Cheese Valleys - Le Tre Signorie*. Ha concluso gli interventi, sottolineando l'impegno di Regione Lombardia sul Primo Settore e confermando il sostegno e la bontà del progetto B2Cheese, Alessandro

Beduschi, assessore regionale all'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste. La scelta di allestire il salone a Bergamo (dal 2019, nel solco tracciato a partire dal 2015 da *Forme*, movimento scientifico-culturale a servizio dell'intero mondo lattiero-caseario) è stata fortemente voluta dagli organizzatori per promuovere e dare merito a un territorio, quello della Bergamasca, che, oltre ad avere una storica tradizione, detiene il primato continentale dei formaggi a denominazione di origine protetta, con ben nove Dop, a cui si sommano numerose altre eccellenze delle *Cheese Valleys Orobiche*, che abbracciano le province di Bergamo, Brescia, Lecco e Sondrio: da segnalare i Formaggi Principi delle Orobiche, di Presìdi Slow Food emblematici, come lo Storico Ribelle, l'Agri di Valtorta e lo Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche, oltre ai prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat) e alle Denominazioni Comunali (De.Co). Con un tale importante patrimonio, nel 2019 Bergamo ha ottenuto il riconoscimento di 'Città Creativa Unesco per la Gastronomia', sfociato poi nella fondazione, nel 2021, insieme alle Città Creative per la Gastronomia di

Parma e Alba, del Distretto della Gastronomia Italiana. B2Cheese (così come Forme) è un progetto aperto, inclusivo, di scala nazionale e internazionale, e vede nella capacità di fare sistema la principale leva di sviluppo. In tale contesto, associazioni di categoria, consorzi di tutela e istituzioni possono trovare occasioni di partecipazione e di condivisione di progetti da mettere in rete con i propri stakeholders. La **Fiera di Bergamo** accenderà i riflettori su aziende, operatori e stakeholder che rappresentano al meglio l'intera filiera sui mercati nazionali e internazionali. Accanto alle aziende di produzione e di stagionatura, saranno presenti anche i settori collegati: dal food-tech alla logistica, dalla distribuzione alla consulenza, a cui si aggiungono associazioni di categoria, consorzi di tutela e istituzioni. Ad oggi sono già oltre 130 le realtà che hanno aderito alla manifestazione, ma è facile prevedere che il dato crescerà ulteriormente nei prossimi mesi. Quanto sia importante la filiera lattiero-casearia anche per il Pil italiano è emerso chiaramente durante l'intervento in cui Andrea Guerini ha illustrato i dati elaborati dall'Ufficio Studi di PwC Italia. "Il mercato lattiero-caseario italiano, e

in particolare il segmento dei formaggi - spiega Guerini -, rappresenta un comparto altamente strategico per il Made in Italy, di cui detiene il primato per fatturato complessivo nell'industria alimentare con 19 miliardi di euro, di cui il 68% (circa 13 miliardi di euro) grazie ai formaggi. Un risultato importante se si considera il settore anche a livello europeo. Nel 2023, infatti, con una produzione di 1,2 milioni di tonnellate di formaggio, l'Italia si è posizionata al terzo posto nella produzione totale di formaggio in Europa, dopo solo Germania e Francia. L'Italia ha contribuito significativamente all'aumento della produzione europea, che si attesta oggi a +6% rispetto al 2018, e alla crescita dell'export dei prodotti sia intra-EU che extra-EU (31,3 miliardi di euro nel 2023). La trasformazione agroalimentare e l'innovazione tecnologica nel settore, inoltre, impatteranno positivamente sull'intera filiera. La terza edizione di B2Cheese rappresenta un punto di riferimento nazionale e internazionale per incontrare i principali attori del mercato e delle istituzioni, insieme alle associazioni di categoria più rappresentative, e confrontarsi sulle strategie

di collaborazione in grado di generare valore condiviso nel lungo periodo e valorizzare un approccio di filiera in una prospettiva più ampia di sviluppo sostenibile". All'area espositiva si abbinerà un nutrito calendario di eventi collaterali, con convegni, workshop, concorsi, matching con buyers, operatori e fornitori di servizi anche internazionali, ma anche con momenti informali, più ludici e relazionali. Situazioni che favoriscono lo sviluppo di importanti relazioni tra le realtà espositrici e le filiere collegate. Da segnalare in tal contesto le collaborazioni ormai consolidate di B2Cheese con Italian Trade Agency (ICE), per un importante programma di incoming buyer internazionale, e con PwC Italia, organizzazione che offre servizi professionali alle imprese e che mette a disposizione le competenze e i servizi dedicati per le aziende del settore. Advertisement. Scroll to continue reading. Finalissima concorso *Guilde Internationale des Fromagers - Confrerie de Saint Uguzon - Italia* Tra le novità che caratterizzeranno l'edizione 2024, sicuramente molto importante è la finale del prestigioso Gran Premio del Formaggiaio, il concorso della *Guilde Internationale*

des Fromagers - Confrerie de Saint Uguzon - Italia, che, dopo CIBUS nel 2022, ha scelto B2Cheese quale tappa italiana per valorizzare il lavoro dei formaggiai, premiando la loro creatività, professionalità e passione. Tema di quest'anno sono "I colori del latte". Un'opportunità unica per i professionisti del settore (formaggiai, banconisti o rivenditori di formaggi) che vogliono mostrare la loro maestria, guadagnare riconoscimento a livello internazionale e contribuire attivamente alla promozione della cultura casearia. La finalissima nazionale sarà ospitata appunto a B2Cheese il 25 settembre prossimo, e il vincitore italiano nel 2025 si contenderà il titolo di Miglior Formaggio del Mondo al Mondial du Fromage et des Produits Laitiers di Tours, in Francia. Convegni, formazione e work shop sui temi caldi del settore La parte formativa e congressuale mette al centro temi di stretta attualità e di indirizzo legati ai prodotti caseari, come la generazione di valore lungo la filiera, coinvolgendo alcuni tra i principali attori della produzione, della distribuzione e delle istituzioni, insieme alle associazioni di categoria più rappresentative, fino alle tematiche ESG e della

digital transformation. Il calendario si apre mercoledì 25 settembre alle ore 11.00 in Sala Caravaggio con una tavola rotonda promossa da B2Cheese e Formaggi & Consumi, presenti i player del lattiero caseario (rappresentanti del comparto allevatorio, dell'industria e della distribuzione, del mondo politico e dei consumatori) per confrontarsi sullo stato dell'arte di un settore in trasformazione. Oggetto di dibattito, la valorizzazione del latte e dei suoi prodotti derivati dalla stalla allo scaffale, fino alle case degli italiani. Il settore lattiero caseario paga infatti il prezzo dell'inflazione, e non solo. Sono aumentati i costi di produzione, è salito il prezzo delle referenze a scaffale e i consumi hanno subito una frenata. Nel 2024 però, seppur con grandi elementi di incertezza, l'inflazione dovrebbe rallentare. Ecco allora alcune delle domande su cui la tavola rotonda sarà chiamata a confrontarsi: qual è il giusto prezzo del latte e come sostenere il settore agricolo? Come trasferire il valore lungo la filiera? Come gli italiani percepiscono formaggi e latticini? E come promuoverne il loro valore culturale, sociale ed economico in Italia e all'estero? Viste le

premesse, è bene mettere in agenda sin da ora l'appuntamento. Tra gli appuntamenti, anche due eventi tematici a cura di PwC Italia, dedicati alla sostenibilità e alla digitalizzazione. Visto l'alto gradimento ottenuto nelle precedenti edizioni, sono state confermate le due giornate feriali a ridosso del fine settimana, per consentire agli operatori un rientro "comodo" e/o di abbinare all'impegno professionale anche un soggiorno alla scoperta del territorio e dei produttori locali, come fatto da molti, in particolare stranieri, nei due precedenti appuntamenti. Ultimo plus, ma non certo per importanza, è dato dalla **Fiera di Bergamo**: la moderna struttura è ottimale anche sotto il profilo logistico, essendo al centro di una delle macroregioni più importanti al mondo e della sua mobilità, collegata in una manciata di chilometri con l'autostrada A4 Milano-Venezia, la rete ferroviaria e l'aeroporto internazionale BGY "Il Caravaggio", terzo scalo italiano per numero di passeggeri, che collega la Città dei Mille con oltre 140 destinazioni in tutta Europa, Nord Africa e Medio Oriente: caratteristiche che fanno la differenza per un evento internazionale. Advertisement. Scroll to

continue reading. "Quello della trasformazione casearia è un settore chiave per il food nazionale. Con 1,3 milioni di tonnellate di produzione annua, di cui la metà DOP e IGP, l'Italia è uno dei principali player mondiali del settore. La domanda mondiale di prodotti di qualità continua ad aumentare e il nostro paese è pronto a rispondere con un sistema produttivo che ha fatto della qualità normale quotidianità. Il nostro successo è certificato dai dati dell'export che cresce di anno in anno in modo costante. Negli ultimi 15 anni abbiamo più che raddoppiato il volume delle nostre esportazioni casearie che hanno raggiunto 600.000 t tonnellate per un valore prossimo di 5 miliardi di euro. Anche i primi tre mesi di quest'anno confermano le tendenze del passato. Ingredienti di questo successo sono tre: lavoro, lavoro, lavoro." Paolo Zanetti, Presidente Assolatte "Ascovilo, l'associazione che raduna 13 consorzi di tutela vino della Lombardia, negli ultimi tre anni è stata protagonista in partnership con il Consorzio Tutela Grana Padano del progetto Nati per stare insieme volto a promuovere due importanti filiere agricole della Lombardia, il vino ed il formaggio. Gli eccellenti risultati ci hanno indotto a

fare insieme un nuovo progetto (un podcast): Un viaggio in Lombardia - Sorsi e morsi. Molto si può fare anche a B2cheese se vi è il desiderio di promuovere i vini lombardi DOP e IGP e i formaggi italiani DOP avendo attenzione alla educazione dei consumatori affinché scelgano prodotti certificati e sostengano le nostre produzioni tradizionali". Giovanna Prandini, Presidente As.Co.Vi.Lo "Strettamente collegato ai sistemi agricoli, il settore lattiero-caseario è destinato a essere protagonista di grandi cambiamenti, in termini di tecniche di allevamento, alimentazione e benessere animale, fino alla sostenibilità del packaging. La sensibilità di molti consumatori di nuova generazione sta via via evolvendo verso tematiche etiche e ambientali ed è sempre maggiore l'esigenza di conoscere e comprendere i processi produttivi del cibo. Sarà necessario farsi trovare pronti, in un'ottica di trasparenza, fornendo a chi consuma le informazioni necessarie per effettuare le proprie scelte di prodotto e di valore. Ad oggi la comunicazione nel nostro settore è in una fase embrionale, con risorse dedicate minime, ma per questa ragione dotata di potenziale elevatissimo. L'Italia ha un incredibile

patrimonio di varietà casearie, a loro volta realizzate da numerosi produttori di ogni dimensione; un'apertura alla comunicazione avrà implicazioni positive a cascata su tutta la filiera, sia a livello nazionale che internazionale. La sfida dei prossimi anni sarà arrivare ad associare ad ogni prodotto il suo produttore, così come è ormai prassi consolidata nel mondo del vino. Si tratta di una partita collettiva che andrà giocata sulle peculiarità di ogni produttore e sulle sue capacità di innovarsi e rispondere alle nuove richieste del mercato". Maria Cristina Crucitti, giornalista The Cheese Storyteller Advertisement. Scroll to continue reading. "Siamo molto orgogliosi di aver promosso già dal 2019 la prima fiera internazionale 'business to business' della filiera lattiero-casearia allestita in Italia. Lo abbiamo fatto in quella che è riconosciuta a livello mondiale quale capitale europea dei formaggi e da sempre ricca di tradizioni millenarie, valorizzando ulteriormente il territorio. Il nostro salone ha il merito di riunire e far incontrare - in una città simbolo per il settore e perfetta per la centralità logistica della sua Fiera - le aziende produttrici e i loro clienti, dai buyer alla grande distribuzione,

passando per tutti gli operatori che gravitano attorno al pianeta lattiero-caseario. Tutte realtà che, mai come oggi, sono alla ricerca di prodotti di alta qualità e di nicchia, per valorizzare la propria offerta e soddisfare al meglio le richieste della rispettiva clientela, sempre più gourmand: prodotti d'eccellenza che hanno in B2Cheese la vetrina perfetta. Ringraziamo i produttori per le eccellenze (apprezzate sulle tavole di mezzo mondo) che portano in Fiera, ma ancor di più per condividere le loro storie, le loro radici, i loro valori, che sono la parte più nobile del nostro Belpaese. Stiamo verificando con piacere che, in base alle registrazioni già effettuate e all'interesse sempre più crescente tra le aziende, gli operatori e le realtà che a vario titolo sono componenti importanti del settore lattiero-caseario, il progetto B2Cheese raccoglie consensi sempre maggiori e trasversali. Questo ovviamente è motivo di grande soddisfazione per noi organizzatori, ma quello che ancor più ci rende soddisfatti è che tale consenso fa bene soprattutto all'intero 'movimento' della filiera lattiero-casearia, così vitale per l'economia e la promozione dell'Italia (e in particolare delle comunità

montane) anche in chiave turistica e culturale". **Davide Lenarduzzi**, Amministratore delegato **Promoberg** "Il settore lattiero-caseario italiano ha bisogno di un evento internazionale di riferimento verticale che, in due giorni, offra alle aziende la possibilità di soddisfare le essenziali esigenze commerciali e di valutazione del settore. Avrà importante spazio anche lo sviluppo tecnologico, B2Cheese darà al pubblico, agli utenti e ai buyer una visione a 360° del settore, delle novità e delle tendenze future". **Francesco Maroni**, Presidente Progetto FORME e Associazione Cheese Valleys - Le Tre Signorie "Come scriveva un grande mistico, Non sei una goccia nell'oceano. Sei l'intero oceano in una goccia. E se la goccia è di latte, questo concetto ben si può ascrivere all'Italia e ai suoi formaggi. La nostra straordinaria biodiversità ci regala infatti prodotti tipici che non hanno uguali, una ricchezza custodita in ognuno di loro, nel proprio carattere, nella storia e nel profondo legame con il territorio in cui nasce. Secondo un'indagine (fonte Ruminantia) l'Italia ha circa 2.500 varietà di formaggi, di cui oltre 300 con un riconoscimento d'origine (tra DOP, IGP e PAT) e ben

53 DOP. Una ricchezza che è anche una fragilità perché i singoli molto spesso sono piccoli, e non sono in grado di affrontare da soli le sfide dei mercati. L'evoluzione tecnologica, la digitalizzazione, le complessità normative, le opportunità offerte dall'internazionalizzazione richiedono competenze integrate, risorse adeguate e una progettualità capace di fare rete". Partendo da questa considerazione è nata una serie di progetti: nel 2015 FORME, il movimento culturale del lattiero-caseario italiano, aperto e inclusivo, e nel 2019, gli affianchiamo B2Cheese, una fiera con le idee chiare: totalmente verticale sul lattiero-caseario a 360°, concentrata sul business e sulle esigenze degli operatori, leggera nei costi ma ricca di opportunità, pensata per dare spazio a tutti, ai grandi come ai piccoli produttori, ai Consorzi, alle istituzioni, ai servizi e al cd Cheese Tech. Dallo scorso anno è l'unica fiera internazionale b2b dedicata al lattiero-caseario che si celebra in Italia, in un Paese che ha proprio in questo settore la sua industria più importante, con oltre 13 mld di fatturato e un peso determinante sul nostro export alimentare. A questi numeri si aggiungono le grandi ricadute

sull'economia dei territori, il ruolo fondamentale svolto nelle aree interne e montane, il turismo, la ristorazione e tutte le filiere collegate. Alberto Gottardi, co-fondatore di B2Cheese, vicepresidente Progetto Forme, CEO PG&W Advertisement. Scroll to continue reading.

B2CHEESE: il 25 e 26 settembre 2024 alla Fiera di Bergamo torna l'unica fiera internazionale d'Italia riservata a buyer e operatori della filiera lattiero-casearia. Presentata nell

LINK: <https://globalmedianews.info/2024/06/10/b2cheese-il-25-e-26-settembre-2024-alla-fiera-di-bergamo-torna-lunica-fiera-internazionale-ditalia-r...>

B2CHEESE: il 25 e 26 settembre 2024 alla **Fiera di Bergamo** torna l'unica fiera internazionale d'Italia riservata a buyer e operatori della filiera lattiero-casearia. Presentata nella prestigiosa sede di PwC a Milano la terza edizione del salone che mette al centro i protagonisti di una indiscussa eccellenza del Made in Italy nel mondo. Alla significativa parte espositiva si somma un nutrito calendario di eventi collaterali, tra convegni, workshop, concorsi e matching. A B2Cheese anche la finale del Gran Premio del Formaggio, il prestigioso concorso della *Guilde Internationale des Fromagers - Confrerie de Saint Uguzon* - Italia. Il 10 Giugno 2024 è stata presentata questa mattina nella prestigiosa sede di PwC a Milano la terza edizione del salone che mette al centro i protagonisti di una indiscussa eccellenza del Made in Italy nel mondo. A moderare l'incontro Alberto Gottardi, Vicepresidente di Progetto FORME. La conferenza ha visto la partecipazione di Andrea Guerini, Senior Manager

PwC Italia, che oltre a fare gli onori di casa, ha scattato la fotografia della filiera lattiero-casearia illustrando l'elaborazione dell'Ufficio Studi di PwC Italia (vedasi il file allegato); Paolo Zanetti, Presidente Assolatte, Giovanna Prandini, Presidente As.Co.Vi.Lo; Maria Cristina Crucitti, giornalista, fondatrice nel 2014 di The Cheese Storyteller; Armando Brusato, Presidente della *Guilde internationale des fromagers* (Italia); **Davide Lenarduzzi**, Amministratore delegato **Promoberg**; Francesco Maroni, Presidente Progetto FORME e Associazione Cheese Valleys - Le Tre Signorie, Armando Brusati, Presidente di *Guilde Internationale des Fromagers - Confrerie de Saint Uguzon* - Italia; Alessandro Beduschi, assessore regionale all'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste che ha sottolineato l'impegno di Regione Lombardia sul Primo Settore confermando il sostegno e la bontà del progetto B2Cheese. Tra gli appuntamenti più attesi del settore, il 25 e 26 settembre 2024 alla **Fiera di Bergamo** torna B2Cheese, il salone internazionale

organizzato da **Promoberg** (www.bergamofiera.it) in collaborazione con l'Associazione The Cheese Valleys Le Tre Signorie e l'agenzia di marketing e comunicazione PG&W riservato esclusivamente a buyer e operatori del settore lattiero-caseario. Dal latte al mercato, direttamente dai caseifici e dagli stagionatori al centro espositivo e congressuale del capoluogo orobico, la terza edizione dell'unica fiera internazionale business to business (B2B) del settore organizzata in Italia metterà al centro i protagonisti di una indiscussa eccellenza del made in Italy nel mondo, sia sulle tavole che nei dati economici, riunendo e rappresentando un intero settore che, coeso, può superare il confronto con la sfida dell'internazionalizzazione, partendo da un patrimonio di prodotti che non ha eguali nel mondo. Il salone è nato dal business per il business e, come recita il suo payoff - From milk to market - coinvolge uno dei settori più strategici dell'agroindustria, con impatti fondamentali sull'economia in particolare

delle aree interne e montane. Nell'anno in cui l'industria della trasformazione agroalimentare nel suo complesso è diventata il primo settore dell'economia italiana, B2Cheese vuole consolidarsi ulteriormente quale punto di riferimento nazionale per quella che è una filiera d'eccellenza del Made in Italy nel mondo. Un progetto nato per 'fare rete' tra tutte le realtà collegate al lattiero-caseario. Nel percorso di avvicinamento, B2Cheese 2024 ha tagliato lunedì 10 giugno un'altra importante tappa, con la presentazione del progetto e gli sviluppi delle collaborazioni nella prestigiosa sede a Milano City Life di PwC Italia, tra i partner dell'evento. La scelta di allestire il salone a Bergamo (dal 2019, nel solco tracciato a partire dal 2015 da Forme, movimento scientifico-culturale a servizio dell'intero mondo lattiero-caseario) è stata fortemente voluta dagli organizzatori per promuovere e dare merito a un territorio, quello della Bergamasca, che, oltre ad avere una storica tradizione, detiene il primato continentale dei formaggi a denominazione di origine protetta, con ben nove Dop, a cui si sommano numerose altre eccellenze delle Cheese Valleys Orobiche, che abbracciano

le province di Bergamo, Brescia, Lecco e Sondrio: da segnalare i Formaggi Principi delle Orobie, di Presìdi Slow Food emblematici, come lo Storico Ribelle, l'Agrì di Valtorta e lo Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche, oltre ai prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat) e alle Denominazioni Comunalì (De.Co). Con un tale importante patrimonio, nel 2019 Bergamo ha ottenuto il riconoscimento di 'Città Creativa Unesco per la Gastronomia', sfociato poi nella fondazione, nel 2021, insieme alle Città Creative per la Gastronomia di Parma e Alba, del Distretto della Gastronomia Italiana. B2Cheese (così come Forme) è un progetto aperto, inclusivo, di scala nazionale e internazionale, e vede nella capacità di fare sistema la principale leva di sviluppo. In tale contesto, associazioni di categoria, consorzi di tutela e istituzioni possono trovare occasioni di partecipazione e di condivisione di progetti da mettere in rete con i propri stakeholders. La **Fiera di Bergamo** accenderà i riflettori su aziende, operatori e stakeholder che rappresentano al meglio l'intera filiera sui mercati nazionali e internazionali. Accanto alle aziende di produzione e di stagionatura, saranno

presenti anche i settori collegati: dal food-tech alla logistica, dalla distribuzione alla consulenza, a cui si aggiungono associazioni di categoria, consorzi di tutela e istituzioni. Ad oggi sono già oltre 130 le realtà che hanno aderito alla manifestazione, ma è facile prevedere che il dato crescerà ulteriormente nei prossimi mesi. Il mercato lattiero-caseario italiano: l'analisi di PwC Quanto sia importante la filiera lattiero-casearia anche per il Pil italiano è emerso chiaramente durante l'intervento in cui Andrea Guerini ha illustrato i dati elaborati dall'Ufficio Studi di PwC Italia. 'Il mercato lattiero-caseario italiano, e in particolare il segmento dei formaggi - spiega Guerini -, rappresenta un comparto altamente strategico per il Made in Italy, di cui detiene il primato per fatturato complessivo nell'industria alimentare con 19 miliardi di euro, di cui il 68% (circa 13 miliardi di euro) grazie ai formaggi. Un risultato importante se si considera il settore anche a livello europeo. Nel 2023, infatti, con una produzione di 1,2 milioni di tonnellate di formaggio, l'Italia si è posizionata al terzo posto nella produzione totale di formaggio in Europa, dopo solo Germania e Francia. L'Italia ha contribuito

significativamente all'aumento della produzione europea, che si attesta oggi a +6% rispetto al 2018, e alla crescita dell'export dei prodotti sia intra-EU che extra-EU (31,3 miliardi di euro nel 2023). La trasformazione agroalimentare e l'innovazione tecnologica nel settore, inoltre, impatteranno positivamente sull'intera filiera. La terza edizione di B2Cheese rappresenta un punto di riferimento nazionale e internazionale per incontrare i principali attori del mercato e delle istituzioni, insieme alle associazioni di categoria più rappresentative, e confrontarsi sulle strategie di collaborazione in grado di generare valore condiviso nel lungo periodo e valorizzare un approccio di filiera in una prospettiva più ampia di sviluppo sostenibile'. All'area espositiva si abbinerà un nutrito calendario di eventi collaterali, con convegni, workshop, concorsi, matching con buyers, operatori e fornitori di servizi anche internazionali, ma anche con momenti informali, più ludici e relazionali. Situazioni che favoriscono lo sviluppo di importanti relazioni tra le realtà espositrici e le filiere collegate. Da segnalare in tal contesto le collaborazioni ormai

consolidate di B2Cheese con Italian Trade Agency (ICE), per un importante programma di incoming buyer internazionale, e con PwC Italia, organizzazione che offre servizi professionali alle imprese e che mette a disposizione le competenze e i servizi dedicati per le aziende del settore. Finalissima concorso *Guilde Internationale des Fromagers - Confrerie de Saint Uguzon - Italia* tra le novità che caratterizzeranno l'edizione 2024, sicuramente molto importante è la finale del prestigioso Gran Premio del Formaggio, il concorso della *Guilde Internationale des Fromagers - Confrerie de Saint Uguzon - Italia*, che, dopo CIBUS nel 2022, ha scelto B2Cheese quale tappa italiana per valorizzare il lavoro dei formaggiai, premiando la loro creatività, professionalità e passione. Tema di quest'anno sono 'I colori del latte'. Un'opportunità unica per i professionisti del settore (formaggiai, banconisti o rivenditori di formaggi) che vogliono mostrare la loro maestria, guadagnare riconoscimento a livello internazionale e contribuire attivamente alla promozione della cultura casearia. La finalissima nazionale sarà ospitata appunto a B2Cheese il 25

settembre prossimo, e il vincitore italiano nel 2025 si contenderà il titolo di Miglior Formaggio del Mondo al Mondial du Fromage et des Produits Laitiers di Tours, in Francia. Convegni, formazione e work shop sui temi caldi del settore La parte formativa e congressuale mette al centro temi di stretta attualità e di indirizzo legati ai prodotti caseari, come la generazione di valore lungo la filiera, coinvolgendo alcuni tra i principali attori della produzione, della distribuzione e delle istituzioni, insieme alle associazioni di categoria più rappresentative, fino alle tematiche ESG e della digital transformation. Il calendario si apre mercoledì 25 settembre alle ore 11.00 in Sala Caravaggio con una tavola rotonda promossa da B2Cheese e Formaggi & Consumi, presenti i player del lattiero caseario (rappresentanti del comparto allevatorio, dell'industria e della distribuzione, del mondo politico e dei consumatori) per confrontarsi sullo stato dell'arte di un settore in trasformazione. Oggetto di dibattito, la valorizzazione del latte e dei suoi prodotti derivati dalla stalla allo scaffale, fino alle case degli italiani. Il settore lattiero caseario paga infatti il prezzo dell'inflazione, e non solo. Sono aumentati i costi

di produzione, è salito il prezzo delle referenze a scaffale e i consumi hanno subito una frenata. Nel 2024 però, seppur con grandi elementi di incertezza, l'inflazione dovrebbe rallentare. Ecco allora alcune delle domande su cui la tavola rotonda sarà chiamata a confrontarsi: qual è il giusto prezzo del latte e come sostenere il settore agricolo? Come trasferire il valore lungo la filiera? Come gli italiani percepiscono formaggi e latticini? E come promuoverne il loro valore culturale, sociale ed economico in Italia e all'estero? Viste le premesse, è bene mettere in agenda sin da ora l'appuntamento. Tra gli appuntamenti, anche due eventi tematici a cura di PwC Italia, dedicati alla sostenibilità e alla digitalizzazione. Visto l'alto gradimento ottenuto nelle precedenti edizioni, sono state confermate le due giornate feriali a ridosso del fine settimana, per consentire agli operatori un rientro 'comodo' e/o di abbinare all'impegno professionale anche un soggiorno alla scoperta del territorio e dei produttori locali, come fatto da molti, in particolare stranieri, nei due precedenti appuntamenti. Ultimo plus, ma non certo per

importanza, è dato dalla **Fiera di Bergamo**: la moderna struttura è ottimale anche sotto il profilo logistico, essendo al centro di una delle macroregioni più importanti al mondo e della sua mobilità, collegata in una manciata di chilometri con l'autostrada A4 Milano-Venezia, la rete ferroviaria e l'aeroporto internazionale BGY 'Il Caravaggio', terzo scalo italiano per numero di passeggeri, che collega la Città dei Mille con oltre 140 destinazioni in tutta Europa, Nord Africa e Medio Oriente: caratteristiche che fanno la differenza per un evento internazionale. Orari: 9.30 - 18.30. Ticket evento: 50 euro (giornaliero) Info e registrazioni sul sito: <https://b2cheese.it/it>; e-mail: B2Cheese è anche social: Facebook: www.facebook.com/b2cheese/ LinkedIn: www.linkedin.com/company/b2cheese/ Instagram: www.instagram.com/b2cheese/ YouTube: www.youtube.com/channel/UCXTV0u03GR4RxXDkDFM4eQ Interventi: Alessandro Beduschi, assessore all'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste di Regione Lombardia "Siamo orgogliosi di sostenere la terza edizione di B2Cheese, un evento unico che celebra

l'eccellenza casearia declinandola all'attenzione degli operatori professionali, italiani e soprattutto internazionali. Un'occasione che evidenzia quanto il lattiero caseario sia il vero punto di forza del sistema agroalimentare lombardo. Siamo la Regione che produce metà del latte italiano, che fa dell'innovazione e della ricerca di prodotti freschi sempre più innovativi un vanto di questo comparto ma che soprattutto può contare su 14 formaggi Dop, che contribuiscono al valore economico regionale per 1,4 miliardi di euro, pari al 78% dell'intera Dop economy lombarda, con un valore al consumo che supera gli 8 miliardi di euro. B2Cheese è quindi una grande opportunità per discutere le sfide e le opportunità future di un settore sempre più apprezzato nel mondo che, come dimostrano i numeri positivi dell'export, vuole continuare a crescere'. Paolo Zanetti, Presidente Assolatte 'Quello della trasformazione casearia è un settore chiave per il food nazionale. Con 1,3 milioni di tonnellate di produzione annua, di cui la metà DOP e IGP, l'Italia è uno dei principali player mondiali del settore. La domanda mondiale di prodotti di qualità continua ad aumentare e il nostro paese

è pronto a rispondere con un sistema produttivo che ha fatto della qualità normale quotidianità. Il nostro successo è certificato dai dati dell'export che cresce di anno in anno in modo costante. Negli ultimi 15 anni abbiamo più che raddoppiato il volume delle nostre esportazioni casearie che hanno raggiunto 600.000 t tonnellate per un valore prossimo di 5 miliardi di euro. Anche i primi tre mesi di quest'anno confermano le tendenze del passato. Ingredienti di questo successo sono tre: lavoro, lavoro, lavoro.' Giovanna Prandini, Presidente As.Co.Vi.Lo 'Ascovilo, l'associazione che raduna 13 consorzi di tutela vino della Lombardia, negli ultimi tre anni è stata protagonista in partnership con il Consorzio Tutela Grana Padano del progetto Nati per stare insieme volto a promuovere due importanti filiere agricole della Lombardia, il vino ed il formaggio. Gli eccellenti risultati ci hanno indotto a fare insieme un nuovo progetto (un podcast): Un viaggio in Lombardia - Sorsi e morsi. Molto si può fare anche a B2cheese se vi è il desiderio di promuovere i vini lombardi DOP e IGP e i formaggi italiani DOP avendo attenzione alla educazione dei consumatori affinché scelgano prodotti certificati e sostengano le

nostre produzioni tradizionali'. Maria Cristina Crucitti, giornalista The Cheese Storyteller 'Strettamente collegato ai sistemi agricoli, il settore lattiero-caseario è destinato a essere protagonista di grandi cambiamenti, in termini di tecniche di allevamento, alimentazione e benessere animale, fino alla sostenibilità del packaging. La sensibilità di molti consumatori di nuova generazione sta via via evolvendo verso tematiche etiche e ambientali ed è sempre maggiore l'esigenza di conoscere e comprendere i processi produttivi del cibo. Sarà necessario farsi trovare pronti, in un'ottica di trasparenza, fornendo a chi consuma le informazioni necessarie per effettuare le proprie scelte di prodotto e di valore. Ad oggi la comunicazione nel nostro settore è in una fase embrionale, con risorse dedicate minime, ma per questa ragione dotata di potenziale elevatissimo. L'Italia ha un incredibile patrimonio di varietà casearie, a loro volta realizzate da numerosi produttori di ogni dimensione; un'apertura alla comunicazione avrà implicazioni positive a cascata su tutta la filiera, sia a livello nazionale che internazionale. La sfida dei prossimi anni sarà arrivare ad associare ad ogni

prodotto il suo produttore, così come è ormai prassi consolidata nel mondo del vino. Si tratta di una partita collettiva che andrà giocata sulle peculiarità di ogni produttore e sulle sue capacità di innovarsi e rispondere alle nuove richieste del mercato'. Armando Brusato, Presidente de la Guilde internationale des fromagers Italia 'Siamo felicissimi di portare a B2Cheese la finale del nostro concorso, che vedrà all'opera cinque esperti formaggiai selezionati tra un'ampia cerchia di concorrenti. Il vincitore rappresenterà l'Italia nella finale mondiale a Tours, in Francia'. **Davide Lenarduzzi**, Amministratore delegato **Promoberg** 'Siamo molto orgogliosi di aver promosso già dal 2019 la prima fiera internazionale 'business to business' della filiera lattiero-casearia allestita in Italia. Lo abbiamo fatto in quella che è riconosciuta a livello mondiale quale capitale europea dei formaggi e da sempre ricca di tradizioni millenarie, valorizzando ulteriormente il territorio. Il nostro salone ha il merito di riunire e far incontrare - in una città simbolo per il settore e perfetta per la centralità logistica della sua Fiera - le aziende produttrici e i loro clienti, dai buyer alla grande distribuzione,

passando per tutti gli operatori che gravitano attorno al pianeta lattiero-caseario. Tutte realtà che, mai come oggi, sono alla ricerca di prodotti di alta qualità e di nicchia, per valorizzare la propria offerta e soddisfare al meglio le richieste della rispettiva clientela, sempre più gourmand: prodotti d'eccellenza che hanno in B2Cheese la vetrina perfetta. Ringraziamo i produttori per le eccellenze (apprezzate sulle tavole di mezzo mondo) che portano in Fiera, ma ancor di più per condividere le loro storie, le loro radici, i loro valori, che sono la parte più nobile del nostro Belpaese. Stiamo verificando con piacere che, in base alle registrazioni già effettuate e all'interesse sempre più crescente tra le aziende, gli operatori e le realtà che a vario titolo sono componenti importanti del settore lattiero-caseario, il progetto B2Cheese raccoglie consensi sempre maggiori e trasversali. Questo ovviamente è motivo di grande soddisfazione per noi organizzatori, ma quello che ancor più ci rende soddisfatti è che tale consenso fa bene soprattutto all'intero 'movimento' della filiera lattiero-casearia, così vitale per l'economia e la promozione dell'Italia (e in particolare delle comunità

montane) anche in chiave turistica e culturale'. Francesco Maroni, Presidente Progetto FORME e Associazione Cheese Valleys - Le Tre Signorie "Il settore lattiero-caseario italiano ha bisogno di un evento internazionale di riferimento verticale che, in due giorni, offra alle aziende la possibilità di soddisfare le essenziali esigenze commerciali e di valutazione del settore. Avrò importante spazio anche lo sviluppo tecnologico, B2Cheese darà al pubblico, agli utenti e ai buyer una visione a 360° del settore, delle novità e delle tendenze future'. Alberto Gottardi, cofondatore di B2Cheese, vicepresidente Progetto Forme, CEO PG&W 'Come scriveva un grande mistico, Non sei una goccia nell'oceano. Sei l'intero oceano in una goccia. E se la goccia è di latte, questo concetto ben si può ascrivere all'Italia e ai suoi formaggi. La nostra straordinaria biodiversità ci regala infatti prodotti tipici che non hanno uguali, una ricchezza custodita in ognuno di loro, nel proprio carattere, nella storia e nel profondo legame con il territorio in cui nasce. Secondo un'indagine (fonte Ruminantia) l'Italia ha circa 2.500 varietà di formaggi, di cui oltre 300 con un riconoscimento d'origine

(tra DOP, IGP e PAT) e ben 53 DOP. Una ricchezza che è anche una fragilità perché i singoli molto spesso sono piccoli, e non sono in grado di affrontare da soli le sfide dei mercati. L'evoluzione tecnologica, la digitalizzazione, le complessità normative, le opportunità offerte dall'internazionalizzazione richiedono competenze integrate, risorse adeguate e una progettualità capace di fare rete'. Partendo da questa considerazione è nata una serie di progetti: nel 2015 FORME, il movimento culturale del lattiero-caseario italiano, aperto e inclusivo, e nel 2019, gli affianchiamo B2Cheese, una fiera con le idee chiare: totalmente verticale sul lattiero-caseario a 360°, concentrata sul business e sulle esigenze degli operatori, leggera nei costi ma ricca di opportunità, pensata per dare spazio a tutti, ai grandi come ai piccoli produttori, ai Consorzi, alle istituzioni, ai servizi e al cd Cheese Tech. Dallo scorso anno è l'unica fiera internazionale b2b dedicata al lattiero-caseario che si celebra in Italia, in un Paese che ha proprio in questo settore la sua industria più importante, con oltre 13 mld di fatturato e un peso determinante sul nostro export alimentare. A questi numeri si aggiungono

le grandi ricadute
sull'economia dei territori, il
ruolo fondamentale svolto
nelle aree interne e
montane, il turismo, la
ristorazione e tutte le filiere
collegate. a cura della
redazione seguitemi anche
con un like su Instagram,
n o m e u t e n t e :
g i o . v a n n i . a c e r b i

Formaggio leader dell'agroalimentare italiano con 13 miliardi di fatturato

LINK: <https://www.ilssole24ore.com/art/formaggio-leader-dell-agroalimentare-italiano-13-miliardi-fatturato-AG9MIMV>



ServizioServizioContenuto basato su fatti, osservati e verificati dal reporter in modo diretto o riportati da fonti verificate e attendibili. Scopri di piùB2Cheese Formaggio leader dell'agroalimentare italiano con 13 miliardi di fatturatoPresentata B2Cheese, la fiera internazionale riservata a buyer e operatori della filiera lattiero-casearia che si terrà il 25 e 26 settembre 2024 alla **Fiera di Bergamo** di Emiliano Sgambato 10 giugno 2024 Ascolta la versione audio dell'articolo La produzione lattiero casearia italiana si conferma un pilastro dell'agroalimentare italiano rappresentando il 10% del fatturato di tutta l'industria alimentare nazionale. Secondo una elaborazione di PwC su dati Assolatte, Ismea e Federalimentare «in particolare il segmento dei formaggi rappresenta un comparto altamente strategico per il Made in Italy, di cui detiene il primato per fatturato

complessivo nell'industria alimentare con 19 miliardi di euro, di cui il 68% (circa 13 miliardi di euro) grazie ai formaggi». I 57 i formaggi a denominazione Dop e Igp generano ormai stabilmente più di 5 miliardi di fatturato per volumi che hanno raggiunto 593 mila tonnellate (45% del totale formaggi). Un risultato importante se si considera il settore anche a livello europeo, dove nel 2023 «con una produzione di 1,2 milioni di tonnellate di formaggio, l'Italia si è posizionata al terzo posto nella produzione totale di in Europa, dopo solo Germania e Francia». E ha così contribuito significativamente all'aumento della produzione continentale, oggi superiore del +6% rispetto al 2018. Sono alcuni tra i dati presentati in occasione della presentazione di B2Cheese la fiera internazionale d'Italia riservata a buyer e operatori della filiera lattiero-casearia che si terrà

il 25 e 26 settembre 2024 alla **Fiera di Bergamo**. Il 2023 ha registrato un saldo della bilancia commerciale di 510 milioni di euro. Elemento determinante è infatti stato l'export che ha registrato un fatturato record di 5,44 miliardi, di cui quasi 5 mld solo di formaggi. L'import di formaggi in Italia nel 2023 ha raggiunto il valore di 2,6 miliardi, di cui il 96,9% è realizzato intra Ue. La Germania si conferma leader con il 45% del totale dell'import. Particolarmente rilevante -nota PwC - è il comparto dei formaggi freschi (inclusi siero di latte e latticini) che rappresentano oltre il 50% di tutti i formaggi tedeschi nel nostro Paese. Per quanto riguarda i formaggi francesi, le importazioni in Italia valgono solamente 1/5 delle esportazioni di formaggi italiani verso la Francia. «La terza edizione di B2Cheese - dicono gli organizzatori - rappresenta un punto di riferimento nazionale e internazionale

per incontrare i principali attori del mercato e delle istituzioni, insieme alle associazioni di categoria più rappresentative, e confrontarsi sulle strategie di collaborazione in grado di generare valore condiviso nel lungo periodo e valorizzare un approccio di filiera in una prospettiva più ampia di sviluppo sostenibile». All'area espositiva si abbinerà un nutrito calendario di eventi collaterali, con convegni, workshop, concorsi, matching con buyers, operatori e fornitori di servizi anche internazionali, ma anche con momenti informali, più ludici e relazionali. «Situazioni che favoriscono lo sviluppo di importanti relazioni tra le realtà espositrici e le filiere collegate» spiega una nota che segnala le collaborazioni con Italian Trade Agency (Ice), «per un importante programma di incoming buyer internazionale», e «con PwC Italia, organizzazione che offre servizi professionali alle imprese e che mette a disposizione le competenze e i servizi dedicati per le aziende del settore». La scelta di allestire il salone a Bergamo (dal 2019, nel solco tracciato a partire dal 2015 da Forme, movimento scientifico-culturale a servizio dell'intero mondo lattiero-caseario) dà merito a un territorio che detiene il

primato continentale dei formaggi a denominazione di origine protetta, con nove Dop, «a cui si sommano numerose altre eccellenze delle Cheese Valleys Orobiche, che abbracciano le province di Bergamo, Brescia, Lecco e Sondrio». Riproduzione riservata ©

B2Cheese, Assessore Beduschi: a Bergamo il 25 e 26 settembre l'unica fiera per buyer e operatori del lattiero-caseario

LINK: <http://www.imprese-lavoro.com/2024/06/10/b2cheese-assessore-beduschi-a-bergamo-il-25-e-26-settembre-lunica-fiera-per-buyer-e-operatori-del-l...>



B2Cheese, Assessore Beduschi: a Bergamo il 25 e 26 settembre l'unica fiera per buyer e operatori del lattiero-caseario 10/06/2024 Milano - Dal latte al mercato, direttamente dai caseifici e dagli stagionatori. La terza edizione di B2Cheese, l'unica fiera internazionale business to business (B2B) del settore lattiero caseario organizzata in Italia, metterà al centro, a Bergamo, il 25 e 26 settembre, i protagonisti di una indiscussa eccellenza del made in Italy nel mondo. Un patrimonio di prodotti che non ha eguali nel mondo. Il salone, presentato oggi a Milano, è nato dal business per il business e coinvolge uno dei settori più strategici dell'agroindustria, con impatti fondamentali sull'economia in particolare delle aree interne e montane. Nell'anno in cui l'industria della trasformazione agroalimentare nel suo complesso è diventata il primo settore dell'economia

italiana, B2Cheese è punto di riferimento nazionale per quella che è una filiera d'eccellenza del Made in Italy nel mondo. "Siamo orgogliosi di sostenere la terza edizione di B2Cheese, - ha detto Alessandro Beduschi, assessore all'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste - un evento unico che celebra l'eccellenza casearia declinandola all'attenzione degli operatori professionali, italiani e, soprattutto, internazionali. Un'occasione che evidenzia quanto il lattiero caseario sia il vero punto di forza del sistema agroalimentare lombardo. Siamo la Regione che produce metà del latte italiano, che fa dell'innovazione e della ricerca di prodotti freschi sempre più innovativi un vanto di questo comparto. Che può contare, soprattutto, su 14 formaggi Dop, che contribuiscono al valore economico regionale per 1,4 miliardi di euro, pari al 78% dell'intera Dop economy lombarda. Con un valore al consumo che

supera gli 8 miliardi di euro. B2Cheese è, quindi, una grande opportunità per discutere le sfide e le opportunità future di un settore sempre più apprezzato nel mondo che, come dimostrano i numeri positivi dell'export, vuole continuare a crescere'. La scelta di allestire il salone a Bergamo (dal 2019, nel solco tracciato a partire dal 2015 da Forme, movimento scientifico-culturale a servizio dell'intero mondo lattiero-caseario) è stata fortemente voluta dagli organizzatori per promuovere e dare merito a un territorio, quello della Bergamasca, che, oltre ad avere una storica tradizione, detiene il primato continentale dei formaggi a denominazione di origine protetta. Ben nove le Dop, a cui si sommano numerose altre eccellenze, tra le province di Bergamo, Brescia, Lecco e Sondrio. Da segnalare i 'Formaggi Principi delle Orobie', di Presìdi Slow Food emblematici, come lo 'Storico Ribelle', l'Agri di

Valtorta' e lo 'Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche', oltre ai Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat) e alle Denominazioni Comunali (De.Co). Con un patrimonio così importante, nel 2019 Bergamo ha ottenuto il riconoscimento di 'Città Creativa Unesco per la Gastronomia', sfociato poi nella fondazione, nel 2021, insieme alle Città Creative per la Gastronomia di Parma e Alba, del Distretto della Gastronomia Italiana. B2Cheese (così come Forme) è un progetto aperto, inclusivo, di scala nazionale e internazionale, e vede nella capacità di fare sistema la principale leva di sviluppo. La **Fiera di Bergamo** accenderà i riflettori su aziende, operatori che rappresentano al meglio l'intera filiera sui mercati nazionali e internazionali. Accanto alle aziende di produzione e di stagionatura, saranno presenti anche i settori collegati: dal food-tech alla logistica, dalla distribuzione alla consulenza, a cui si aggiungono associazioni di categoria, consorzi di tutela e istituzioni.

B2Cheese, vetrina casearia sempre più internazionale

A settembre. Terza edizione della fiera agroalimentare presentata a Milano. Il 20% degli espositori dall'estero, presente la Francia ma anche la Lituania

GIORGIO LAZZARI

La terza edizione di «B2Cheese», fiera dedicata agli operatori del settore lattiero-caseario, mette in mostra il territorio diventando sempre più vetrina internazionale.

Dal 25 al 26 settembre prossimi a Bergamo sono attesi più di 130 operatori con una crescita importante proprio degli espositori esteri (20%) provenienti da Svizzera, Austria, Spagna, Germania, Francia e Lituania, ai quali si sommano le delegazioni straniere e i buyer portati da Ita, Italian Trade Agency.

«Siamo molto soddisfatti per la risposta ricevuta - conferma Francesco Maroni, presidente di Progetto Forme e dell'associazione «Cheese Valleys - Le Tre Signorie» -. Abbiamo già una lista d'attesa con realtà che chiedono di partecipare alla manifestazione, sempre più internazionale, dove metteremo in mostra tutta la filiera, compresa la parte tecnologica che guarda al futuro». L'evento «business to business» nei padiglioni di via Lunga, mette in mostra le produzioni di eccellenza e diventa una vetrina per i produttori, dai bergamaschi, fino al resto d'Italia e d'Europa.

La filiera, come sottolineato ieri a più voci anche durante la conferenza stampa di presentazione di «B2Cheese», che si è svolta a Milano City Life, gode di buona salute, soprattutto se si analizzano produzione e bilanci commerciali. «Il mercato lattiero-caseario italiano, e in particolare il segmento dei formaggi - fa presente Andrea Guerini, senior manager di



Torna a settembre B2Cheese dedicata a operatori del mondo caseario

■ **Presenze già full con 130 operatori e una lista d'attesa. Un focus sulle tecnologie del futuro**

■ **Dall'assessore Beduschi a Zanetti (Assolatte) emerge la forza trainante di questo comparto**

PwC - rappresenta un comparto altamente strategico per il made in Italy, di cui detiene il primato per fatturato complessivo nell'industria alimentare con 19 miliardi di euro, di cui il 68% (circa 13 miliardi di euro) grazie ai formaggi. Nel 2023 l'Italia ha prodotto il 9% del latte vaccino europeo (13 milioni di tonnellate), con 1,2 milioni di tonnellate di formaggio, al terzo posto in Europa, dopo Germania e Francia - continua Guerini -. lo scorso anno il saldo della bilancia commerciale si è chiuso a +510 milioni di euro con l'export che ha registrato un fatturato record di 5,44 miliardi di cui quasi 5 relativo solo ai formaggi, in crescita verso Francia, Germa-

nia, Spagna ed Est Europa (Polonia in particolare), ma anche sul mercato cinese, mentre registra maggiori difficoltà in Canada, Giappone e Corea del Sud».

Moderati da Alberto Gottardi, vicepresidente di Progetto Forme, sono intervenuti anche Paolo Zanetti, presidente Assolatte, che ha ribadito «l'importanza del comparto che macina numeri straordinari e ha saputo evolversi dando l'opportunità anche ai piccoli di crescere con prodotti esportabili, anche se bisogna fare di più contro l'italian sounding» e l'assessore regionale all'Agricoltura, Alessandro Beduschi, che ha evidenziato come «il lattiero-caseario è punto di forza del sistema agroalimentare lombardo, producendo la metà del latte italiano, senza dimenticare i temi legati ad innovazione e sostenibilità».

Davide Lenarduzzi, a.d. di Promoberg, ha aggiunto che «Bergamo è riconosciuta a livello mondiale come la capitale europea dei formaggi, grazie a tradizioni millenarie che valorizzano il territorio, senza dimenticare la centralità logistica della fiera, che sorge vicino al terzo aeroporto in Italia». Le connessioni tra formaggi e vino sono state ricordate da Giovanna Prandini, presidente di Ascovilo, insieme alla giornalista Maria Cristina Crucitti e ad Armando Brusato, presidente Italiano della Guilde Internationale des fromagers, la prestigiosa associazione a livello mondiale che terrà il suo Capitolo italiano proprio a Bergamo, durante i giorni della fiera.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PWC SUL SETTORE CASEARIO

Il formaggio italiano fattura 19 miliardi

■ Il mercato lattiero-caseario italiano genera ricavi per 19 miliardi di euro. È quanto emerge dai dati elaborati dall'ufficio studi di PwC Italia, riportati in occasione della presentazione di B2Cheese, il salone internazionale riservato esclusivamente a buyer e operatori del settore lattiero-caseario, che si tiene il 25 e 26 settembre alla Fiera di Bergamo. Un risultato importante se si considera il settore anche a livello europeo. Nel 2023, infatti, con una produzione di 1,2 milioni di tonnellate di formaggio, l'Italia si è posizionata al terzo posto nella produzione di formaggio in Europa, dopo Germania e Francia. L'Italia ha contribuito significativamente all'aumento della produzione europea, cresciuta del 6% rispetto al 2018, e all'aumento dell'export made in Ue giunto a quota 31,3 miliardi di euro nel 2023.





Marco Conti <marco.conti.balduzzi@gmail.com>

LNews-B2CHEESE, ASSESSORE BEDUSCHI: A BERGAMO IL 25 E 26 SETTEMBRE L'UNICA FIERA PER BUYER E OPERATORI DEL LATTIERO-CASEARIO

1 messaggio

Lombardia Notizie <lombardianotizie@lombardianotizie.online>
Rispondi a: lombardia.notizie@regione.lombardia.it
A: marco.conti.balduzzi@gmail.com

10 giugno 2024 alle ore 14:39

Se non leggi correttamente questo messaggio, clicca qui

**Regione
Lombardia****Lombardia Notizie**[Ricevi i comunicati su Telegram →](#)**LNews-B2CHEESE, ASSESSORE BEDUSCHI: A BERGAMO IL 25 E 26 SETTEMBRE L'UNICA FIERA PER BUYER E OPERATORI DEL LATTIERO-CASEARIO**

(LNews - Milano, 10 giu) Dal latte al mercato, direttamente dai caseifici e dagli stagionatori. La terza edizione di B2Cheese, l'unica fiera internazionale business to business (B2B) del settore lattiero caseario organizzata in Italia, metterà al centro, a Bergamo, il 25 e 26 settembre, i protagonisti di una indiscussa eccellenza del made in Italy nel mondo. Un patrimonio di prodotti che non ha uguali nel mondo.

Il salone, presentato oggi a Milano, è nato dal business per il business e coinvolge uno dei settori più strategici dell'agroindustria, con impatti fondamentali sull'economia in particolare delle aree interne e montane. Nell'anno in cui l'industria della trasformazione agroalimentare nel suo complesso è diventata il primo settore dell'economia italiana, B2Cheese è punto di riferimento nazionale per quella che è una filiera d'eccellenza del Made in Italy nel mondo.

"Siamo orgogliosi di sostenere la terza edizione di B2Cheese, - ha detto Alessandro Beduschi, assessore all'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste - un evento unico che celebra l'eccellenza casearia declinandola all'attenzione degli operatori professionali, italiani e, soprattutto, internazionali. Un'occasione che evidenzia quanto il lattiero caseario sia il vero punto di forza del sistema agroalimentare lombardo. Siamo la Regione che produce metà del latte italiano, che fa dell'innovazione e della ricerca di prodotti freschi sempre più innovativi un vanto di questo comparto. Che può contare, soprattutto, su 14 formaggi Dop, che contribuiscono al valore economico regionale per 1,4 miliardi di euro, pari al 78% dell'intera Dop economy lombarda. Con un valore al consumo che supera gli 8 miliardi di euro. B2Cheese è, quindi, una grande opportunità per discutere le sfide e le opportunità future di un settore sempre più apprezzato nel mondo che, come dimostrano i numeri positivi dell'export, vuole continuare a crescere".

La scelta di allestire il salone a Bergamo (dal 2019, nel solco tracciato a partire dal 2015 da Forme, movimento scientifico-culturale a servizio dell'intero mondo lattiero-caseario) è stata fortemente voluta dagli organizzatori per promuovere e dare merito a un territorio, quello della Bergamasca, che, oltre ad avere una storica tradizione, detiene il primato continentale dei formaggi a denominazione di origine protetta.

Ben nove le Dop, a cui si sommano numerose altre eccellenze, tra le province di Bergamo, Brescia, Lecco e Sondrio. Da segnalare i 'Formaggi Principi delle Orobie', di Presidi Slow Food emblematici, come lo 'Storico Ribelle', l'Agri di Valtorta' e lo 'Stracchino all'Antica delle Valli Orobie', oltre ai Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat) e alle Denominazioni Comunali (De.Co). Con un patrimonio così importante, nel 2019 Bergamo ha ottenuto il riconoscimento di 'Città Creativa Unesco per la Gastronomia', sfociato poi nella fondazione, nel 2021, insieme alle Città Creative per la Gastronomia di Parma e Alba, del Distretto della Gastronomia Italiana. B2Cheese (così come Forme) è un progetto aperto, inclusivo, di scala nazionale e internazionale, e vede nella capacità di fare sistema la principale leva di sviluppo.

La Fiera di Bergamo accenderà i riflettori su aziende, operatori che rappresentano al meglio l'intera filiera sui mercati nazionali e internazionali. Accanto alle aziende di produzione e di stagionatura, saranno presenti anche i settori collegati: dal food-tech alla logistica, dalla distribuzione alla consulenza, a cui si aggiungono associazioni di categoria, consorzi di tutela e istituzioni. (LNews)

ver

**WhatsApp**

Iscriviti al canale WhatsApp di
Lombardia Notizie.

[Clicca Qui →](#)**Telegram**

Ricevi prima di tutti i nostri
comunicati.

[Clicca Qui →](#)[Esplora il nuovo ARCHIVIO dei comunicati stampa](#)[Vai all'archivio](#)[tel. 02 67655315](tel:0267655315)

© Copyright Regione Lombardia - Tutti i diritti riservati

[Gestisci la tua iscrizione](#) | [Cancella iscrizione](#)

Ricevi questa email perché hai dato il consenso a ricevere comunicazioni email da parte nostra.
Lombardia Notizie, [Piazza città Lombardia n.1, Milano, 20124 MI](#) IT
www.lombardianotizie.online 02.67655315

Messaggio inviato con **MailUp**®

B2Cheese, Beduschi: a Bergamo l'unica fiera per operatori lattiero-caseario

LINK: <https://www.lombardianotizie.online/b2cheese-bergamo/>



B2Cheese, Beduschi: a Bergamo l'unica fiera per operatori lattiero-caseario Emanuele Vertemati Giugno 10, 2024 Presentata l'edizione 2024 della manifestazione internazionale Dal latte al mercato, direttamente dai caseifici e dagli stagionatori. A Bergamo la terza edizione di B2Cheese, l'unica fiera internazionale business to business (B2B) del settore lattiero caseario organizzata in Italia. Focus, il 25 e 26 settembre, sui protagonisti di una indiscussa eccellenza del made in Italy nel mondo. Un patrimonio di prodotti che non ha eguali nel mondo. Il salone, presentato a Milano, è nato dal business per il business e coinvolge uno dei settori più strategici dell'agroindustria. Con impatti fondamentali sull'economia in particolare delle aree interne e montane. Nell'anno in cui l'industria della trasformazione agroalimentare è diventata

primo settore dell'economia italiana, B2Cheese è riferimento nazionale per l'eccellenza del Made in Italy nel mondo. "Siamo orgogliosi di sostenere la terza edizione di B2Cheese, - ha detto Alessandro Beduschi, assessore all'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste -. Un evento unico che celebra l'eccellenza casearia declinandola all'attenzione degli operatori professionali, italiani e, soprattutto, internazionali. Un'occasione che evidenzia quanto il lattiero caseario sia il vero punto di forza del sistema agroalimentare lombardo. Siamo la Regione che produce metà del latte italiano, che fa dell'innovazione e della ricerca di prodotti freschi sempre più innovativi un vanto di questo comparto. Che può contare, soprattutto, su 14 formaggi Dop, che contribuiscono al valore economico regionale per 1,4 miliardi di euro. Pari al 78% dell'intera Dop

economy lombarda. Per un valore al consumo che supera gli 8 miliardi di euro. B2Cheese è, quindi, una grande opportunità per discutere le sfide e le opportunità future di un settore sempre più apprezzato nel mondo. Comparto che, come dimostrano i numeri positivi dell'export, vuole continuare a crescere'. B2Cheese a Bergamo, l'eredità di 'Forme' La scelta di allestire il salone a Bergamo (dal 2019, nel solco tracciato da Forme, movimento scientifico-culturale a servizio dell'intero mondo lattiero-caseario) è stata fortemente voluta dagli organizzatori. Obiettivo, promuovere e dare merito a un territorio, la Bergamasca, che, oltre ad avere una storica tradizione, detiene il primato continentale dei formaggi a denominazione di origine protetta. Ben nove le Dop, a cui si sommano numerose altre eccellenze, tra le province

di Bergamo, Brescia, Lecco e Sondrio. Da segnalare i 'Formaggi Principi delle Orobie', di Presìdi Slow Food emblematici, come lo 'Storico Ribelle', l'Agri di Valtorta' e lo 'Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche'. Oltre ai Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat) e alle Denominazioni Comunali (De.Co). Con un patrimonio così importante, nel 2019 Bergamo ha ottenuto il riconoscimento di 'Città Creativa Unesco per la Gastronomia', sfociato poi nella fondazione, nel 2021, insieme alle Città Creative per la Gastronomia di Parma e Alba, del Distretto della Gastronomia Italiana. B2Cheese (così come Forme) è un progetto aperto, inclusivo, di scala nazionale e internazionale, e vede nella capacità di fare sistema la principale leva di sviluppo. La **Fiera di Bergamo** accenderà i riflettori su aziende, operatori che rappresentano al meglio l'intera filiera sui mercati nazionali e internazionali. Accanto alle aziende di produzione e di stagionatura, saranno presenti anche i settori collegati. Dal food-tech alla logistica, dalla distribuzione alla consulenza, a cui si aggiungono associazioni di categoria, consorzi di tutela e istituzioni.

Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld

LINK: <https://magazine-italia.it/pwc-formaggi-strategici-per-alimentare-italiano-fatturato-2023-a-13-mld/>



Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld
Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld
Pubblicato da: Redazione Web
Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld
10/06/2024 Dati diffusi a presentazione di B2Cheese, a Fiera Bergamo 25 e 26 settembre Milano, 10 giu. (askanews) - Il 9% del latte vaccino prodotto nell'Unione Europea nel 2023 è arrivato dall'Italia, 13 milioni di tonnellate sulle 145 totali. Una quantità a livello di sistema-Europa che eccede del 39% rispetto ai consumi. Per il made in Italy quello lattiero-caseario è un comparto strategico che detiene il primato nella nostra industria alimentare. Lo scorso anno infatti ha realizzato circa 19 miliardi di euro di fatturato, di cui il 68%, pari a circa 13 miliardi, che arriva dal segmento dei formaggi. A scattare la fotografia è Pwc in una ricerca diffusa in

occasione della presentazione di B2Cheese, il salone internazionale organizzato riservato a buyer e operatori del settore lattiero-caseario in programma il 25 e 26 settembre 2024 alla **Fiera di Bergamo**. A livello europeo negli ultimi sei anni, la produzione di formaggio da latte vaccino è cresciuta del 6%, con 9,6 milioni di tonnellate prodotte solo lo scorso anno (l'1,4% in più rispetto a un anno prima). L'Italia in questo contesto si pone come il terzo produttore con 1,2 milioni di tonnellate di formaggio, dopo Germania (2,5) e Francia (1,7). La produzione tricolore rappresenta il 13% di quella europea, con una crescita che dal 2018 è stata in linea con l'Ue (+6%). In questo contesto, vanno Pwc ricorda che i 57 formaggi a denominazione Dop e Igp generano ormai stabilmente più di 5 miliardi di fatturato per volumi che, nel 2023, hanno raggiunto 593.000 tonnellate (45% del totale

formaggi) con le Dop Grana Padano e Parmigiano Reggiano a farla da padrone per valore alla produzione. "Il mercato lattiero-caseario italiano, e in particolare il segmento dei formaggi - ha spiegato Andrea Guerini, senior manager di Pwc illustrando i dati elaborati dall'Ufficio Studi di PwC Italia - rappresenta un comparto altamente strategico per il made in Italy, di cui detiene il primato per fatturato complessivo nell'industria alimentare. L'Italia ha contribuito significativamente all'aumento della produzione europea, che si attesta oggi a +6% rispetto al 2018, e alla crescita dell'export dei prodotti sia intra-Ue che extra-Ue. La trasformazione agroalimentare e l'innovazione tecnologica nel settore, inoltre, impatteranno positivamente sull'intera filiera". Il formaggio, che assorbe quasi un quarto del latte prodotto nell'Unione

Europa, è protagonista delle esportazioni del Vecchio Continente: su un totale di 61,2 miliardi di export della filiera il 51% arriva dal formaggio, oltre un quarto del quale valica i confini europeo. La filiera lattiero casearia italiana, dal canto suo, nel 2023 ha registrato un saldo della bilancia commerciale positivo per 510 milioni. Elemento determinante per l'intero settore è stato, infatti, l'export che ha registrato un fatturato record di 5,44 miliardi di cui quasi 5 solo di formaggi. Più del 70% del volume dell'export è realizzato intra-Ue, quota in crescita rispetto al 2022 in risposta a maggiori scambi con Francia, Germania e Spagna, e maggiori difficoltà in Canada, Giappone e Corea del Sud. Crescono anche le esportazioni verso l'Est Europa, le quali negli ultimi 10 anni sono quasi triplicate, spinte principalmente dalla Polonia che ha registrato un +30% a valore rispetto al 2022 anche se sul totale il peso è del 2%. Anche il mercato cinese registra buone performance, diventando la quinta destinazione extra-UE per export caseario. Le importazioni di formaggi, invece, lo scorso anno hanno raggiunto i 2,6 miliardi di euro, di cui la quasi totalità (96,9%) è

realizzato intra-Ue. La Germania si conferma leader con il 45% del totale dei formaggi importati in Italia. Particolarmente rilevante è il comparto dei formaggi freschi (inclusi siero di latte e latticini), spiega PwC, che rappresentano oltre il 50% di tutti i formaggi tedeschi nel nostro Paese. Per quanto riguarda i formaggi francesi, le importazioni in Italia valgono solamente un quinto delle esportazioni di formaggi italiani verso la Francia.

B2CHEESE, ASSESSORE BEDUSCHI: A BERGAMO IL 25 E 26 SETTEMBRE L'UNICA FIERA PER BUYER E OPERATORI DEL LATTIERO-CASEARIO

LINK: <https://www.mi-lorenteggio.com/2024/06/10/b2cheese-assessore-beduschi-a-bergamo-il-25-e-26-settembre-lunica-fiera-per-buyer-e-operatori-del-...>



Di tendenza HomeBergamo **BergamoFiere** B2CHEESE, ASSESSORE BEDUSCHI: A BERGAMO IL 25 E 26 SETTEMBRE L'UNICA FIERA PER BUYER E OPERATORI DEL LATTIERO-CASEARIO 10 Giugno 2024 - 14:44 0 (mi-lorenteggio.com) Milano, 10 giugno 2024. Dal latte al mercato, direttamente dai caseifici e dagli stagionatori. La terza edizione di B2Cheese, l'unica fiera internazionale business to business (B2B) del settore lattiero caseario organizzata in Italia, metterà al centro, a Bergamo, il 25 e 26 settembre, i protagonisti di una indiscussa eccellenza del made in Italy nel mondo. Un patrimonio di prodotti che non ha eguali nel mondo. Il salone, presentato oggi a Milano, è nato dal business per il business e coinvolge uno dei settori più strategici dell'agroindustria, con impatti fondamentali sull'economia in particolare delle aree interne e montane. Nell'anno in cui

l'industria della trasformazione agroalimentare nel suo complesso è diventata il primo settore dell'economia italiana, B2Cheese è punto di riferimento nazionale per quella che è una filiera d'eccellenza del Made in Italy nel mondo. "Siamo orgogliosi di sostenere la terza edizione di B2Cheese, - ha detto Alessandro Beduschi, assessore all'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste - un evento unico che celebra l'eccellenza casearia declinandola all'attenzione degli operatori professionali, italiani e, soprattutto, internazionali. Un'occasione che evidenzia quanto il lattiero caseario sia il vero punto di forza del sistema agroalimentare lombardo. Siamo la Regione che produce metà del latte italiano, che fa dell'innovazione e della ricerca di prodotti freschi sempre più innovativi un vanto di questo comparto. Che può contare,

soprattutto, su 14 formaggi Dop, che contribuiscono al valore economico regionale per 1,4 miliardi di euro, pari al 78% dell'intera Dop economy lombarda. Con un valore al consumo che supera gli 8 miliardi di euro. B2Cheese è, quindi, una grande opportunità per discutere le sfide e le opportunità future di un settore sempre più apprezzato nel mondo che, come dimostrano i numeri positivi dell'export, vuole continuare a crescere'. La scelta di allestire il salone a Bergamo (dal 2019, nel solco tracciato a partire dal 2015 da Forme, movimento scientifico-culturale a servizio dell'intero mondo lattiero-caseario) è stata fortemente voluta dagli organizzatori per promuovere e dare merito a un territorio, quello della Bergamasca, che, oltre ad avere una storica tradizione, detiene il primato continentale dei formaggi a denominazione di origine protetta. Ben nove le Dop, a cui si

sommano numerose altre eccellenze, tra le province di Bergamo, Brescia, Lecco e Sondrio. Da segnalare i 'Formaggi Principi delle Orobie', di Presìdi Slow Food emblematici, come lo 'Storico Ribelle', l'Agri di Valtorta' e lo 'Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche', oltre ai Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat) e alle Denominazioni Comunali (De.Co). Con un patrimonio così importante, nel 2019 Bergamo ha ottenuto il riconoscimento di 'Città Creativa Unesco per la Gastronomia', sfociato poi nella fondazione, nel 2021, insieme alle Città Creative per la Gastronomia di Parma e Alba, del Distretto della Gastronomia Italiana. B2Cheese (così come Forme) è un progetto aperto, inclusivo, di scala nazionale e internazionale, e vede nella capacità di fare sistema la principale leva di sviluppo. La **Fiera di Bergamo** accenderà i riflettori su aziende, operatori che rappresentano al meglio l'intera filiera sui mercati nazionali e internazionali. Accanto alle aziende di produzione e di stagionatura, saranno presenti anche i settori collegati: dal food-tech alla logistica, dalla distribuzione alla consulenza, a cui si aggiungono associazioni di categoria, consorzi di tutela e istituzioni. Redazione

Il mercato lattiero-caseario italiano genera ricavi per 19 miliardi di euro

LINK: <https://www.notiziedabruzzo.it/osservatorio/il-mercato-lattiero-caseario-italiano-genera-ricavi-per-19-miliardi-di-euro.html>

Il mercato lattiero-caseario italiano genera ricavi per 19 miliardi di euro 33 minuti ago Articoli Correlati Incidenti stradali, 180 pedoni morti da inizio anno 15 ore ago Intelligenza artificiale, il 67% pensa che i benefici supereranno le criticità 2 giorni ago Oltre 4 italiani su 10 acquistano prodotti ecosostenibili 4 giorni ago Il mercato lattiero-caseario italiano genera ricavi per 19 miliardi di euro secondo i dati elaborati dall'Ufficio Studi di PwC Italia, riportati in occasione della presentazione di B2Cheese, il salone internazionale organizzato da Promobergin collaborazione con l'associazione The Cheese Valleys Le Tre Signorie e l'agenzia di marketing e comunicazione PG&W riservato esclusivamente a buyer e operatori del settore lattiero-caseario, che si tiene il 25 e 26 settembre alla **Fiera di Bergamo**. "Il mercato lattiero-caseario italiano, e in particolare il segmento dei formaggi - spiega Andrea Guerini, senior manager PwC Italia-, rappresenta un comparto altamente strategico per il Made in Italy, di cui detiene il primato per fatturato

complessivo nell'industria alimentare con 19 miliardi di euro, di cui il 68% (circa 13 miliardi di euro) grazie ai formaggi. Un risultato importante se si considera il settore anche a livello europeo. Nel 2023, infatti, con una produzione di 1,2 milioni di tonnellate di formaggio, l'Italia si è posizionata al terzo posto nella produzione totale di formaggio in Europa, dopo solo Germania e Francia. L'Italia ha contribuito significativamente all'aumento della produzione europea, che si attesta oggi a +6% rispetto al 2018, e alla crescita dell'export dei prodotti sia intra-EU che extra-EU (31,3 miliardi di euro nel 2023). La trasformazione agroalimentare e l'innovazione tecnologica nel settore, inoltre, impatteranno positivamente sull'intera filiera. La terza edizione di B2Cheese rappresenta un punto di riferimento nazionale e internazionale per incontrare i principali attori del mercato e delle istituzioni, insieme alle associazioni di categoria più rappresentative, e confrontarsi sulle strategie di collaborazione in grado di generare valore condiviso

nel lungo periodo e valorizzare un approccio di filiera in una prospettiva più ampia di sviluppo sostenibile".

B2chees una fiera per buyer e operatori del lattiero-caseario

LINK: <https://www.resegoneonline.it/b2chees-una-fiera-per-buyer-e-operatori-del-lattiero-caseario/5074/>



B2chees una fiera per buyer e operatori del lattiero-caseario 11 Giugno 2024 10
Giugno 2024 redazione Dal latte al mercato, direttamente dai caseifici e dagli stagionatori. La terza edizione di B2Cheese, l'unica fiera internazionale business to business (B2B) del settore lattiero caseario organizzata in Italia, metterà al centro, a Bergamo, il 25 e 26 settembre, i protagonisti di una indiscussa eccellenza del made in Italy nel mondo. Un patrimonio di prodotti che non ha eguali nel mondo. Il salone, presentato oggi a Milano, è nato dal business per il business e coinvolge uno dei settori più strategici dell'agroindustria, con impatti fondamentali sull'economia in particolare delle aree interne e montane. Nell'anno in cui l'industria della trasformazione agroalimentare nel suo complesso è diventata il primo settore dell'economia italiana, B2Cheese è punto

di riferimento nazionale per quella che è una filiera d'eccellenza del Made in Italy nel mondo. 'Siamo orgogliosi di sostenere la terza edizione di B2Cheese, - ha detto Alessandro Beduschi, assessore all'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste - un evento unico che celebra l'eccellenza casearia declinandola all'attenzione degli operatori professionali, italiani e, soprattutto, internazionali. Un'occasione che evidenzia quanto il lattiero caseario sia il vero punto di forza del sistema agroalimentare lombardo. Siamo la Regione che produce metà del latte italiano, che fa dell'innovazione e della ricerca di prodotti freschi sempre più innovativi un vanto di questo comparto. Che può contare, soprattutto, su 14 formaggi Dop, che contribuiscono al valore economico regionale per 1,4 miliardi di euro, pari al 78% dell'intera Dop economy lombarda. Con un

valore al consumo che supera gli 8 miliardi di euro. B2Cheese è, quindi, una grande opportunità per discutere le sfide e le opportunità future di un settore sempre più apprezzato nel mondo che, come dimostrano i numeri positivi dell'export, vuole continuare a crescere'. La scelta di allestire il salone a Bergamo (dal 2019, nel solco tracciato a partire dal 2015 da Forme, movimento scientifico-culturale a servizio dell'intero mondo lattiero-caseario) è stata fortemente voluta dagli organizzatori per promuovere e dare merito a un territorio, quello della Bergamasca, che, oltre ad avere una storica tradizione, detiene il primato continentale dei formaggi a denominazione di origine protetta. Ben nove le Dop, a cui si sommano numerose altre eccellenze, tra le province di Bergamo, Brescia, Lecco e Sondrio. Da segnalare i 'Formaggi Principi delle Orobie', di Presidi Slow

Food emblematici, come lo 'Storico Ribelle', l'Agri di Valtorta' e lo 'Stracchino all'Antica delle Valli Orobianche', oltre ai Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat) e alle Denominazioni Comunali (De.Co). Con un patrimonio così importante, nel 2019 Bergamo ha ottenuto il riconoscimento di 'Città Creativa Unesco per la Gastronomia', sfociato poi nella fondazione, nel 2021, insieme alle Città Creative per la Gastronomia di Parma e Alba, del Distretto della Gastronomia Italiana. B2Cheese (così come Forme) è un progetto aperto, inclusivo, di scala nazionale e internazionale, e vede nella capacità di fare sistema la principale leva di sviluppo. La **Fiera di Bergamo** accenderà i riflettori su aziende, operatori che rappresentano al meglio l'intera filiera sui mercati nazionali e internazionali. Accanto alle aziende di produzione e di stagionatura, saranno presenti anche i settori collegati: dal food-tech alla logistica, dalla distribuzione alla consulenza, a cui si aggiungono associazioni di categoria, consorzi di tutela e istituzioni.

B2chees una fiera per buyer e operatori del lattiero-caseario

LINK: <https://www.vareseinluce.it/lombardia/b2chees-una-fiera-per-buyer-e-operatori-del-lattiero-caseario/44333/>



B2chees una fiera per buyer e operatori del lattiero-caseario 11 Giugno 2024 10
Giugno 2024 Redazione Dal latte al mercato, direttamente dai caseifici e dagli stagionatori. La terza edizione di B2Cheese, l'unica fiera internazionale business to business (B2B) del settore lattiero caseario organizzata in Italia, metterà al centro, a Bergamo, il 25 e 26 settembre, i protagonisti di una indiscussa eccellenza del made in Italy nel mondo. Un patrimonio di prodotti che non ha eguali nel mondo. Il salone, presentato oggi a Milano, è nato dal business per il business e coinvolge uno dei settori più strategici dell'agroindustria, con impatti fondamentali sull'economia in particolare delle aree interne e montane. Nell'anno in cui l'industria della trasformazione agroalimentare nel suo complesso è diventata il primo settore dell'economia italiana, B2Cheese è punto

di riferimento nazionale per quella che è una filiera d'eccellenza del Made in Italy nel mondo. 'Siamo orgogliosi di sostenere la terza edizione di B2Cheese, - ha detto Alessandro Beduschi, assessore all'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste - un evento unico che celebra l'eccellenza casearia declinandola all'attenzione degli operatori professionali, italiani e, soprattutto, internazionali. Un'occasione che evidenzia quanto il lattiero caseario sia il vero punto di forza del sistema agroalimentare lombardo. Siamo la Regione che produce metà del latte italiano, che fa dell'innovazione e della ricerca di prodotti freschi sempre più innovativi un vanto di questo comparto. Che può contare, soprattutto, su 14 formaggi Dop, che contribuiscono al valore economico regionale per 1,4 miliardi di euro, pari al 78% dell'intera Dop economy lombarda. Con un

valore al consumo che supera gli 8 miliardi di euro. B2Cheese è, quindi, una grande opportunità per discutere le sfide e le opportunità future di un settore sempre più apprezzato nel mondo che, come dimostrano i numeri positivi dell'export, vuole continuare a crescere'. La scelta di allestire il salone a Bergamo (dal 2019, nel solco tracciato a partire dal 2015 da Forme, movimento scientifico-culturale a servizio dell'intero mondo lattiero-caseario) è stata fortemente voluta dagli organizzatori per promuovere e dare merito a un territorio, quello della Bergamasca, che, oltre ad avere una storica tradizione, detiene il primato continentale dei formaggi a denominazione di origine protetta. Ben nove le Dop, a cui si sommano numerose altre eccellenze, tra le province di Bergamo, Brescia, Lecco e Sondrio. Da segnalare i 'Formaggi Principi delle Orobie', di Presidi Slow

Food emblematici, come lo 'Storico Ribelle', l'Agri di Valtorta' e lo 'Stracchino all'Antica delle Valli Orobiche', oltre ai Prodotti Agroalimentari Tradizionali (Pat) e alle Denominazioni Comunali (De.Co). Con un patrimonio così importante, nel 2019 Bergamo ha ottenuto il riconoscimento di 'Città Creativa Unesco per la Gastronomia', sfociato poi nella fondazione, nel 2021, insieme alle Città Creative per la Gastronomia di Parma e Alba, del Distretto della Gastronomia Italiana. B2Cheese (così come Forme) è un progetto aperto, inclusivo, di scala nazionale e internazionale, e vede nella capacità di fare sistema la principale leva di sviluppo. La **Fiera di Bergamo** accenderà i riflettori su aziende, operatori che rappresentano al meglio l'intera filiera sui mercati nazionali e internazionali. Accanto alle aziende di produzione e di stagionatura, saranno presenti anche i settori collegati: dal food-tech alla logistica, dalla distribuzione alla consulenza, a cui si aggiungono associazioni di categoria, consorzi di tutela e istituzioni.

Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld

LINK: <https://venezia24.com/pwc-formaggi-strategici-per-alimentare-italiano-fatturato-2023-a-13-mld/>



Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld

Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld

Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld

Pwc: formaggi strategici per alimentare italiano, fatturato 2023 a 13 mld

By Redazione Web 10/06/2024

Dati diffusi a presentazione di B2Cheese, a Fiera Bergamo 25 e 26 settembre Milano, 10 giu. (askanews)

- Il 9% del latte vaccino prodotto nell'Unione Europea nel 2023 è arrivato dall'Italia, 13 milioni di tonnellate sulle 145 totali.

Una quantità a livello di sistema-Europa che eccede del 39% rispetto ai consumi. Per il made in Italy quello lattiero-caseario è un comparto strategico che detiene il primato nella nostra industria alimentare.

Lo scorso anno infatti ha realizzato circa 19 miliardi di euro di fatturato, di cui il 68%, pari a circa 13 miliardi, che arriva dal segmento dei formaggi. A scattare la fotografia è Pwc in una ricerca diffusa in

occasione della presentazione di B2Cheese, il salone internazionale organizzato riservato a buyer e operatori del settore lattiero-caseario in programma il 25 e 26 settembre 2024 alla **Fiera di Bergamo**.

A livello europeo negli ultimi sei anni, la produzione di formaggio da latte vaccino è cresciuta del 6%, con 9,6 milioni di tonnellate prodotte solo lo scorso anno (l'1,4% in più rispetto a un anno prima).

L'Italia in questo contesto si pone come il terzo produttore con 1,2 milioni di tonnellate di formaggio, dopo Germania (2,5) e Francia (1,7). La produzione tricolore rappresenta il 13% di quella europea, con una crescita che dal 2018 è stata in linea con l'Ue (+6%).

In questo contesto, vanno Pwc ricorda che i 57 formaggi a denominazione Dop e Igp generano ormai stabilmente più di 5 miliardi di fatturato per volumi che, nel 2023, hanno raggiunto 593.000 tonnellate (45% del totale

formaggi) con le Dop Grana Padano e Parmigiano Reggiano a farla da padrone per valore alla produzione.

"Il mercato lattiero-caseario italiano, e in particolare il segmento dei formaggi - ha spiegato Andrea Guerini, senior manager di Pwc illustrando i dati elaborati dall'Ufficio Studi di PwC Italia - rappresenta un comparto altamente strategico per il made in Italy, di cui detiene il primato per fatturato complessivo nell'industria alimentare. L'Italia ha contribuito significativamente all'aumento della produzione europea, che si attesta oggi a +6% rispetto al 2018, e alla crescita dell'export dei prodotti sia intra-Ue che extra-Ue. La trasformazione agroalimentare e l'innovazione tecnologica nel settore, inoltre, impatteranno positivamente sull'intera filiera". Il formaggio, che assorbe quasi un quarto del latte prodotto nell'Unione

formaggi) con le Dop Grana Padano e Parmigiano Reggiano a farla da padrone per valore alla produzione.

"Il mercato lattiero-caseario italiano, e in particolare il segmento dei formaggi - ha spiegato Andrea Guerini, senior manager di Pwc illustrando i dati elaborati dall'Ufficio Studi di PwC Italia - rappresenta un comparto altamente strategico per il made in Italy, di cui detiene il primato per fatturato complessivo nell'industria alimentare. L'Italia ha contribuito significativamente all'aumento della produzione europea, che si attesta oggi a +6% rispetto al 2018, e alla crescita dell'export dei prodotti sia intra-Ue che extra-Ue. La trasformazione agroalimentare e l'innovazione tecnologica nel settore, inoltre, impatteranno positivamente sull'intera filiera". Il formaggio, che assorbe quasi un quarto del latte prodotto nell'Unione

formaggi) con le Dop Grana Padano e Parmigiano Reggiano a farla da padrone per valore alla produzione.

"Il mercato lattiero-caseario italiano, e in particolare il segmento dei formaggi - ha spiegato Andrea Guerini, senior manager di Pwc illustrando i dati elaborati dall'Ufficio Studi di PwC Italia - rappresenta un comparto altamente strategico per il made in Italy, di cui detiene il primato per fatturato complessivo nell'industria alimentare. L'Italia ha contribuito significativamente all'aumento della produzione europea, che si attesta oggi a +6% rispetto al 2018, e alla crescita dell'export dei prodotti sia intra-Ue che extra-Ue. La trasformazione agroalimentare e l'innovazione tecnologica nel settore, inoltre, impatteranno positivamente sull'intera filiera". Il formaggio, che assorbe quasi un quarto del latte prodotto nell'Unione

formaggi) con le Dop Grana Padano e Parmigiano Reggiano a farla da padrone per valore alla produzione.

"Il mercato lattiero-caseario italiano, e in particolare il segmento dei formaggi - ha spiegato Andrea Guerini, senior manager di Pwc illustrando i dati elaborati dall'Ufficio Studi di PwC Italia - rappresenta un comparto altamente strategico per il made in Italy, di cui detiene il primato per fatturato complessivo nell'industria alimentare. L'Italia ha contribuito significativamente all'aumento della produzione europea, che si attesta oggi a +6% rispetto al 2018, e alla crescita dell'export dei prodotti sia intra-Ue che extra-Ue. La trasformazione agroalimentare e l'innovazione tecnologica nel settore, inoltre, impatteranno positivamente sull'intera filiera". Il formaggio, che assorbe quasi un quarto del latte prodotto nell'Unione

formaggi) con le Dop Grana Padano e Parmigiano Reggiano a farla da padrone per valore alla produzione.

"Il mercato lattiero-caseario italiano, e in particolare il segmento dei formaggi - ha spiegato Andrea Guerini, senior manager di Pwc illustrando i dati elaborati dall'Ufficio Studi di PwC Italia - rappresenta un comparto altamente strategico per il made in Italy, di cui detiene il primato per fatturato complessivo nell'industria alimentare. L'Italia ha contribuito significativamente all'aumento della produzione europea, che si attesta oggi a +6% rispetto al 2018, e alla crescita dell'export dei prodotti sia intra-Ue che extra-Ue. La trasformazione agroalimentare e l'innovazione tecnologica nel settore, inoltre, impatteranno positivamente sull'intera filiera". Il formaggio, che assorbe quasi un quarto del latte prodotto nell'Unione

formaggi) con le Dop Grana Padano e Parmigiano Reggiano a farla da padrone per valore alla produzione.

"Il mercato lattiero-caseario italiano, e in particolare il segmento dei formaggi - ha spiegato Andrea Guerini, senior manager di Pwc illustrando i dati elaborati dall'Ufficio Studi di PwC Italia - rappresenta un comparto altamente strategico per il made in Italy, di cui detiene il primato per fatturato complessivo nell'industria alimentare. L'Italia ha contribuito significativamente all'aumento della produzione europea, che si attesta oggi a +6% rispetto al 2018, e alla crescita dell'export dei prodotti sia intra-Ue che extra-Ue. La trasformazione agroalimentare e l'innovazione tecnologica nel settore, inoltre, impatteranno positivamente sull'intera filiera". Il formaggio, che assorbe quasi un quarto del latte prodotto nell'Unione

formaggi) con le Dop Grana Padano e Parmigiano Reggiano a farla da padrone per valore alla produzione.

"Il mercato lattiero-caseario italiano, e in particolare il segmento dei formaggi - ha spiegato Andrea Guerini, senior manager di Pwc illustrando i dati elaborati dall'Ufficio Studi di PwC Italia - rappresenta un comparto altamente strategico per il made in Italy, di cui detiene il primato per fatturato complessivo nell'industria alimentare. L'Italia ha contribuito significativamente all'aumento della produzione europea, che si attesta oggi a +6% rispetto al 2018, e alla crescita dell'export dei prodotti sia intra-Ue che extra-Ue. La trasformazione agroalimentare e l'innovazione tecnologica nel settore, inoltre, impatteranno positivamente sull'intera filiera". Il formaggio, che assorbe quasi un quarto del latte prodotto nell'Unione

Europa, è protagonista delle esportazioni del Vecchio Continente: su un totale di 61,2 miliardi di export della filiera il 51% arriva dal formaggio, oltre un quarto del quale valica i confini europei. La filiera lattiero casearia italiana, dal canto suo, nel 2023 ha registrato un saldo della bilancia commerciale positivo per 510 milioni. Elemento determinante per l'intero settore è stato, infatti, l'export che ha registrato un fatturato record di 5,44 miliardi di cui quasi 5 solo di formaggi. Più del 70% del volume dell'export è realizzato intra-Ue, quota in crescita rispetto al 2022 in risposta a maggiori scambi con Francia, Germania e Spagna, e maggiori difficoltà in Canada, Giappone e Corea del Sud. Crescono anche le esportazioni verso l'Est Europa, le quali negli ultimi 10 anni sono quasi triplicate, spinte principalmente dalla Polonia che ha registrato un +30% a valore rispetto al 2022 anche se sul totale il peso è del 2%. Anche il mercato cinese registra buone performance, diventando la quinta destinazione extra-UE per export caseario. Le importazioni di formaggi, invece, lo scorso anno hanno raggiunto i 2,6 miliardi di euro, di cui la quasi totalità (96,9%) è

realizzato intra-Ue. La Germania si conferma leader con il 45% del totale dei formaggi importati in Italia. Particolarmente rilevante è il comparto dei formaggi freschi (inclusi siero di latte e latticini), spiega PwC, che rappresentano oltre il 50% di tutti i formaggi tedeschi nel nostro Paese. Per quanto riguarda i formaggi francesi, le importazioni in Italia valgono solamente un quinto delle esportazioni di formaggi italiani verso la Francia.

B2Cheese, a Bergamo torna la fiera internazionale del formaggio

LINK: <https://www.italiaatavola.net/flash/appuntamenti/2024/6/17/b2cheese-bergamo-torna-fiera-internazionale-formaggio/105919/>



B2Cheese, a Bergamo torna la fiera internazionale del formaggio B2Cheese è un'occasione imperdibile per tutti gli operatori del comparto lattiero-caseario per scoprire le ultime novità, stringere nuove relazioni e promuovere il proprio business [...] 17 giugno 2024 | 15:50

B2Cheese, a Bergamo torna la fiera internazionale del formaggio B2Cheese è un'occasione imperdibile per tutti gli operatori del comparto lattiero-caseario per scoprire le ultime novità, stringere nuove relazioni e promuovere il proprio business [...] 17 giugno 2024 | 15:50

Torna a Bergamo l'appuntamento imperdibile per gli operatori del settore lattiero-caseario: il 25 e 26 settembre, alla **Fiera di Bergamo**, si terrà la terza edizione di B2Cheese, l'unica fiera internazionale in Italia interamente dedicata al business del formaggio. Convegni, networking, collaborazioni e business: ecco B2Cheese

2024 B2Cheese si conferma come un progetto di scala internazionale, dove il networking rappresenta il fulcro dello sviluppo. Associazioni di categoria, consorzi di tutela e istituzioni avranno l'opportunità di condividere progetti e idee con i propri stakeholder. La fiera darà visibilità alle aziende e agli operatori che rappresentano l'eccellenza dell'intera filiera, sia a livello nazionale che internazionale. Oltre ai produttori e stagionatori, saranno presenti anche i settori collegati, dal food-tech alla logistica, dalla distribuzione alla consulenza. Ad oggi, sono già oltre 130 le realtà che hanno aderito all'evento. L'area espositiva sarà palcoscenico di convegni, tra cui due eventi tematici dedicati alla sostenibilità e alla digitalizzazione, a cura di PwC Italia. Sono inoltre previsti workshop, concorsi, incontri mirati con buyer, operatori e fornitori di servizi, e momenti di networking per favorire

nuove relazioni tra gli espositori e le filiere collegate. Il 25 settembre alle ore 11 si terrà una tavola rotonda promossa da B2Cheese e Formaggi & Consumi, che vedrà confrontarsi i player del settore su temi di attualità come lo stato dell'arte del comparto, la valorizzazione del latte e dei suoi derivati, e le sfide future. Tra le novità di quest'anno, la finale del prestigioso Gran premio del formaggiaio, il concorso della *Guilde Internationale des Fromagers-Confrerie de Saint Uguzon*. Il vincitore si contenderà il titolo di Miglior formaggiaio del mondo al *Mondial du Fromage et des Produits Laitiers* di Tours, in Francia, nel 2025. © Riproduzione riservata



b2cheese palcoscenico internazionale per l'eccellenza casearia italiana

LINK: <https://www.italiaatavola.net/appuntamenti/2024/8/27/b2cheese-palcoscenico-internazionale-per-l-eccellenza-casearia-italiana/107144/>



B2Cheese: un palcoscenico internazionale per l'eccellenza casearia italiana B2Cheese si terrà il 25 e 26 settembre al polo fieristico di Bergamo, una location strategica facilmente raggiungibile: si tratta dell'unica fiera internazionale italiana dedicata al B2B lattiero-caseario 27 agosto 2024 | 10:00 B2Cheese: un palcoscenico internazionale per l'eccellenza casearia italiana B2Cheese si terrà il 25 e 26 settembre al polo fieristico di Bergamo, una location strategica facilmente raggiungibile: si tratta dell'unica fiera internazionale italiana dedicata al B2B lattiero-caseario 27 agosto 2024 | 10:00 Il 25 e 26 settembre torna B2Cheese, l'unica fiera internazionale italiana dedicata al B2B lattiero-caseario. L'evento è organizzato da **Promoberg** e ideato da Francesco Maroni e Alberto Gottardi, presidente e vicepresidente di Progetto Forme, manifestazione che

promuove la cultura casearia. B2Cheese torna il 25 e il 26 settembre al polo fieristico di Bergamo Cos'è B2Cheese? Francesco Maroni, presidente di Progetto Forme, spiega: «B2Cheese è un evento internazionale di riferimento verticale. Offre la possibilità di soddisfare esigenze commerciali e di valutazione del settore. Avrò spazio anche lo sviluppo tecnologico, si darà ai partecipanti una visione a 360° del settore, delle novità e delle tendenze». B2Cheese è l'unica fiera internazionale italiana dedicata al B2B lattiero-caseario Quindi Alberto Gottardi, vicepresidente del progetto, aggiunge: «Un mistico scrisse: "Non sei una goccia nell'oceano. Sei l'intero oceano in una goccia". E se la goccia è di latte, questo concetto ben può descrivere l'Italia e i suoi formaggi. Secondo un'indagine di Ruminantia, l'Italia ha circa 2.500 varietà di formaggi, di cui oltre 300 con un

riconoscimento d'origine e ben 53 Dop. Una ricchezza che è pure una fragilità perché i singoli spesso sono piccoli e non in grado di affrontare le sfide dei mercati, che richiedono risorse adeguate e capacità di fare rete». «Da questa considerazione - conclude - è nata una serie di progetti: nel 2015 Forme, il movimento culturale del lattiero-caseario italiano, e nel 2019 B2Cheese una fiera con le idee chiare: verticale sul lattiero-caseario a 360°, concentrata su business ed esigenze degli operatori, leggera nei costi, pensata per dare spazio a grandi e piccoli produttori, ai Consorzi, alle istituzioni, ai servizi e al Cheese Tech». B2Cheese, un'opportunità unica per fare rete e crescere B2Cheese vuole dunque fare rete e creare occasioni di business per la filiera lattiero-casearia. Si rivolge ad aziende di produzione e stagionatura e ai settori collegati: food-tech, logistica,

distribuzione, consulenza, internazionalizzazione, Ho.Re.Ca. B2Cheese vuole fare rete e creare occasioni di business per la filiera lattiero-casearia Il format è funzionale, con investimenti contenuti e grande attenzione alle esigenze degli operatori. B2Cheese, come detto, sarà il 25 e 26 settembre nel polo fieristico bergamasco, al centro di un ottimo sistema infrastrutturale con l'aeroporto internazionale di Milano-Orio al Serio, l'autostrada A4 e la stazione ferroviaria. © Riproduzione riservata

Turismo caseario, gli eventi da non perdere per assaggiare i migliori formaggi italiani

LINK: <https://www.lagone.it/2024/08/27/turismo-caseario-gli-eventi-da-non-perdere-per-assaggiare-i-migliori-formaggi-italiani/>



Turismo caseario, gli eventi da non perdere per assaggiare i migliori formaggi italiani 27/08/2024 03 Negli ultimi anni, il turismo enogastronomico ha conosciuto una crescita esponenziale, diventando uno dei segmenti più dinamici e in rapida espansione del settore turistico a livello mondiale. Questo fenomeno, che combina la passione per i viaggi con l'amore per la buona tavola e i prodotti locali, sta trasformando il modo in cui le persone esplorano il mondo, offrendo esperienze autentiche e profonde legate alla cultura e alle tradizioni culinarie dei territori. In cima alle preferenze dei viaggiatori c'è sicuramente il mondo del vino e delle cantine, ma negli ultimi anni anche altri settori hanno iniziato a guadagnare popolarità. Tra questi spicca quello dei formaggi e delle aziende agricole. I prossimi mesi saranno particolarmente

importanti per quest'ultima categoria di turisti, vista la numerosità di eventi dedicati ai prodotti lattiero-caseari. CASEARIA Iniziamo la nostra rassegna di eventi dedicati al formaggio con CASEARIA, la più grande manifestazione della filiera del latte del Centro-Sud, che si terrà ad Agnone (Molise) il 30, 31 agosto e 1° settembre prossimi. Si tratta di una sorta di 'Villaggio a cielo aperto' a cui i visitatori potranno accedere pagando un ticket. Avvicinandovi agli stand potrete conoscere le storie delle varie aziende e assaggiare i loro prodotti. Ci sarà anche un'area catering & food dove saranno serviti cibi legati alla tradizione. Non mancherà poi uno spazio per la cultura, con seminari che copriranno diversi temi legati al mondo dei prodotti lattiero-caseari, dagli aspetti salutistici ad argomenti più tecnici. Maggiori informazioni sono disponibili qui: <https://www.caseariafiera.it>

/ Made in Malga A metà settembre la città di Asiago (Veneto) ospiterà la nuova edizione di Made in Malga, l'evento nazionale dedicato ai migliori formaggi e prodotti della montagna (birra, salumi e molto altro). Durante i due weekend del 7 e 8, e del 14 e 15 settembre vi aspetteranno: Mostra Mercato dei prodotti della montagna Masterclass e degustazioni guidate dei formaggi di montagna e vini estremi. L'Osteria di montagna con degustazione formaggio Asiago DOP e piatti tradizionali. Mountain Beer Festival, con la possibilità di assaggiare le deliziose birre artigianali di montagna. Proiezioni di film della montagna. Escursioni in malga. Laboratori di artigianato. Trovate qui ulteriori dettagli: <https://www.madeinmalga.it/> Caseifici Open Day Il 21 e 22 settembre moltissimi caseifici e aziende agricole casearie in tutto il territorio nazionale apriranno le loro porte ai visitatori. Per

l'occasione, ogni produttore proporrà uno speciale programma di attività. Sul sito dell'iniziativa troverete la mappa con tutti i caseifici aderenti: <https://www.caseificiopenday.it/> **B2CHEESE** Unica fiera internazionale in Italia dedicata al B2B lattiero-caseario, **B2CHEESE** si terrà a Bergamo dal 25 e 26 settembre e riunirà produttori, stagionatori, operatori, buyers e professionisti di tutti i settori connessi alla filiera lattiero-casearia. La fiera ospiterà inoltre la finale del concorso organizzato dalla *Guilde Internationale Des Fromagers* che decreterà il *Miglior Formaggio d'Italia* offrendogli la possibilità di partecipare, rappresentando il nostro Paese, al Concorso Internazionale 'Meilleur Fromager' che si terrà a Tours, in Francia, a settembre 2025 in occasione del prossimo 'Mondial du Fromage'. Ulteriori dettagli sono disponibili qui: <https://b2cheese.it/> Caseus Con una location veramente suggestiva come la maestosa Villa Contarini di Piazzola sul Brenta (PD), in Veneto, il 5 e 6 ottobre si terrà la XX edizione di Caseus, punto d'incontro perfetto tra arte e cultura enogastronomica. L'evento riunirà caseifici grandi e piccoli, con la possibilità di

assaggiare i loro prodotti e di partecipare a degustazioni guidate, a b b i n a m e n t i enogastronomici, incontri con i casari, masterclass e altri momenti di formazione e confronto. Anche per l'edizione 2024 verrà mantenuto lo spirito internazionale avviato nelle due edizioni precedenti, ospitando tre affascinanti percorsi: Caseus Veneti, percorso riservato ai produttori veneti Caseus Italiae, dedicato ai produttori di tutta Italia Caseus Mundi, area espositiva riservata ai formaggi stranieri Per i dettagli potete visitare qui il sito dell'evento: <https://caseusitaly.it/> Caseifici Aperti del Parmigiano Reggiano Il 5 e 6 ottobre avrete la possibilità di assistere in prima persona alla nascita e all'apertura di una forma di Parmigiano Reggiano, di visitare le 'cattedrali di formaggio' e comprare la DOP dalle mani del casaro che la ha creata. I caseifici nell'areale di produzione del Parmigiano Reggiano, ovvero nelle province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna a sinistra del fiume Reno e Mantova a destra del fiume Po, apriranno le loro porte ai visitatori per che potranno così scoprire il metodo di lavorazione artigianale del Parmigiano, rimasto

costante da più di nove secoli. Maggiori informazioni sono disponibili qui: <https://www.parmigianoreggiano.com/it/caseifici-caseifici-aperti> Italian Cheese Awards Chiudiamo la nostra rassegna con quello che è considerato l'evento clou del panorama caseario italiano: gli Italian Cheese Awards, gli oscar dei formaggi prodotti con latte 100% italiano. Il 10 novembre i 34 finalisti si sfideranno ad Ancona, nelle Marche, sul palco della Mole Vanvitelliana, per aggiudicarsi le 10 statuette dorate in palio. Alla premiazione seguirà un buffet durante il quale, previa iscrizione, sarà possibile assaggiare tutti i formaggi arrivati in finale. Tutte le informazioni sull'evento e su come partecipare sono disponibili qui: <https://www.italiancheeseawards.it/> Sara Fantini Redattrice L'agone

B2Cheese 2024, la fiera internazionale del business lattiero-caseario

LINK: <https://www.foodweb.it/2024/09/b2cheese-2024-la-fiera-internazionale-del-business-lattiero-caseario/>



B2Cheese 2024, la fiera internazionale del business lattiero-caseario sponsored EVENTI timer 2 min. 6 Settembre 2024 Il 25 e 26 settembre a Bergamo si tiene l'evento b2b di riferimento del settore, organizzato da **Promoberg**. Nel solco segnato da Progetto FORME a partire dal 2015, si iscrive anche B2Cheese, l'unica fiera internazionale b2b dedicata al settore lattiero caseario in Italia, organizzata da **Promoberg** e ideata da Francesco Maroni e Alberto Gottardi, rispettivamente presidente e vicepresidente di Progetto FORME, dedicato alla valorizzazione e promozione nazionale e internazionale del comparto lattiero-caseario italiano. B2Cheese ha l'obiettivo di creare occasioni di confronto, conoscenza e valorizzazione del business lattiero-caseario e offrire l'opportunità di instaurare nuove relazioni commerciali e collaborazioni. Il format è semplice e funzionale, con investimenti contenuti per

le aziende, grazie anche all'opportunità di godere dei contributi a disposizione per la partecipazione a manifestazioni internazionali, e grande attenzione alle esigenze del business e degli operatori. B2Cheese è rivolto a produttori, stagionatori e settori collegati: food tech, logistica, distribuzione, consulenza, internazionalizzazione e Horeca. L'EDIZIONE 2024 Il programma di B2Cheese 2024 è ricco di appuntamenti con i protagonisti della filiera, le istituzioni e il mondo associativo. Tra questi spiccano il convegno di apertura organizzato in collaborazione con Formaggi&Consumi, sul trasferimento di valore a tutti gli attori della filiera dalla stalla alle case dei consumatori, e i convegni organizzati da PwC sulla digitalizzazione, sostenibilità e internazionalizzazione della filiera. A B2Cheese sarà possibile: Promuovere le

vendite. Conoscere alcuni tra i migliori produttori e prodotti lattiero-caseari italiani e internazionali e i temi più rilevanti del presente e futuro del comparto. Sfruttare occasioni di matching con altri buyer e fare rete con le filiere collegate. L'AREA **FIERA DI BERGAMO**. B2Cheese si terrà il 25 e 26 settembre nel moderno polo fieristico bergamasco di oltre 173.000 mq, di cui 21.000 coperti. La Fiera si trova al centro di un ottimo sistema infrastrutturale con l'aeroporto internazionale di Milano-Orio al Serio, il terzo in Italia per traffico, l'autostrada A4, la stazione ferroviaria e un'efficiente struttura di collegamenti nazionali e internazionali. Content offered by **Promoberg**. Vai al sito © Riproduzione riservata

Il Roccaverano DOP protagonista di tanti appuntamenti internazionali da Nord a Sud Italia

LINK: <https://www.atnews.it/2024/09/il-roccaverano-dop-protagonista-in-tanti-appuntamenti-internazionali-da-nord-a-sud-italia-242537/>



Il Roccaverano DOP protagonista di tanti appuntamenti internazionali da Nord a Sud Italia di Comunicato Stampa - 19 Settembre 2024 - 11:35 Il Roccaverano DOP sarà una delle prelibatezze piemontesi che animeranno l'edizione 2024 di Terra Madre Salone Del Gusto, in programma al Parco Dora di Torino dal 26 al 30 settembre. Il Consorzio di tutela del Roccaverano DOP è infatti uno degli 8 consorzi caseari coinvolti nel Progetto LoST, il programma di promozione con capofila l'Associazione Alte Terre DOP e sostenuto dall'Unione Europea sul tema sostenibilità e promozione delle piccole denominazioni casearie, che prenderà casa nello Stand della Regione Piemonte (Spazio Piemonte, Stand F31) per l'intera durata della manifestazione. Cinque giorni intensi dedicati al gusto e alla cultura gastronomica attraverso masterclass e degustazioni guidate dai

Maestri Assaggiatori ONAF, che permetteranno ai visitatori di scoprire i segreti e assaporare le diverse stagionature di uno dei tesori alimentari del Piemonte, un formaggio a pasta morbida a latte crudo 100% caprino prodotto artigianalmente in 19 comuni della Langa astigiana e dell'alto Monferrato acquese tra le province di Asti e Alessandria. Organizzate nell'area convegni, adiacente lo stand, e gratuite fino a esaurimento posti, le degustazioni guidate dei prodotti del Paniere LoST, tra cui il Roccaverano DOP, si terranno: - giovedì 26 settembre a partire dalle ore 17 - domenica 29 settembre a partire dalle ore 14. Un'ulteriore degustazione di Roccaverano DOP, insieme all'Associazione Alte Terre dop, si terrà sabato 28 settembre a partire dalle ore 17. Oltre ai momenti programmati di degustazione, il Consorzio

del Roccaverano DOP sarà presente durante la manifestazione negli spazi della Regione Piemonte per ricevere il pubblico, raccontare il prodotto e il suo territorio e far assaporare il formaggio. 'Terra Madre Salone del Gusto di Torino è un evento irrinunciabile per il nostro Consorzio, perché da appuntamento a tutto il mondo del food, dagli addetti ai lavori fino al pubblico di curiosi e food lover. Un'occasione di promozione, ma anche di incontro, di scambio e di approfondimento culturale in ambito alimentare e gastronomico. La possibilità di partecipare all'interno del Progetto LoST rende ancora più prezioso questo appuntamento, perché ci permette di fare rete con altre realtà casearie di grande valore e fa da megafono a valori fondamentali della nostra filosofia produttiva come il benessere alimentare e animale, la sostenibilità e la salvaguardia del nostro

territorio' dichiara Fabrizio Garbarino, Presidente del Consorzio Roccaverano DOP. La cinque giorni di Terra Madre Salone del Gusto si inserisce in un programma di appuntamenti settembrini per LoST EU e il Consorzio del Roccaverano DOP. Sempre in collaborazione con la Regione Piemonte, il Roccaverano DOP sarà protagonista nell'area Expo in occasione del G7 Agricoltura, in programma ad Ortigia in Sicilia dal 21 al 29 settembre. In questa importante occasione internazionale ci saranno due momenti di degustazione guidata del formaggio piemontese presso l'area dedicata alle regioni del Nord. Il 25 e il 26 settembre, invece, faranno puntati sull'importante fiera **B2CHEESE** di Bergamo, riservata a buyer e operatori della filiera lattiero-casearia. Negli stessi giorni, dal 24 al 26 settembre, il Roccaverano DOP, insieme al Murazzano DOP, altro formaggio piemontese coinvolto in LoST EU, sarà protagonista di un programma di incoming dedicato a buyer stranieri. Un momento importante per scoprire un territorio magnifico, visitare i caseifici e gli allevamenti, conoscere di persona i produttori e osservare in presa diretta le tecniche di produzione. Domenica 29

settembre il Consorzio, come da tradizione, sarà ospite della Pro Loco di Serralunga d'Alba per la Sagra della Cugnà, la mostarda d'uva con cui si è soliti accompagnare il Roccaverano DOP. Il Consorzio sarà presente con la Pro Loco di Ovrano (Acqui Terme), che servirà la Focaccina De. CO. di Ovrano farcita da una crema di Roccaverano DOP, la ormai famosa Foc Roc. L'autunno del Consorzio proseguirà dal 5 al 7 ottobre con Il Nizza è, la manifestazione promossa da Enoteca Regionale di Nizza, Città di Nizza Monferrato e Associazione Produttori del Nizza. Una tre giorni dedicata al vino Nizza e ai suoi abbinamenti con alcune eccellenze gastronomiche del territorio tra cui il Roccaverano DOP.

Caseificio Comellini partecipa a B2Cheese

LINK: <https://horecanews.it/caseificio-comellini-partecipa-a-b2cheese>



Caseificio Comellini partecipa a B2Cheese Caseificio Comellini presenta a B2CHEE 2023 prodotti d'eccellenza come Squacquerone DOP e formaggi senza lattosio Aziende Redazione 5 19 Sett 2024 - 10:30 AZIENDE - Il Caseificio Comellini partecipa anche quest'anno alla terza edizione di B2CHEE, l'evento internazionale per buyer e operatori della filiera lattiero-casearia, che si terrà il 25 e 26 settembre alla **Fiera di Bergamo**. Presso lo stand 170, Caseificio Comellini esporrà i suoi prodotti di eccellenza, tra cui lo Squacquerone di Romagna DOP, un formaggio vaccino fresco dal colore madreperla, ricco di fermenti lattici autoctoni, la Mousse di Latte, caratterizzata da una deliziosa e soffice consistenza e, infine, l'innovativa Linea senza lattosio, che ripropone i formaggi della tradizione emiliano romagnola nella versione delattosata. Luca Comellini, Amministratore

Delegato di Caseificio Comellini, ha dichiarato: "Essere presenti ad una fiera ad alta specializzazione nel settore è per Caseificio Comellini una scelta strategica che ci permette di entrare in contatto con un parterre qualificato di professionisti ed ampliare il nostro networking facendo conoscere la nostra vasta linea di prodotti, tra cui spicca lo Squacquerone di Romagna DOP" - e continua - "Partecipiamo alla fiera sin dal suo esordio e siamo entusiasti di far conoscere tutte le sfaccettature della nostra offerta, caratterizzata dal costante impegno verso l'alta qualità e la valorizzazione del nostro territorio". Luca Comellini, Amministratore Delegato di Caseificio Comellini Ogni formaggio del Caseificio Comellini rappresenta un connubio di passione per le radici, il territorio e le comunità locali ed è prodotto utilizzando latte di bovine alimentate con foraggi e insilati provenienti da otto

aziende agricole selezionate, situate a pochi chilometri dal caseificio. Questo approccio permette di ottenere formaggi freschi e genuini, rappresentativi della tradizione della Via Emilia. Leggi l'articolo anche su Foodybev.com Caseificio Comellini - <https://www.caseificiocomellini.com> Con un fatturato di 12,2 milioni di euro nel 2023 il Caseificio Comellini si colloca come una realtà emergente, con una produzione concentrata sui formaggi freschi, come la Casatella, lo Stracchino degli Angeli, il Formaggio di Castel San Pietro e la Mousse di Latte. Insieme alla recente introduzione di una speciale linea senza lattosio (

Caseificio Comellini partecipa a B2CHEESE con i suoi formaggi freschi, tra cui il suo Squacquerone di Romagna DOP

LINK: <https://www.rassegnabusiness.news/caseificio-comellini-partecipa-a-b2cheese-con-i-suoi-formaggi-freschi-tra-cui-il-suo-squacquerone-di-romag...>



Caseificio Comellini partecipa a B2CHEESE con i suoi formaggi freschi, tra cui il suo Squacquerone di Romagna DOP. Caseificio Comellini a B2CHEESE 2023 per incontrare i professionisti del settore e far conoscere le sue eccellenze casearie. 19 Settembre 2024 Lanci prodotto Comunicato stampa Ascolta la versione audio dell'articolo Anche nel 2024 Caseificio Comellini partecipa alla terza edizione di B2CHEESE, l'evento internazionale riservato a buyer e operatori della filiera lattiero-casearia, che si terrà il 25 e il 26 settembre alla **Fiera di Bergamo**. Presso lo stand 170, Caseificio Comellini esporrà i suoi prodotti, tra cui lo Squacquerone di Romagna DOP, un formaggio vaccino fresco dal colore madreperla, ricco di fermenti lattici autoctoni, la Mousse di Latte, caratterizzata da una deliziosa e soffice consistenza e, infine, l'innovativa Linea senza

lattosio, che ripropone i formaggi della tradizione emiliano romagnola nella versione delattosata. Luca Comellini, Amministratore Delegato di Caseificio Comellini, ha dichiarato: "Essere presenti ad una fiera ad alta specializzazione nel settore è per Caseificio Comellini una scelta strategica che ci permette di entrare in contatto con un parterre qualificato di professionisti ed ampliare il nostro networking facendo conoscere la nostra vasta linea di prodotti, tra cui spicca lo Squacquerone di Romagna DOP. Partecipiamo alla fiera sin dal suo esordio e siamo entusiasti di far conoscere tutte le sfaccettature della nostra offerta, caratterizzata dal costante impegno verso l'alta qualità e la valorizzazione del nostro territorio". Questo testo è stato pubblicato integralmente/parzialmente come contributo esterno, pertanto non è un articolo prodotto dalla redazione di

Rassegna Business©
Riproduzione citando la
fonte RASSEGNA BUSINESS

L'expertise di Sacco System al servizio dell'industria alimentare protagonista al B2Cheese di Bergamo e al FoodTech di Herning

LINK: <https://www.adcgroup.it/e20-express/portfolio-eventi/b2b/l-expertise-di-sacco-system-al-servizio-dell-industria-alimentareprotagonista-al-b2...>



20/09/2024 15:16 Evento b2b L'expertise di Sacco System al servizio dell'industria alimentare protagonista al B2Cheese di Bergamo e al FoodTech di Herning Le due rassegne si svolgeranno, rispettivamente, il 25 e 26 settembre alla **Fiera di Bergamo** e dall'1 al 3 ottobre al **MCM Messecenter**, in Danimarca. Sacco System, eccellenza Biotech italiana, partecipa a due rassegne fieristiche di assoluto rilievo dedicate alla filiera lattiero-casearia italiana e allo stato dell'arte nell'innovazione in campo alimentare: B2Cheese a Bergamo e FoodTech a Herning (Danimarca). Sacco System porta a entrambi gli appuntamenti il contributo della propria expertise nella ricerca, sviluppo e fornitura di una vasta gamma di enzimi, fermenti lattici e probiotici studiati per migliorare la cultura del cibo e della vita. B2Cheese, la rassegna riservata agli operatori del settore

lattiero-caseario nazionale, in programma il 25 e 26 settembre a Fiera Bergamo, si prepara alla sua seconda edizione forte di numeri importanti in termini di espositori e visitatori da tutta Italia. In questo contesto rappresentativo delle diverse anime e realtà territoriali che compongono un settore strategico per l'agroalimentare italiano, lo spazio espositivo di Sacco System (Padiglione A - Stand 196/198) si candida a essere un punto di riferimento in virtù delle riconosciute caratteristiche qualitative, di sicurezza e completezza dell'offerta destinata alla produzione di formaggi e derivati dal latte. Il catalogo Sacco System, infatti, comprende varietà di caglio di origine animale o vegetale, fermenti lattici e soluzioni ad hoc per garantire la qualità e la shelf-life dei prodotti freschissimi, colture starter primarie e secondarie per formaggi a pasta molle, semidura e

dura, nonché fermenti, lieviti e muffe nobili per la produzione di formaggi erborinati, culture per una protezione naturale e probiotici. Alla manifestazione parteciperà anche Labware, la Business Unit dedicata alla vendita di strumenti, accessori, macchinari, materiali di consumo per laboratori aziendali e di ricerca. Sacco System sarà impegnata dal 1 al 3 ottobre al MCM Messecenter di Herning in occasione dell'edizione 2024 di FoodTech, fiera che a cadenza biennale richiama nella cittadina danese le principali aziende internazionali impegnate nell'innovazione applicata all'industria alimentare. Il polo Biotech con sede a Cadorago (Como) - presente attraverso la sua filiale Sacco System Nordic - esporrà alla vetrina di FoodTech gli sviluppi più recenti delle proprie attività di ricerca e sviluppo nell'ambito dei microrganismi, con

applicazione in ambito lattiero caseario e la gamma completa di prodotti per formaggi, dalle culture starter a quelle di bioprotezione, dal caglio alle mufte.

Roccamerano DOP tra le eccellenze piemontesi a Terra Madre Torino

LINK: <https://www.agenfood.it/gastronomia/roccamerano-dop-tra-le-eccellenze-piemontesi-a-terra-madre-torino/>



Roccamerano DOP tra le eccellenze piemontesi a Terra Madre Torino 20/09/2024 10:00
Redazione Agenfood GASTRONOMIA (Agen Food) - Torino, 20 sett. - Il Roccamerano DOP sarà una delle prelibatezze piemontesi che animeranno l'edizione 2024 di Terra Madre Salone Del Gusto, in programma al Parco Dora di Torino dal 26 al 30 settembre. Il Consorzio di tutela del Roccamerano DOP è infatti uno degli 8 consorzi caseari coinvolti nel Progetto LoST, il programma di promozione con capofila l'Associazione Alte Terre DOP e sostenuto dall'Unione Europea sul tema sostenibilità e promozione delle piccole denominazioni casearie, che prenderà casa nello Stand della Regione Piemonte (Spazio Piemonte, Stand F31) per l'intera durata della manifestazione. Cinque giorni intensi dedicati al gusto e alla cultura gastronomica attraverso masterclass e

degustazioni guidate dai Maestri Assaggiatori ONAF, che permetteranno ai visitatori di scoprire i segreti e assaporare le diverse stagionature di uno dei tesori alimentari del Piemonte, un formaggio a pasta morbida a latte crudo 100% caprino prodotto artigianalmente in 19 comuni della Langa astigiana e dell'alto Monferrato acquese tra le province di Asti e Alessandria. Organizzate nell'area convegni, adiacente lo stand, e gratuite fino a esaurimento posti, le degustazioni guidate dei prodotti del Paniere LoST, tra cui il Roccamerano DOP, si terranno: giovedì 26 settembre a partire dalle ore 17 domenica 29 settembre a partire dalle ore 14. Un'ulteriore degustazione di Roccamerano DOP, insieme all'Associazione Alte Terre dop, si terrà sabato 28 settembre a partire dalle ore 17. Oltre ai momenti programmati di

degustazione, il Consorzio del Roccamerano DOP sarà presente durante la manifestazione negli spazi della Regione Piemonte per ricevere il pubblico, raccontare il prodotto e il suo territorio e far assaporare il formaggio. 'Terra Madre Salone del Gusto di Torino è un evento irrinunciabile per il nostro Consorzio, perché da appuntamento a tutto il mondo del food, dagli addetti ai lavori fino al pubblico di curiosi e food lover. Un'occasione di promozione, ma anche di incontro, di scambio e di approfondimento culturale in ambito alimentare e gastronomico. La possibilità di partecipare all'interno del Progetto LoST rende ancora più prezioso questo appuntamento, perché ci permette di fare rete con altre realtà casearie di grande valore e fa da megafono a valori fondamentali della nostra filosofia produttiva come il benessere alimentare e animale, la sostenibilità e la

salvaguardia del nostro territorio' dichiara Fabrizio Garbarino, Presidente del Consorzio Roccaverano DOP. La cinque giorni di Terra Madre Salone del Gusto si inserisce in un programma di appuntamenti settembrini per LoST EU e il Consorzio del Roccaverano DOP. Sempre in collaborazione con la Regione Piemonte, il Roccaverano DOP sarà protagonista nell'area Expo in occasione del G7 Agricoltura, in programma ad Ortigia in Sicilia dal 21 al 29 settembre. In questa importante occasione internazionale ci saranno due momenti di degustazione guidata del formaggio piemontese presso l'area dedicata alle regioni del Nord. Il 25 e il 26 settembre, invece, faranno puntati sull'importante fiera **B2CHEESE** di Bergamo, riservata a buyer e operatori della filiera lattiero-casearia. Negli stessi giorni, dal 24 al 26 settembre, il Roccaverano DOP, insieme al Murazzano DOP, altro formaggio piemontese coinvolto in LoST EU, sarà protagonista di un programma di incoming dedicato a buyer stranieri. Un momento importante per scoprire un territorio magnifico, visitare i caseifici e gli allevamenti, conoscere di persona i produttori e osservare in presa diretta le tecniche di

produzione. Domenica 29 settembre il Consorzio, come da tradizione, sarà ospite della Pro Loco di Serralunga d'Alba per la Sagra della Cugnà, la mostarda d'uva con cui si è soliti accompagnare il Roccaverano DOP. Il Consorzio sarà presente con la Pro Loco di Ovrano (Acqui Terme), che servirà la Focaccina De. CO. di Ovrano farcita da una crema di Roccaverano DOP, la ormai famosa Foc Roc. L'autunno del Consorzio proseguirà dal 5 al 7 ottobre con Il Nizza è, la manifestazione promossa da Enoteca Regionale di Nizza, Città di Nizza Monferrato e Associazione Produttori del Nizza. Una tre giorni dedicata al vino Nizza e ai suoi abbinamenti con alcune eccellenze gastronomiche del territorio tra cui il Roccaverano DOP.

L'expertise di Sacco System al servizio dell'industria alimentare protagonista al **B2CHEESE** di Bergamo e al FoodTech di Herning

LINK: <https://www.fooday.it/lexpertise-di-sacco-system-al-servizio-dellindustria-alimentare-protagonista-al-b2cheese-di-bergamo-e-al-foodtech-di-h...>



L'expertise di Sacco System al servizio dell'industria alimentare protagonista al **B2CHEESE** di Bergamo e al FoodTech di Herning Sacco System, eccellenza Biotech italiana, partecipa a due rassegne fieristiche di assoluto rilievo dedicate alla filiera lattiero-casearia italiana e allo stato dell'arte nell'innovazione in campo alimentare: **B2CHEESE** a Bergamo e FoodTech a Herning (Danimarca). Sacco System porta a entrambi gli appuntamenti il contributo della propria expertise nella ricerca, sviluppo e fornitura di una vasta gamma di enzimi, fermenti lattici e probiotici studiati per migliorare la cultura del cibo e della vita 20/09/2024 Photo credits: fonte ufficio stampa Aida & Partners **B2CHEESE** (25/26 settembre 2024) La rassegna riservata agli operatori del settore lattiero-caseario nazionale, in programma il 25 e 26 settembre a Fiera Bergamo, si prepara alla sua seconda

edizione forte di numeri importanti in termini di espositori e visitatori da tutta Italia. In questo contesto rappresentativo delle diverse anime e realtà territoriali che compongono un settore strategico per l'agroalimentare italiano, lo spazio espositivo di Sacco System (Padiglione A - Stand 196/198) si candida a essere un punto di riferimento in virtù delle riconosciute caratteristiche qualitative, di sicurezza e completezza dell'offerta destinata alla produzione di formaggi e derivati dal latte. Il catalogo Sacco System, infatti, comprende varietà di caglio di origine animale o vegetale, fermenti lattici e soluzioni ad hoc per garantire la qualità e la shelf-life dei prodotti freschissimi, colture starter primarie e secondarie per formaggi a pasta molle, semidura e dura, nonché fermenti, lieviti e muffe nobili per la produzione di formaggi erborinati, culture per una

protezione naturale e probiotici. Alla manifestazione parteciperà anche Labware, la Business Unit dedicata alla vendita di strumenti, accessori, macchinari, materiali di consumo per laboratori aziendali e di ricerca. FoodTech (1/3 ottobre 2024) Sacco System sarà impegnata dal 1 al 3 ottobre al MCM Messecenter di Herning in occasione dell'edizione 2024 di FoodTech, fiera che a cadenza biennale richiama nella cittadina danese le principali aziende internazionali impegnate nell'innovazione applicata all'industria alimentare. Il polo Biotech con sede a Cadorago (Como) - presente attraverso la sua filiale Sacco System Nordic - esporrà alla vetrina di FoodTech gli sviluppi più recenti delle proprie attività di ricerca e sviluppo nell'ambito dei microrganismi, con applicazione in ambito lattiero caseario e la

gamma completa di prodotti per formaggi, dalle culture starter a quelle di bioprotezione, dal caglio alle muffe. Sacco System è un Gruppo biotech italiano che produce enzimi, fermenti lattici, microrganismi, probiotici per l'industria alimentare, farmaceutica, nutraceutica e agrovet. Prodotti sviluppati nei propri laboratori di ricerca, volti a promuovere una cultura del benessere, del buon cibo e della vita. Gli ingredienti Sacco System si possono trovare in yogurt, latti fermentati, formaggi, insaccati, bevande e altri prodotti fermentati, esaltando gusto e sapore, mantenendone la freschezza e apportando effetti benefici in modo naturale; i microrganismi con proprietà probiotiche si possono trovare in numerosi integratori alimentari. Con sede a Cadorago (CO), Sacco System è oggi un Gruppo Internazionale presente con i suoi ingredienti nei prodotti di oltre 110 Paesi, che mantiene uno spirito da Family Company fatto di attenzione ai valori e alle relazioni e uno sguardo costantemente rivolto al futuro. Informazioni sulla pubblicazione Testo inviato da: Mariella Belloni

II ROCCAVERANO DOP tra le eccellenze piemontesi a Terra Madre - Salone del Gusto di Torino

LINK: <https://www.fooday.it/il-roccaverano-dop-tra-le-eccellenze-piemontesi-a-terra-madre-salone-del-gusto-di-torino.html>



Il ROCCAVERANO DOP tra le eccellenze piemontesi a Terra Madre - Salone del Gusto di Torino Dal 26 al 30 settembre, all'interno del progetto LoST EU nello Stand della Regione Piemonte 20/09/2024 Photo credits: fonte ufficio stampa Terra Madre Salone del Gusto sarà uno degli appuntamenti di questo inizio autunno che vedrà protagonista il Roccaverano DOP. A questo si aggiunge la fiera '**B2CHEESE**' di Bergamo e 'Il Nizza è', manifestazione dedicata al vino Nizza e ai suoi abbinamenti con alcune eccellenze gastronomiche Il Roccaverano DOP sarà una delle prelibatezze piemontesi che animeranno l'edizione 2024 di Terra Madre Salone Del Gusto, in programma al Parco Dora di Torino dal 26 al 30 settembre. Il Consorzio di tutela del Roccaverano DOP è infatti uno degli 8 consorzi caseari coinvolti nel Progetto LoST, il programma di promozione con capofila l'Associazione

Alte Terre DOP e sostenuto dall'Unione Europea sul tema sostenibilità e promozione delle piccole denominazioni casearie, che prenderà casa nello Stand della Regione Piemonte (Spazio Piemonte, Stand F31) per l'intera durata della manifestazione. Cinque giorni intensi dedicati al gusto e alla cultura gastronomica attraverso masterclass e degustazioni guidate dai Maestri Assaggiatori ONAF, che permetteranno ai visitatori di scoprire i segreti e assaporare le diverse stagionature di uno dei tesori alimentari del Piemonte, un formaggio a pasta morbida a latte crudo 100% caprino prodotto artigianalmente in 19 comuni della Langa astigiana e dell'alto Monferrato acquese tra le province di Asti e Alessandria. Organizzate nell'area convegni, adiacente lo stand, e gratuite fino a esaurimento posti, le degustazioni guidate dei prodotti del

Paniere LoST, tra cui il Roccaverano DOP, si terranno: - giovedì 26 settembre a partire dalle ore 17 - domenica 29 settembre a partire dalle ore 14. Un'ulteriore degustazione di Roccaverano DOP, insieme all'Associazione Alte Terre dop, si terrà sabato 28 settembre a partire dalle ore 17. Oltre ai momenti programmati di degustazione, il Consorzio del Roccaverano DOP sarà presente durante la manifestazione negli spazi della Regione Piemonte per ricevere il pubblico, raccontare il prodotto e il suo territorio e far assaporare il formaggio. 'Terra Madre Salone del Gusto di Torino è un evento irrinunciabile per il nostro Consorzio, perché da appuntamento a tutto il mondo del food, dagli addetti ai lavori fino al pubblico di curiosi e food lover. Un'occasione di promozione, ma anche di incontro, di scambio e di approfondimento culturale

in ambito alimentare e gastronomico. La possibilità di partecipare all'interno del Progetto LoST rende ancora più prezioso questo appuntamento, perché ci permette di fare rete con altre realtà casearie di grande valore e fa da megafono a valori fondamentali della nostra filosofia produttiva come il benessere alimentare e animale, la sostenibilità e la salvaguardia del nostro territorio' dichiara Fabrizio Garbarino, Presidente del Consorzio Roccaverano DOP. La cinque giorni di Terra Madre Salone del Gusto si inserisce in un programma di appuntamenti settembrini per LoST EU e il Consorzio del Roccaverano DOP. Sempre in collaborazione con la Regione Piemonte, il Roccaverano DOP sarà protagonista nell'area Expo in occasione del G7 Agricoltura, in programma ad Ortigia in Sicilia dal 21 al 29 settembre. In questa importante occasione internazionale ci saranno due momenti di degustazione guidata del formaggio piemontese presso l'area dedicata alle regioni del Nord. Il 25 e il 26 settembre, invece, faranno puntati sull'importante fiera **B2CHEESE** di Bergamo, riservata a buyer e operatori della filiera lattiero-casearia. Negli stessi giorni, dal 24 al 26

settembre, il Roccaverano DOP, insieme al Murazzano DOP, altro formaggio piemontese coinvolto in LoST EU, sarà protagonista di un programma di incoming dedicato a buyer stranieri. Un momento importante per scoprire un territorio magnifico, visitare i caseifici e gli allevamenti, conoscere di persona i produttori e osservare in presa diretta le tecniche di produzione. Domenica 29 settembre il Consorzio, come da tradizione, sarà ospite della Pro Loco di Serralunga d'Alba per la Sagra della Cugnà, la mostarda d'uva con cui si è soliti accompagnare il Roccaverano DOP. Il Consorzio sarà presente con la Pro Loco di Ovrano (Acqui Terme), che servirà la Focaccina De. CO. di Ovrano farcita da una crema di Roccaverano DOP, la ormai famosa Foc Roc. L'autunno del Consorzio proseguirà dal 5 al 7 ottobre con Il Nizza è, la manifestazione promossa da Enoteca Regionale di Nizza, Città di Nizza Monferrato e Associazione Produttori del Nizza. Una tre giorni dedicata al vino Nizza e ai suoi abbinamenti con alcune eccellenze gastronomiche del territorio tra cui il Roccaverano DOP.

Informazioni sulla pubblicazione Testo inviato da: Mariella Belloni

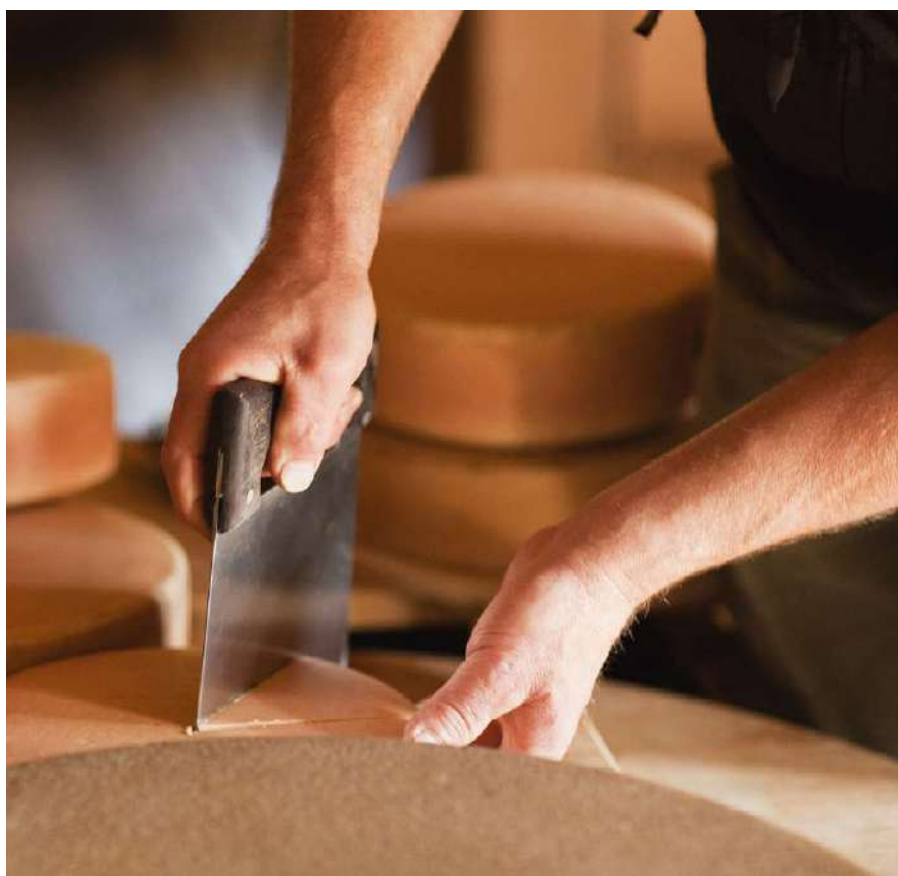
sotto la lente

il latte / ottobre_2024

Il banco taglio: ritorno al passato

Dopo anni in cui le vendite si sono spostate progressivamente dal banco assistito al libero servizio, nei supermercati si assiste a una inversione di tendenza: il consumatore riscopre il banco taglio. Il progressivo aumento dell'inflazione ha inciso notevolmente sul comportamento di acquisto anche nel reparto formaggi e si è registrata una regressione dei prodotti preconfezionati, il cui costo al chilo ha iniziato a essere percepito come troppo elevato, a beneficio di quelli serviti al banco. Il ritorno dei consumatori al banco taglio rappresenta, sia per le aziende del settore food sia per la GDO, una nuova importante sfida e un'opportunità da cogliere.

"A mio avviso sono tre i motivi di questa riscoperta - afferma Valeria Ortolani CEO di Ocalab agenzia di comunicazione padovana, che segue da vicino questo fenomeno -. Il primo è la convenienza. I cittadini sono tornati a guardare il prezzo al chilo, rispetto a quello al pezzo e in genere il prodot-



IL CONSUMATORE STA RISCOPRENDO LA VENDITA ASSISTITA, OTTIMA PER VALORIZZARE IL PRODOTTO, MA CHE PUÒ PENALIZZARE IL BRAND SE NON VIENE ADEGUATAMENTE SUPPORTATA

di **Elena Consonni**

to al banco taglio ha un costo inferiore. Inoltre al banco si può scegliere la quantità di formaggio da acquistare evitando sprechi e contenendo lo scontrino a quanto è necessario. Il secondo motivo è la qualità: il consumatore percepisce i prodotti in vendita al banco assistito come di qualità più alta; il che spesso è vero perché i prodotti premium in genere sono venduti al banco. Il terzo motivo è che c'è un ritorno all'interazione nel punto vendita, alla richiesta di consiglio".

A questi vantaggi per i consumatori si aggiungono anche quelli per gli operatori distributivi. "Avendo dei prezzi tendenzialmente inferiori del confezionato - precisa - i prodotti destinati al banco taglio lasciano spazio per una maggiore marginalità. Infatti, anche in questo periodo di inflazione è stato più facile ritoccare i prezzi di questi prodotti, pur mantenendo una convenienza rispetto al confezionato. Curare il banco taglio, poi è un vantaggio per i distributori che qualificano la propria offerta e si distinguono dai concorrenti proprio per l'assortimento al banco, che può diventare un driver di scelta per i consumatori. Se anche i discount si stanno avvicinando a questa modalità di vendita significa che davvero ha delle potenzialità ancora da approfondire".

Croce e delizia per i produttori

Lato produttore, il banco è il luogo perfetto dove proporre le punte di diamante della propria offerta, le referenze di nicchia e i top di gamma senza trovarsi a competere con la private label, che occupa spazi sempre maggiori nel libero servizio.

Se questi sono i vantaggi, di contro al banco taglio è molto più difficile comunicare il proprio brand, che sparisce per lasciare spazio alla categoria merceologica: Asiago, Gorgonzola, mozzarella... "Al caseificio che vuole lavorare bene con il banco - sottolinea Ortolani - è richiesto più lavoro non solo sul prodotto, ma sul proprio marchio. Secondo me, in questo il mondo caseario è più indietro rispetto a quello dei salumi, dove ci sono brand che si sono saputi imporre anche al banco. E nell'ambito del formaggio ha davvero senso lavorare sul proprio brand perché, a parità di categoria, ogni prodotto è unico e peculiare". Per far crescere la brand awareness bisogna lavorare su tutti i fronti, utilizzando diverse leve della comunicazione, attraverso i media e i social network. "In questo modo - sostiene - il consumatore può arrivare al banco e chiedere quella specifica marca di formaggio e il fatto di averla o meno può diventare un criterio di scelta su dove fare la spesa.



VALERIA ORTOLANI
CEO DI OCALAB

Poi si può lavorare sul punto vendita, con assaggi e promozioni, ma anche avviando iniziative di co-marketing con le insegne della grande distribuzione per "brandizzare" il banco o proporre dei packaging con il proprio marchio. Oltretutto, in questo contesto storico tutti i consumatori, e non solo la fantomatica generazione Z, stanno aumentando il livello delle aspettative nei confronti delle aziende e dei brand. Se una volta si aspettavano solo una comunicazione sul prodotto, oggi vogliono sapere tutto su chi lo produce, quali valori ha, in cosa è impegnato a livello sociale. Alle aziende è chiesto un grande sforzo in comunicazione".

Banconieri: figure centrali

Un punto chiave su cui lavorare è l'addetto al banco taglio, che deve essere formato sia da parte sia della distribuzione sia dei produttori. "Da parte della catena distributiva - conclude Valeria Ortolani - avendo il contatto diretto con i clienti, il banconiere dovrebbe essere formato non solo dal punto di vista tecnico ma anche relazionale, per trasmettere ai consumatori i valori del brand che rappresenta e, allo stesso tempo, impostare la vendita secondo indicazioni comuni. Le aziende, invece, devono ingaggiarli perché apprezzino i loro formaggi e siano motivati a consigliarli ai clienti. Basti pensare che è sufficiente che un prodotto sia più pesante o collocato in un punto più scomodo da raggiungere, che il banconiere sia portato a non suggerirlo. Bisogna cercare di scardinare queste abitudini".

Vediamo come alcuni caseifici che

sotto la lente

il latte / ottobre_2024

puntano molto sul banco assistito gestiscono questi aspetti.

Caseificio Arrigoni Battista

Con il nostro marchio – spiega Marco Arrigoni presidente del Caseificio Arrigoni Battista – siamo maggiormente presenti al banco taglio rispetto che nel libero servizio, con percentuali rispettivamente dell'80% e del 20%. Nel libero servizio lavoriamo principalmente in private label. Il banco taglio per noi è particolarmente importante, non solo per la visibilità del brand Arrigoni Battista, ma perché qui l'offerta si identifica con i valori del nostro marchio. Produrre per il libero servizio richiede, infatti, di fare delle scelte produttive per rendere il prodotto più idoneo a questa tipologia di vendita, per esempio per rendere la consistenza più adeguata alle macchine per il taglio, soprattutto in prodotti molto umidi come il Gorgonzola. Fortunatamente l'innovazione tecnologica, come il taglio a ultrasuoni, permette oggi di confezionare più facilmente anche prodotti molto cremosi, così da non dover snaturare le caratteristiche del prodotto originale come da noi pensato e realizzato”.

In distribuzione si arriva però al paradosso per cui al banco taglio sono destinati prodotti che sono maggiormente espressione del marchio, ma proprio lì è più difficile comunicarli. “Per aziende come la nostra – afferma Arrigoni – che non sono multinazionali e non hanno budget enormi da destinare alla comunicazione, ci sono delle opportunità come le pubblicità nelle radio dei supermercati o vendite guidate che presentano al consumatore il prodotto tramite ban-



chetti posizionati in zona banco taglio. Cerchiamo di lavorare anche sui banconieri, con i nostri agenti che visitano i punti di vendita e fanno formazione agli addetti in loco. A parte qualche rara eccezione abbiamo trovato disponibilità per questo tipo di attività, sia da parte dei direttori dei negozi, sia da parte degli addetti, che per la maggioranza dei casi hanno la curiosità di imparare qualcosa di nuovo sui prodotti che propongono. Purtroppo, negli ultimi anni c'è una minore preparazione dei banconieri, ma molte catene si stanno sforzando di formarli. Ogni formaggio ha una



MARCO ARRIGONI
PRESIDENTE DEL CASEIFICIO ARRIGONI
BATTISTA

sua anima, una sua caratteristica: conoscerli bene è essenziale per poterli presentare al meglio e promuoverne il consumo, in funzione della necessità del cliente”.

In alcuni casi serve anche una formazione su come gestire il prodotto al banco, perché mantenga al meglio le sue caratteristiche. “Per esempio – conclude Arrigoni – il Gorgonzola al cucchiaino è un prodotto ottimo, ma anche molto delicato: per mantenere al massimo le sue caratteristiche deve essere tenuto amalgamato e ben chiuso, perché esposto all'aria vira verso un colore grigiastro. Il nostro addetto che visita i punti vendita spiega anche queste accortezze. Inoltre sugli incarti del prodotto destinato al banco abbiamo applicato un QR code collegato a un video che spiega come trattarlo: non so però quanti effettivamente ne prendano visione”.

Caseificio San Rocco

“La vendita assistita – spiega Francesco Turco, direttore commerciale di Caseificio San Rocco – per noi è ancora fondamentale in quanto quasi tutti i nostri prodotti andrebbero raccontati attraverso il banconiere. Le faccio un paio di esempi: il nostro Asiago Fresco Dop “San Rocco” presenta caratteristiche uniche e senza questo racconto il consumatore potrebbe non percepire la differenza qualitativa. Invece “Collina Veneta”, fra i più apprezzati dal pubblico alle fiere o alle mostre in cui il consumatore ha la possibilità di approcciare al prodotto, se non viene presentato e raccontato con la vendita assistita, rischia di passare in secondo piano e confondersi come un qualsiasi formaggio duro”.

Il banco taglio: ritorno al passato ●

Esclusi i punti vendita aziendali, dove la vendita al banco rappresenta totale, i formaggi San Rocco vengono venduti al banco per oltre il 50% dei casi, in particolare nei negozi tradizionali. "In Gdo - precisa - oggi prevale ancora la vendita attraverso il take-away, tuttavia la nostra azienda sta investendo nel confezionamento negli ultimi anni, soprattutto in alcuni comparti come quello dei formaggi freschissimi, dove puntiamo ad essere presenti anche nel libero servizio dove probabilmente può essere più "facile" comunicare il marchio".

Per San Rocco il marchio rappresenta il "custode dei valori" come la qualità delle produzioni, l'artigianalità delle lavorazioni e l'identità del territorio. "È chiaro che la persona che sta dietro al banco - sottolinea Turco - fa la differenza e penso sia giusto dare l'opportunità a queste figure di formarsi, conoscere le aziende e i loro prodotti. Noi con questo scopo ci siamo sempre dimostrati (e sempre lo saremo) disponibili aprendo le porte ai nostri clienti e rivenditori che vogliano conoscere le nostre produzioni, dando loro anche le giuste in-



formazioni per noi fondamentali da comunicare ai consumatori. Ritengo che oggi i banconisti siano una categoria sempre meno pronta; purtroppo a causa dello scarso ricambio generazionale e del forte turn-over nelle aziende mancano le figure che con passione e dedizione si formavano grazie all'esperienza e all'amore per il proprio lavoro. È un percorso che dobbiamo ricostruire tutti insie-

me, dai fornitori ai responsabili della gdo, per aiutare questa categoria così fondamentale per tutti noi".

Gruppo Sabelli

La vendita assistita è molto importante per Gruppo Sabelli. "La nostra azienda - spiega l'AD Angelo Galeati - è "nata" nel banco assistito e solo in un secondo tempo è approdata ai prodotti a peso imposto. Lo storico presidio dell'area gastronomia/take away ci ha permesso di costruire una reputazione e un posizionamento molto alti: Sabelli viene, infatti, percepita come una marca affidabile, con prodotti fortemente qualitativi. E ancora oggi la qualità nella scelta delle materie prime, la tradizionalità e l'artigianalità dei nostri formaggi freschi li rendono perfetti per soddisfare le esigenze dei consumatori che si rivolgono al banco della vendita assistita. Una qualità riconosciuta anche dagli esperti: la rivista Gambero Rosso ha assegnato alla Mozzarella Fior di lat-



DA SINISTRA
FRANCESCO TURCO,
DIRETTORE
COMMERCIALE
DI CASEIFICIO
SAN ROCCO,
**ANTONIA
BERTONCELLO**,
BANCONIERA,
LUCA TELLATIN,
COMMERCIALE

sotto la lente

il latte / ottobre_2024

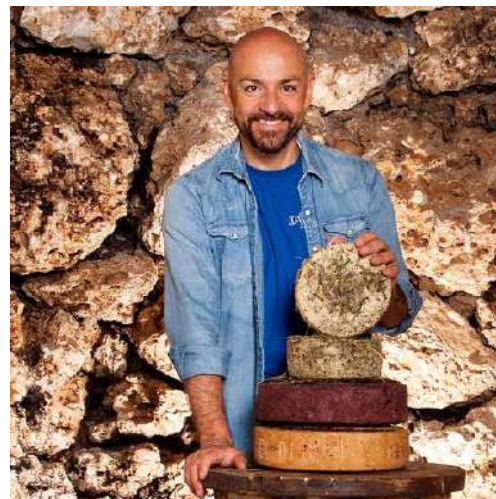
te Mastro Archimede il primo posto fra le mozzarelle vendute in grande distribuzione. I prodotti per la vendita al banco rappresentano una quota significativa dell'assortimento, pari al 40%, nonostante negli anni abbiamo ampliato considerevolmente anche altri reparti come il take away e il libero servizio".

Secondo Galeati, la presenza nel banco assistito con un prodotto brandizzato è già un'efficace strategia di comunicazione della marca, poiché la rende visibile ai consumatori già acquisiti o potenziali. "Sicu-

ramente - precisa - si può sostenere e aumentare questa visibilità con materiali di comunicazione specifici e con la formazione dei banconisti. Negli anni, infatti, abbiamo realizzato diverse vetrofanie e cartellini al fine di aumentare la visibilità e il valore dei nostri prodotti a marchio Sabelli. In particolare, lo scorso anno, abbiamo realizzato vetrofanie per il banco frigo dedicate alla Mozzarella Mastro Archimede Sabelli".

Nel corso degli anni, Sabelli ha organizzato vari corsi di formazione per i banconisti, con l'obiettivo di incrementare la loro conoscenza dei processi produttivi e delle caratteristiche peculiari dei prodotti a marchio Sabelli. "Negli ultimi anni - conclude - la figura del banconista e il suo ruolo nel punto vendita sono stati riscoperti e rivalutati, come attestano anche i progetti di formazione avviati da diversi retailer. Sicuramente il banconista riveste già (e crediamo lo farà sempre di più) un ruolo importante nell'aiutare, guidare e suggerire le scelte d'acquisto. Sempre più diventerà uno storyteller, capace di spiegare e raccontare i prodotti, suggerire modalità di consumo e di conservazione, stimolare all'assaggio. Tanto più per un prodotto premium come il nostro, è fondamentale portare a conoscenza gli addetti della gastronomia delle caratteristiche che rendono la nostra mozzarella un prodotto di qualità, dal gusto autentico. Vogliamo che i banconisti siano proprio i nostri primi estimatori, per poter trasmettere non solo la qualità del nostro prodotto, ma trasferire al consumatore finale i nostri valori e quei punti di forza che identificano la marca Sabelli".

ALESSANDRO CARPENEDO
SOCIO E DIRETTORE COMMERCIALE
DI LA CASEARIA CARPENEDO



La Casearia Carpenedo

La vendita assistita riveste un ruolo cruciale nelle strategie commerciali di La Casearia Carpenedo. "È un'opportunità per stabilire un contatto diretto con i clienti - afferma Alessandro Carpenedo socio e direttore commerciale dell'azienda - comprendere le loro esigenze e offrire soluzioni personalizzate. Inoltre, la vendita assistita contribuisce a creare un'esperienza d'acquisto positiva, aumentando la fedeltà del cliente e favorendo il passaparola. Per questo i prodotti per la vendita al banco hanno un peso elevato nel nostro assortimento: sono di alta qualità e richiedono una consulenza esperta per la scelta corretta. La vendita al banco ci consente di mettere in evidenza queste eccellenze attraverso l'operato del banconiere professionista, che oltre al prodotto comunica anche il brand. Abbiamo aumentato la



ANGELO GALEATI
AD DI GRUPPO SABELLI



Il banco taglio: ritorno al passato ●

comunicazione social per consentire a operatore e consumatore di poter ricevere sempre maggiori informazioni sulle caratteristiche dei nostri formaggi e sulla storia della nostra azienda”.

Data l'importanza dei banconieri, l'azienda ha a cuore la valorizzazione di questa figura. “Sia io che mio fratello Ernesto – racconta Carpenedo – siamo Maitre Fromager della *Guilde Internationale des Fromager*, nata nel 2015, di cui sono socio fondatore. Proprio attraverso la *Guilde* stiamo cercando di valorizzare la figura del banconiere. In una delle primissime riunioni del consiglio direttivo, proposi ai confratelli della *Guilde Italia* di organizzare un concorso dedicato ai banconieri formaggiai. La mia proposta fu accolta con grande entusiasmo e qualche anno più tardi nacque il Gran Premio del formaggiaio. L'obiettivo del concorso è dare visibilità alla professionalità dei banconieri e promuovere la loro figura, come avviene per gli chef nei ristoranti. La prima edizione si è svolta al Cibus 2022, e quest'anno ha luogo alla fiera **b2cheese** di Bergamo a settembre”.

Lattebusche

Nelle strategie commerciali di Lattebusche la vendita assistita è uno strumento molto rilevante. “Lattebusche – spiega Antonello Santi, direttore vendite & trade marketing dell'azienda – propone sul mercato una gamma ampia e profonda di prodotti che comprende: latte fresco, freschi, burro, yogurt, formaggi e gelato. I prodotti per la vendita al banco coprono il 41% del nostro fatturato complessivo. Effettuiamo più di 1.000 giornate con hostess in un anno con

i principali gruppi della Gdo con cui lavoriamo e persino cooking show e degustazioni in ipermercati”.

Una delle strategie adottate da Lattebusche per rafforzare l'identità di marca è la personalizzazione del retro banco gastronomia, che permette un contatto prolungato con il messaggio durante l'attesa del servizio e caratterizza il punto vendita fidelizzando il cliente. “Lattebusche negli anni ha investito in questa attività – racconta – con i principali clienti evidenziando il valore del territorio in cui nasce e opera. Le attività sviluppate hanno riguardato sia le Dop (Piave, Montasio e Asiago) sia altri prodotti proposti al banco taglio. Un esempio è il formaggio Dolomiti del Parco prodotto esclusivamente con latte raccolto dal Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi; Lattebusche ha comunicato il prodotto e le peculiarità del proprio territorio d'origine spiegando la funzione sociale che ha l'agricoltura tramite le sue attività soprattutto in montagna, dove c'è il problema dello spopolamento”.



ANTONELLO SANTI
DIRETTORE VENDITE & TRADE MARKETING
DI LATTEBUSCHE



Nella sua strategia di trade marketing l'azienda sviluppa tutte e tre le leve: in-store promotion, space allocation & category management, training and culture communication. “Il banconiere – conclude Santi – ha un ruolo chiave per la vendita di prodotti a banco taglio: accompagna il consumatore nell'esperienza e nella scelta di acquisto. Organizziamo giornate di formazione che si svolgono presso il nostro stabilimento portando gli addetti all'interno della nostra realtà in modo da fargli respirare e comprendere quali sono i valori e i principi aziendali affinché riescano a trasmettere le stesse cose al consumatore finale. Nel corso di queste giornate formative raccontiamo la nostra cultura aziendale spiegando chi siamo, cosa facciamo e come lo facciamo; gli operatori trasmettono l'esperienza vissuta ai clienti, creando un legame di fiducia con il consumatore finale che a sua volta incrementa la brand awareness”.

○

Dalle farine ai formaggi, le eccellenze italiane nel settembre di Italia a Tavola

LINK: <https://www.italiaatavola.net/attualita-mercato/2024/9/20/dalle-farine-ai-formaggi-eccellenze-italiane-nel-settembre-di-italia-a-tavola/107...>



Dalle farine ai formaggi, le eccellenze italiane nel settembre di Italia a Tavola In copertina nel numero di settembre di Italia a Tavola i 100 anni di Mulino Caputo dedicati all'arte molitoria per i professionisti. Un focus sul meglio della produzione casearia italiana e un approfondimento sulle divise professionali 20 settembre 2024 | 14:52 Dalle farine ai formaggi, le eccellenze italiane nel settembre di Italia a Tavola In copertina nel numero di settembre di Italia a Tavola i 100 anni di Mulino Caputo dedicati all'arte molitoria per i professionisti. Un focus sul meglio della produzione casearia italiana e un approfondimento sulle divise professionali 20 settembre 2024 | 14:52 In copertina nel numero 321 di settembre di Italia a Tavola, Caputo, il celebre "mulino di Napoli", che da oltre un secolo macina qualità e tradizione, punto di riferimento per i professionisti del settore. Questa storica azienda

familiare, capace di macinare 1000 tonnellate di grano ogni 24 ore, è oggi un faro per l'industria molitoria a livello globale, esportando in ben 80 nazioni. Caputo si distingue non solo per l'attenzione alla qualità delle sue farine, ma anche per l'impegno verso la sostenibilità ambientale, sociale ed economica, dimostrando una forte consapevolezza per il futuro. Il meglio della produzione casearia italiana si da appuntamento a **B2Cheese**, un palcoscenico internazionale che celebra l'eccellenza dei formaggi Made in Italy. Manifestazioni come "Forme" raccontano la tradizione italiana attraverso i suoi formaggi più pregiati, dimostrando la versatilità di questi prodotti che dalla tavola passano con eleganza alla cucina gourmet. Protagonisti indiscussi sono la cremosità e l'unicità dei formaggi e latticini italiani. Si avvicina la stagione invernale ed è ora di pensare alla

preparazione dei dolci per le festività. Agugiaro & Figna con le farine Le Sinfonie, portano il panettone, icona della pasticceria italiana, in tour mondiale . Nel frattempo, Molino Colombo, produce farine per pasticceria con un metodo produttivo che omaggia il tempo e garantisce standard eccellenti per i professionisti del settore . Così, anche Molino Dallagiovanna ne propone qui diverse tipologie di farine, ciascuna in grado di esaltare maggiormente una delle quattro P che caratterizzano il Panettone, rendendolo un capolavoro unico di arte pasticceria: Provenienza, Particolarità, Profumo, Performance. Con l'autunno alle porte, si prepara la raccolta delle olive per la produzione del pregiato olio extravergine italiano. Un prodotto che rappresenta una delle eccellenze della nostra tavola, sinonimo di qualità tutta italiana, pronto a valorizzare i piatti più

raffinati. Anche l'aspetto estetico gioca un ruolo cruciale nella ristorazione. Lo raccontiamo in un approfondimento sulle uniformi da chef e del personale di sala, che sono oggi più che mai lo specchio dell'arte culinaria. L'abbigliamento professionale è progettato per impressionare, riflettendo la filosofia di un ristorante e l'immagine di una cucina di alta classe. Nella gestione di un'attività di successo, distinguere tra margine e markup è essenziale. Italia a Tavola, attraverso la voce di Kairos Goodfriend, approfondisce le dinamiche di pricing per aiutare ristoratori e albergatori a comprendere meglio i margini di guadagno. Inoltre, non manca un approfondimento sugli gli incentivi fiscali del Piano Transizione 5.0, pensato per sostenere l'innovazione e la sostenibilità nei settori della ristorazione e dell'hospitality. Nonostante la sua fama mondiale, la cucina italiana sta attraversando una fase di crisi. Italia a Tavola analizza le ragioni per cui l'alta cucina italiana non viene sempre adeguatamente premiata e discute le sfide che i ristoratori italiani devono affrontare, inclusi i problemi legati alle prenotazioni non onorate (fenomeno del no-

show), una problematica crescente che impatta negativamente sulle attività. Tra le nuove tendenze culinarie emerge la "cucina circolare", dove gli avanzi diventano piatti gourmet. Una vera rivoluzione sostenibile, che non solo riduce gli sprechi ma offre nuove opportunità creative agli chef, trasformando gli scarti in ingredienti preziosi. Questi argomenti, ricchi di spunti e approfondimenti, sono al centro del numero 321 di settembre di Italia a Tavola. Non farteli scappare! © Riproduzione riservata



Sacco System partecipa a **B2CHEESE** e FoodTech

LINK: <https://www.rassegnabusiness.news/sacco-system-partecipa-a-b2cheese-e-foodtech/>

Sacco System partecipa a **B2CHEESE** e FoodTech. Sacco System presenterà le ultime novità nel campo dei microrganismi per l'industria alimentare, con un focus particolare sulle soluzioni per la produzione di formaggi. 20 Settembre 2024 Iniziative Comunicato stampa Sacco System, azienda Biotech italiana, partecipa a due rassegne fieristiche di assoluto rilievo dedicate alla filiera lattiero-casearia italiana e allo stato dell'arte nell'innovazione in campo alimentare: **B2CHEESE** a Bergamo e FoodTech a Herning (Danimarca). Sacco System porta a entrambi gli appuntamenti il contributo della propria expertise nella ricerca, sviluppo e fornitura di una vasta gamma di enzimi, fermenti lattici e probiotici studiati per migliorare la cultura del cibo e della vita. **B2CHEESE** (25/26 settembre 2024) La rassegna riservata agli operatori del settore lattiero-caseario nazionale, in programma il 25 e 26 settembre a Fiera Bergamo, si prepara alla sua seconda edizione forte di numeri importanti in termini di espositori e visitatori da tutta Italia. In questo contesto rappresentativo delle diverse anime e realtà

territoriali che compongono un settore strategico per l'agroalimentare italiano, lo spazio espositivo di Sacco System (Padiglione A - Stand 196/198) si candida a essere un punto di riferimento in virtù delle riconosciute caratteristiche qualitative, di sicurezza e completezza dell'offerta destinata alla produzione di formaggi e derivati dal latte. Il catalogo Sacco System, infatti, comprende varietà di caglio di origine animale o vegetale, fermenti lattici e soluzioni ad hoc per garantire la qualità e la shelf-life dei prodotti freschissimi, colture starter primarie e secondarie per formaggi a pasta molle, semidura e dura, nonché fermenti, lieviti e muffe nobili per la produzione di formaggi erborinati, culture per una protezione naturale e probiotici. Alla manifestazione parteciperà anche Labware, la Business Unit dedicata alla vendita di strumenti, accessori, macchinari, materiali di consumo per laboratori aziendali e di ricerca. FoodTech (1/3 ottobre 2024) Sacco System sarà impegnata dal 1 al 3 ottobre al MCM Messecenter di Herning in occasione dell'edizione 2024 di

FoodTech, fiera che a cadenza biennale richiama nella cittadina danese le principali aziende internazionali impegnate nell'innovazione applicata all'industria alimentare. Il polo Biotech con sede a Cadorago (Como) - presente attraverso la sua filiale Sacco System Nordic - esporrà alla vetrina di FoodTech gli sviluppi più recenti delle proprie attività di ricerca e sviluppo nell'ambito dei microrganismi, con applicazione in ambito lattiero caseario e la gamma completa di prodotti per formaggi, dalle culture starter a quelle di bioprotezione, dal caglio alle muffe. Questo testo è stato realizzato con supporto dell'intelligenza artificiale. © Riproduzione totale e parziale riservata

B2Cheese vetrina internazionale, la Bergamo casearia vuol stupire

LINK: https://www.ecodibergamo.it/stories/premium/Economia/b2cheese-vetrina-internazionale-bergamo-casearia-vuol-stupire-o_2501241_11/

B2Cheese vetrina internazionale, la Bergamo casearia vuol stupire LA KERMESSE. In Fiera il 25 e 26 settembre: 177 gli espositori, in forte crescita. Produttori, affinatori, buyer: spazio a convegni e incontri per tutta la filiera. Collaboratore Giorgio Lazzari La fiera bergamasca B2Cheese è diventata sul fronte alimentare, uno degli appuntamenti più attesi. Con gli espositori in crescita e buyer provenienti da tutto il mondo è ormai ai nastri di partenza la terza edizione di B2Cheese, la vetrina sempre più internazionale che mette in mostra le produzioni lattiero casearie bergamasche il 25 e 26 settembre alla **Fiera di Bergamo**. In arrivo ci sono 177 imprese espositrici (+64% rispetto alle 108 del 2022) che incontreranno buyer da tutto il mondo, compresi Paesi Arabi e Cina. Le aziende in fiera provengono da 14 regioni italiane oltre a 9 Paesi stranieri tra i quali Brasile, Argentina e Perù, insieme ad una nutrita delegazione svizzera con 11 realtà presenti. Presentazione venerdì 20 settembre a Palazzo Frizzoni della kermesse che quest'anno ospiterà anche la finale del

concorso «Gran Premio del Formaggio» e la celebrazione del 644° Capitolo della «Guilde Internationale des Fromagers», che prevede anche l'ingresso di nuovi soci. Alla conferenza, introdotta dal vicesindaco Sergio Gandi, che ha ricordato il riconoscimento di Bergamo come Città Creativa Unesco, sono intervenuti il delegato provinciale al turismo, Robi Amaddeo, che ha sottolineato come «l'enogastronomia rappresenta la seconda motivazione di viaggio» e l'europarlamentare Lara Magoni che ha ricordato l'importanza della vocazione agricola bergamasca e lombarda. «La Bergamasca ha un ruolo chiave» Sul futuro è intervenuto Andrea Guerini di Pwc Italia: «La Bergamasca ha un ruolo chiave nel comparto lattiero caseario: oltre a detenere il primato continentale dei formaggi a denominazione di origine protetta, con ben nove Dop, la Bergamasca è ben orientata verso i Paesi europei con un portafoglio abbastanza diversificato (Francia, Olanda e Svizzera i primi mercati di riferimento), mentre in relazione al mercato extra-

Ue, si evidenzia la crescita di Stati come Emirati Arabi e Taiwan». Tra produttori, affinatori ed esportatori, B2Cheese organizza numerosi incontri che verteranno anche sui temi più d'attualità, legati a sostenibilità, tecnologia e intelligenza artificiale con screening sugli operatori della filiera». Alla presentazione sono intervenuti anche Franco Ferrario, ad di «BluH» che opera nell'ambito del biogas, oltre a Rhoman Rossi di Siad. Francesco Maroni, presidente di Forme, ha aggiunto come «l'evento 'business to business' è una sfida per tutto il sistema ed è capace di mettere in mostra le piccole realtà a fianco delle multinazionali. Bergamo è centrale nello svolgimento della manifestazione verticale del settore lattiero caseario, dove quest'anno oltre all'aspetto commerciale affronteremo anche la parte più tecnologica. Arriveranno numerosi buyer italiani e stranieri con incontri promossi dalla nostra organizzazione e da Ita, l'Italian Trade Agency in modo da mettere in mostra le produzioni delle Cheese Valleys che raggruppano 4

province». In vetrina 177 imprese (+64% rispetto alle 108 del 2022) che incontreranno buyer da tutto il mondo, compresi Paesi Arabi e Cina. La tradizione lattiero casearia provinciale parte da lontano e vanta una lunga storia affascinante tra bergamini e transumanza «capaci di sviluppare una vera cultura della biodiversità - ha fatto presente Alberto Gottardi, vicepresidente di Forme -. Tutta la filiera ha un'opportunità inclusiva per promuovere ogni singola realtà all'interno di B2Cheese». Il salone, organizzato da **Promoberg** in collaborazione con l'associazione «The Cheese Valleys», Le Tre Signorie e l'agenzia PG&W, coinvolge uno dei settori più strategici dell'agroindustria, con impatti fondamentali sull'economia in particolare delle aree interne e montane. Nell'anno in cui l'industria della trasformazione agroalimentare nel suo complesso è diventata il primo settore dell'economia italiana, B2Cheese vuole consolidarsi quale punto di riferimento nazionale (e con puntate all'estero) per quella che è una filiera d'eccellenza del Made in Italy nel mondo. © RIPRODUZIONE RISERVATA

Il 25 e 26 con 177 stand

Ai blocchi di partenza B2Cheese: balzo degli espositori (+64%)

Non solo cultura e tradizioni. Nel presentare B2Cheese, l'unica fiera internazionale b2b del settore lattiero-caseario in Italia, il vicesindaco Sergio Gandi cita pure l'impatto che la filiera ha per l'economia bergamasca: «Siamo a 844 milioni di valore delle esportazioni quest'anno». Mentre, su scala lombarda, il comparto vale «1 miliardo e 400 milioni», specifica l'europarlamentare Lara Magoni. Organizzata da Promoberg con l'associazione The Cheese Valleys Le Tre Signorie e l'agenzia PG&W, B2Cheese torna in Fiera il 25 e il 26 settembre per la terza edizione: 177 espositori (+64%), di cui 25 dall'estero, su 9 mila metri quadrati, tra padiglione A ed eventi collaterali nel foyer. «Abbiamo creduto in un sogno, mettendo al centro la città e la tradizione secolare delle Orobie; la sfida era di aprirci al mondo», sottolinea Francesco Maroni, presidente del progetto Forme. Orari: dalle 9.30 alle 18.30. Info e registrazioni su b2cheese.it.

F.R.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Internazionale La fiera dei formaggi registra quest'anno 25 espositori dall'estero (foto archivio)



B2Cheese vetrina internazionale La Bergamo casearia vuol stupire

La kermesse. In Fiera il 25 e 26 settembre: 177 gli espositori, in forte crescita Produttori, affinatori, buyer: spazio a convegni e incontri per tutta la filiera

GIORGIO LAZZARI

Congli espositori in crescita e buyer provenienti da tutto il mondo è ormai ai nastri di partenza la terza edizione di B2Cheese, la vetrina sempre più internazionale che mette in mostra produzioni lattiero casearie bergamasche il 25 e 26 settembre alla Fiera di Bergamo.

In arrivo ci sono 177 imprese espositrici (+64% rispetto alle 108 del 2022) che incontreranno buyer da tutto il mondo, compresi Paesi Arabi e Cina. Le aziende in fiera provengono da 14 regioni italiane oltre a 9 Paesi stranieri tra i quali Brasile, Argentina e Perù, insieme ad una nutrita delegazione svizzera con 11 realtà presenti.

Presentazione ieri a Palazzo Frizzoni della kermesse che quest'anno ospiterà anche la finale del concorso «Gran Premio del Formaggio» e la celebrazione del 644° Capitolo della «Guilde Internationale des Fromagers», che prevede anche l'ingresso di nuovi soci. Alla conferenza, introdotta dal vicesindaco Sergio Gandi, che ha ricordato il riconoscimento di Bergamo come Città Creativa Unesco, sono intervenuti il delegato provinciale al turismo, Robi



La fiera bergamasca B2Cheese è diventata sul fronte alimentare, uno degli appuntamenti più attesi

Amadeo, che ha sottolineato come «l'enogastronomia rappresenta la seconda motivazione di viaggio» e l'europarlamentare Lara Magoni che ha ricordato l'importanza della vocazione agricola bergamasca e lombarda.

Sul futuro è intervenuto Andrea Guerini di PwC Italia: «La Bergamasca ha un ruolo chiave nel comparto lattiero caseario: ol-

tre a detenere il primato continentale dei formaggi a denominazione di origine protetta, con ben nove Dop, la Bergamasca è ben orientata verso i Paesi europei con un portafoglio abbastanza diversificato (Francia, Olanda e Svizzera i primi mercati di riferimento), mentre in relazione al mercato extra-Ue, si evidenzia la crescita di Stati come Emirati Arabi e

Taiwan». Tra produttori, affinatori ed esportatori, B2Cheese organizza numerosi incontri che verteranno anche sui temi più d'attualità, legati a sostenibilità, tecnologia e intelligenza artificiale con screening sugli operatori della filiera». Alla presentazione sono intervenuti anche Franco Ferrario, ad di «BluH» che opera nell'ambito del biogas, oltre a Rho-



man Rossi di Siad.

Francesco Maroni, presidente di Forme, ha aggiunto come «l'evento "business to business" è una sfida per tutto il sistema ed è capace di mettere in mostra le piccole realtà a fianco delle multinazionali. Bergamo è centrale nello svolgimento della manifestazione verticale del settore lattiero caseario, dove quest'anno oltre all'aspetto commerciale affronteremo anche la parte più tecnologica. Arriveranno numerosi buyer italiani e stranieri con incontri promossi dalla nostra organizzazione e da Ita, l'Italian Trade Agency in modo da mettere in mostra le produzioni delle Cheese Valleys che raggruppano 4 province».

La tradizione lattiero casearia provinciale parte da lontano e vanta una lunga storia affascinante tra bergamini e transumanza «capaci di sviluppare una vera cultura della biodiversità - ha fatto presente Alberto Gottardi, vicepresidente di Forme -. Tutta la filiera ha un'opportunità inclusiva per promuovere ogni singola realtà all'interno di B2Cheese». Il salone, organizzato da Promoberg in collaborazione con l'associazione «The Cheese Valleys», Le Tre Signorie e l'agenzia PG&W, coinvolge uno dei settori più strategici dell'agroindustria, con impatti fondamentali sull'economia in particolare delle aree interne e montane. Nell'anno in cui l'industria della trasformazione agroalimentare nel suo complesso è diventata il primo settore dell'economia italiana, B2Cheese vuole consolidarsi quale punto di riferimento nazionale (e con puntate all'estero) per quella che è una filiera d'eccellenza del Made in Italy nel mondo.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A Bergamo per la Fiera del formaggio

LINK: <https://www.cosasifa.com/2024/09/22/a-bergamo-per-la-fiera-del-formaggio/>



A Bergamo per la Fiera del formaggio Set 22, 2024 di Egidio Genise in Arte e cultura Presentazione della Fiera Internazionale del formaggio Ormai ci siamo: il prossimo 25 settembre si apre, alla **Fiera di Bergamo** la terza edizione dell'unica fiera internazionale B2Cheese del settore lattiero-caseario organizzata in Italia e sarà un ritorno col botto, visto il forte incremento (+ 64%) del numero di espositori, balzati dai 108 dell'edizione 2022 ai 177 di quest'anno, in rappresentanza di 14 regioni italiane e 9 stati esteri, tra i quali, oltre agli europei, anche Brasile, Argentina e Perù. La manifestazione, che si concluderà il giorno successivo, 26 settembre, occuperà complessivamente 9 mila metri quadrati, tra esposizione ed eventi collaterali, a cui si aggiunge il Centro Congressi fieristico, per convegni e tavole rotonde ed è stata organizzata da **Promoberg** in collaborazione con

l'Associazione The Cheese Valleys Le Tre Signorie e l'agenzia di marketing e comunicazione PG&W, La scaletta della prima giornata, dopo l'apertura al pubblico (alle 9.30), prevede la cerimonia d'inaugurazione con il tradizionale taglio del nastro in sala Caravaggio (alle 10.30), seguita, sempre nella stessa sala, dal convegno d'apertura sul tema: "Il lattiero caseario alla prova dell'inflazione", organizzato in collaborazione con la rivista Formaggi & Consumi. Immagine di repertorio Complessivamente, come detto, quest'anno gli espositori saranno 177, con un balzo del 64% rispetto ai 108 della passata edizione; 152 le imprese italiane (provenienti da 14 regioni), mentre quelle straniere sono 25 (in rappresentanza di nove stati esteri). Nel dettaglio, la regione più rappresentata è la Lombardia, con 97 imprese (in testa la provincia di Bergamo, con 30 espositori), seguono il

Piemonte e il Veneto (16 imprese a testa) l'Emilia-Romagna (13) e la Campania (11). Le altre regioni rappresentate sono: Puglia, Sardegna, Sicilia, Abruzzo, Friuli-Venezia Giulia, Lazio, Molise, Toscana e Trentino-Alto Adige. Dei nove paesi stranieri rappresentati, quello con più imprese è la Svizzera (11 realtà), seguita dal Brasile (4), Argentina, Francia e Germania (2 imprese a testa), mentre saranno presenti con un solo espositore, Perù, Estonia, Olanda e Spagna. Info: Fiera Internazionale B2B **Fiera di Bergamo** Orari: dalle 9.30 alle 18.30. Ticket evento: giornaliero 50 euro; abbonamento due giorni 80 euro. <https://b2cheese.it/it/segreteria@b2cheese.it>

Caseificio Comellini partecipa a B2CHEESE con i suoi formaggi freschi

LINK: <https://www.ditestaedigola.com/caseificio-comellini-partecipa-a-b2cheese-con-i-suoi-formaggi-freschi/>



Caseificio Comellini partecipa a B2CHEESE con i suoi formaggi freschi redazione Settembre 22, 2024 9:00 am Ti potrebbe interessare Foodnews ed eventi, News Caseificio Comellini partecipa a B2CHEESE con i suoi formaggi freschi Anche quest'anno Caseificio Comellini partecipa alla terza edizione di B2CHEESE, l'evento internazionale riservato a buyer e operatori della filiera lattiero-casearia, che si terrà il 25 e il 26 settembre alla **Fiera di Bergamo**. Presso lo stand 170, Caseificio Comellini esporrà i suoi prodotti di eccellenza, tra cui lo Squacquerone di Romagna DOP, un formaggio vaccino fresco dal colore madreperla, ricco di fermenti lattici autoctoni, la Mousse di Latte, caratterizzata da una deliziosa e soffice consistenza e, infine, l'innovativa Linea senza lattosio, che ripropone i formaggi della tradizione

emiliano romagnola nella versione delattosata. Luca Comellini, Amministratore Delegato di Caseificio Comellini, ha dichiarato: 'Essere presenti ad una fiera ad alta specializzazione nel settore è per Caseificio Comellini una scelta strategica che ci permette di entrare in contatto con un parterre qualificato di professionisti ed ampliare il nostro networking facendo conoscere la nostra vasta linea di prodotti, tra cui spicca lo Squacquerone di Romagna DOP' - e continua - 'Partecipiamo alla fiera sin dal suo esordio e siamo entusiasti di far conoscere tutte le sfaccettature della nostra offerta, caratterizzata dal costante impegno verso l'alta qualità e la valorizzazione del nostro territorio'. Ogni formaggio Comellini è, infatti, un mix sapiente di amore per le proprie radici, per il territorio e per le persone che lo abitano, oltre ad essere prodotto con latte da

bovine allevate con formaggi e insilati e proveniente da allevamenti di fiducia: 8 aziende agricole selezionate situate a pochi chilometri dal Caseificio, che consentono di ottenere formaggi freschi e genuini, che ben rappresentano i molteplici profumi, sapori e saperi della Via Emilia. redazione

Gran Premio del Formaggiaio 2024: ecco i nomi dei finalisti che si affronteranno a **B2Cheese**

LINK: <https://insiderdairy.com/2024/09/22/gran-premio-del-formaggiaio-2024-ecco-i-nomi-dei-finalistiche-si-affronteranno-a-b2cheese/>



InsiderDairy.com Notizie, inchieste, numeri, commenti: tutto sul lattiero caseario Menu Cookie Policy (UE) Home » 2024 » Settembre » 22 » Gran Premio del Formaggiaio 2024: ecco i nomi dei finalisti che si affronteranno a **B2Cheese** » Gran Premio del Formaggiaio 2024: ecco i nomi dei finalisti che si affronteranno a **B2Cheese** » Gran Premio del Formaggiaio 2024: ecco i nomi dei finalisti che si affronteranno a **B2Cheese** Settembre 22, 2024 Settembre 23, 2024 by Alice Realini Mancano poche ore alla finale del Gran Premio del Formaggiaio, il concorso organizzato dalla *Guilde Internationale Des Fromagers Italia*, un'associazione che opera su tutto il territorio nazionale, con delegazioni in tutto il mondo e che raduna tutte le figure professionali che operano nel settore lattiero-caseario, dall'allevatore al banconista, dal casaro ai responsabili vendite. Il concorso è nato con uno scopo preciso: nobilitare la figura di chi, ogni giorno e con professionalità e

conoscenza, taglia, consiglia, cura e valorizza il formaggio. Per questo i cinque concorrenti che parteciperanno alla finalissima del 25 febbraio a Bergamo, nell'ambito di **B2Cheese**, si esibiranno in prove in cui dovranno dimostrare di possedere le conoscenze utili per svolgere al meglio questa professione. Nella scorsa edizione Roberto Guermandi, titolare de *L'Angolo della Freschezza* a Bologna, si è aggiudicato il titolo spuntandola su altri preparatissimi colleghi. Sempre a **B2Cheese**, il 26 settembre, si terrà il 644esimo Capitolo della *Guilde Internationale Des Fromager*, nel quale verranno 'introniati' i nuovi membri della *Confraternita* internazionale. Gran Premio del Formaggiaio: i cinque finalisti I cinque finalisti che il 25 settembre a **B2Cheese** si contenderanno il titolo di Miglior Formaggiaio 2024 sono: Marco Zacchello (Formaggi Stevanato,

Trebaseleghe, Padova); Davide Raffaetta (La Rocca di Silvano Romani, Parma); Gian Marco Moroni (Salumeria Moroni - Tavoli in Salumeria, Novara); Hakim Jendaoui, (Bu Cheese Bar, Bergamo); Bruno Bossini (La malga in città, Brescia). Oltre a conoscere il formaggio in tutte le sue sfaccettature, dalla produzione alla vendita, il 'Miglior Formaggiaio d'Italia' deve saperlo raccontare, per affascinare il pubblico e diffondere in questo modo la cultura casearia che ha radici profonde nel nostro Paese. Le prove che saranno chiamati ad affrontare vanno dal taglio all'esposizione, alla gestione del formaggio, in una giornata che vedrà susseguirsi tanti ospiti nazionali e internazionali e in cui anche l'intrattenimento per il pubblico presente sarà alla *l'insigna* dell'approfondimento del mondo caseario. A giudicare i cinque finalisti sarà una

giuria internazionale composta da esperti del settore, fra cui anche noi di Insiderdairy.com. Il vincitore, inoltre, rappresenterà l'Italia al Concorso Internazionale 'Meilleur Fromager' che si terrà a Tours, in Francia, in occasione del prossimo 'Mondial du Fromage', a settembre 2025.

B2Cheese raccontare i formaggi

LINK: <https://www.24orenews.it/eventi/fiere/121847-b2cheese-raccontare-i-formaggi>



B2Cheese raccontare i formaggi 23 Settembre 2024 'Una vetrina dal respiro internazionale per raccontare i formaggi cooperativi e sostenerne il consumo' Attraverso il progetto 'Think Milk, Taste Europe, Be Smart', la cooperazione lattiero casearia propone un modo nuovo di guardare e consumare latte e derivati. Allo stand 65/143, il mastro gelataio Gentian Ashiku di Mil Sabores per un tasting di eccellenze casearie in versione gelato gastronomico. La cooperazione del settore lattiero caseario approda, il 25 e il 26 settembre 2024, a **B2Cheese**, la fiera internazionale di Bergamo dedicata al mondo dei formaggi, per raccontare la ricchezza di carattere e storia delle eccellenze casearie frutto di un comparto che unisce 600 realtà cooperative e 13.000 addetti ai lavori. In particolare, presso lo stand 65/143, il progetto 'Think Milk, Taste Europe, Be Smart', promosso dal

settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Italiane, realizzato da Confcooperative con il cofinanziamento della Commissione europea, porterà all'attenzione di buyer e operatori specializzati provenienti da oltre 40 nazioni, i plus che fanno del comparto cooperativo un esempio di eccellenza produttiva europea. In questa due giorni verticale dedicata al mondo business, 'Think Milk, Taste Europe, Be Smart' diventerà un luogo fisico dove fare formazione, stringere relazioni, ma anche dove parlare di sicurezza, tracciabilità e proprietà nutrizionali, grandi temi al centro della campagna finalizzata ad aumentare la percezione di valore dei prodotti lattiero caseari, e creare una cultura della qualità e della sostenibilità. Grazie all'estro creativo di Gentian Ashiku di Mil Sabores, la gelateria-pasticceria insignita dei "due conì" nella prestigiosa Guida Gelaterie d'Italia del Gambero Rosso, latte e

formaggi mostreranno il loro lato cool, in versione gelato gourmet. Per le eccellenze casearie si prospetta, dunque, un'interpretazione contemporanea, dove a farla da padrona è la combinazione audace di sapori dolci e salati. Per palati raffinati e per chi desidera esplorare il fascino delle DOP in una versione insolita e sofisticata, il maestro gelataio Ashiku proporrà in degustazione: gelato alla Crescenza con pere e aneto, gelato al Gorgonzola DOP con miele e noci, gelato al Grana Padano DOP con fichi e quello al Parmigiano Reggiano e aceto balsamico di Modena IGP. Giovanni Guarneri Sottolinea Giovanni Guarneri del Settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Agroalimentari: '**B2Cheese** si sta rivelando, ad ogni nuova edizione, una vetrina strategica per creare relazioni e sostenere il consumo di questo nostro grande patrimonio caseario. Inoltre, la valenza sempre

più internazionale della fiera consente di spingere l'acceleratore proprio sull'export che ad oggi si conferma essere un punto saldo per l'economia del settore grazie anche all'appello che esercitano le nostre principali DOP come Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Asiago, in cui la cooperazione ha un'incidenza del 70%'.

"THINK MILK, TASTE EUROPE, BE SMART" ALLA FIERA **B2CHEESE** DI BERGAMO IL 25 E 26/9

LINK: <https://www.agrapress.it/2024/09/think-milk-taste-europe-be-smart-alla-fiera-b2cheese-di-bergamo-il-25-e-26-9>



FIERA NAZIONALE LATTIERO-CASEARIA PER OPERATORI DI SETTORE

"THINK MILK, TASTE EUROPE, BE SMART" ALLA FIERA **B2CHEESE** DI BERGAMO IL 25 E 26/9 (riproduzione riservata) "la cooperazione del settore lattiero caseario approda, il 25 e il 26 settembre, a **b2cheese**, la fiera internazionale di bergamo dedicata al mondo dei formaggi, per raccontare la ricchezza di carattere e storia delle eccellenze casearie frutto di un comparto che unisce 600 realtà cooperative e 13.000 addetti ai lavori". lo rende noto un comunicato, che così prosegue: "in particolare, allo stand 65/143, il progetto 'think milk, taste europe, be smart', promosso dal settore lattiero-caseario di alleanza delle cooperative italiane, realizzato da confcooperative con il cofinanziamento della commissione europea, porterà all'attenzione di buyer e operatori specializzati provenienti da oltre 40 nazioni, i plus che fanno del comparto

cooperativo un esempio di eccellenza produttiva europea. in questa due giorni verticale dedicata al mondo business, 'think milk, taste europe, be smart' diventerà un luogo fisico dove fare formazione, stringere relazioni, ma anche dove parlare di sicurezza, tracciabilità e proprietà nutrizionali, grandi temi al centro della campagna finalizzata ad aumentare la percezione di valore dei prodotti lattiero caseari, e creare una cultura della qualità e della sostenibilità. agli incontri di business, confronto e approfondimento, si affiancheranno appuntamenti più ludici e conviviali con tasting audaci, che consentiranno di approcciarsi ai prodotti lattiero caseari con una prospettiva diversa e più che mai attuale. grazie all'estro creativo di gentian ASHIKU di mil sabores, la gelateria-pasticceria insignita dei 'due conì' nella prestigiosa guida gelaterie d'italia del gambero rosso,

latte e formaggi mostreranno il loro lato cool, in versione gelato gourmet. per le eccellenze casearie si prospetta, dunque, un'interpretazione contemporanea, dove a farla da padrona è la combinazione audace di sapori dolci e salati. per palati raffinati e per chi desidera esplorare il fascino delle dop in una versione insolita e sofisticata, il maestro gelataio ASHIKU proporrà in degustazione: gelato alla crescenza con pere e aneto, gelato al gorgonzola dop con miele e noci, gelato al grana padano dop con fichi e quello al parmigiano reggiano e aceto balsamico di modena igt. sottolinea giovanni GUARNERI del settore lattiero-caseario di alleanza delle cooperative agroalimentari: **b2cheese** si sta rivelando, ad ogni nuova edizione, una vetrina strategica per creare relazioni e sostenere il consumo di questo nostro grande patrimonio caseario. inoltre, la valenza sempre

piu' internazionale della
fiera consente di spingere
l'acceleratore proprio
sull'export che ad oggi si
conferma essere un punto
saldo per l'economia del
settore grazie anche
all'appeal che esercitano le
nostre principali dop come
parmigiano reggiano, grana
padano e asiago, in cui la
c o o p e r a z i o n e ha
un'incidenza del 70%'.".

B2BCheese: al via a Bergamo la kermesse dedicata al formaggio

LINK: <http://www.aise.it/made-in-italy/b2bcheese-al-via-a-bergamo-la-kermesse-dedicata-al-formaggio-/209951/144>



B2BCheese: al via a Bergamo la kermesse dedicata al formaggio 23/09/2024 15:12 BERGAMO\ aise\ - Esperti del mondo del settore caseario arriveranno tutti a Bergamo per partecipare alla terza edizione di 'B2Cheese', Fiera internazionale lattiero-casearia B2B, che si terrà tra il 25 e il 26 settembre. Organizzata insieme a **Promoberg** e nata da un'idea di Francesco Maroni e Alberto Gottardi, presidente e vicepresidente di Progetto Forme, la manifestazione ha l'obiettivo di valorizzare un settore strategico per l'agroalimentare italiano, facendo rete e sviluppando opportunità di business a vantaggio dell'intera filiera lattiero-casearia. Accanto alle aziende di produzione e stagionatura, la Fiera si rivolge anche a tutti i settori collegati: food-tech, logistica, distribuzione, consulenza, internazionalizzazione e Ho.Re.Ca. Oltre alla sala

espositiva di B2Cheese, che al momento ospita più di 130 aziende, la manifestazione accoglierà nella giornata di mercoledì 25 settembre la finale del Gran Premio del Formaggiaio, il concorso *Gilde Internationale des Fromagers - Confrérie de Saint Uguzon - Italia*. Il vincitore avrà l'occasione di contendersi il titolo di Miglior Formaggiaio del Mondo al *Mondial du Fromage et des Produits Laitiers* di Tours, in Francia. Il calendario dell'evento invece - ancora work in progress - prevederà convegni, corsi di formazione e workshop su temi di attualità, mantenendo il focus sui prodotti caseari. A celebrare l'apertura dei lavori è prevista la tavola rotonda della giornata inaugurale presso la Sala Caravaggio, che verterà sulla valorizzazione del latte e di tutti i suoi derivati. (aise)



Tutto pronto per B2Cheese 2024. Il convegno di apertura in collaborazione con Formaggi&Consumi

LINK: <https://www.alimentando.info/tutto-pronto-per-b2cheese-2024-il-convegno-di-apertura-in-collaborazione-con-formaggiconsumi/>

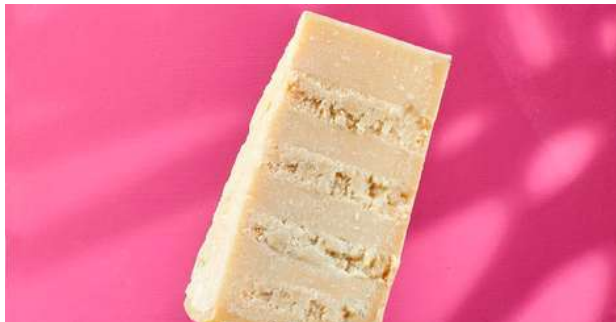


Tutto pronto per B2Cheese 2024. Il convegno di apertura in collaborazione con Formaggi&Consumi RepartoGrafico Bergamo - Tutto pronto per B2Cheese 2024, la fiera internazionale dedicata al mondo del lattiero caseario in scena alla **Fiera di Bergamo** il 25 e il 26 settembre. E tutto pronto anche per il convegno di apertura che si terrà mercoledì 25 alle ore 11.00 presso la Sala Caravaggio, organizzato in collaborazione con la **r e d a z i o n e** di Formaggi&Consumi (la partecipazione all'evento è gratuita). 'Il lattiero caseario alla prova dell'inflazione', questo il titolo della tavola rotonda che vedrà protagonisti i player del settore: sarà un momento di confronto a cui contribuiranno i rappresentanti del comparto allevatorio, dell'industria e della distribuzione. Senza dimenticare il mondo politico e l'ultimo anello della filiera: i consumatori.

Oggetto di dibattito sarà la valorizzazione del latte e dei suoi prodotti derivati dalla stalla allo scaffale, fino alle case degli italiani. Interverranno Antonio Auricchio (presidente Afidop), Paolo Zanetti (presidente Assolatte), Nicola Bertinelli (vicepresidente Coldiretti), Francesco Martinoni (presidente Fnp, Lattiero Caseari), Stefano Giannelli (responsabile BU latticini a marchio Coop), Vincenzo Giuliani (responsabile nazionale acquisti freschi Conad) e Angelo Rossi (general manager Clal). Angelo Frigerio, direttore di [alimentando.info](https://www.alimentando.info), farà da **m o d e r a t o r e**. La partecipazione al convegno è GRATUITA. Per richiedere i biglietti, clicca qui o scrivi a info@tespi.net mettendo come oggetto 'biglietti convegno B2Cheese'. WhatsApp Facebook Twitter LinkedIn

B2Cheese, i formaggi cooperativi si raccontano al mondo

LINK: <https://www.altoadige.it/terra-e-gusto/b2cheese-i-formaggi-cooperativi-si-raccontano-al-mondo-1.3884756>



(ANSA) - ROMA, 23 SET - Appuntamento della cooperazione del settore lattiero caseario a **B2Cheese**, la fiera internazionale di Bergamo in programma il 25 e il 26 settembre. Una due giorni dedicata al mondo dei formaggi, per raccontare la ricchezza di carattere e storia delle eccellenze di un comparto che unisce 600 realtà cooperative e 13mila addetti. Presente in uno stand il progetto 'Think Milk, Taste Europe, Be Smart', promosso dal settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Italiane, realizzato da Confcooperative con il cofinanziamento della Commissione europea, che porterà all'attenzione di buyer e operatori specializzati provenienti da oltre 40 nazioni, i 'plus' che fanno del comparto cooperativo un esempio di eccellenza produttiva europea. Nel corso della manifestazione si terrà anche una verticale dedicata al mondo business, e 'Think Milk,

Taste Europe, Be Smart' diventerà un luogo fisico dove fare formazione, stringere relazioni, ma anche dove parlare di sicurezza, tracciabilità e proprietà nutrizionali; temi al centro della campagna finalizzata ad aumentare la percezione di valore dei prodotti lattiero caseari e creare una cultura della qualità e della sostenibilità. Grazie all'estro di Gentian Ashiku di Mil Sabores, la gelateria-pasticceria insignita dei 'due coni nella Guida Gelaterie d'Italia del Gambero Rosso, latte e formaggi mostreranno il loro lato cool, in versione gelato gourmet.

"**B2Cheese** si sta rivelando una vetrina strategica per creare relazioni e sostenere il consumo di questo nostro grande patrimonio caseario - sottolinea Giovanni Guarneri del settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Agroalimentare - inoltre, la valenza sempre più internazionale della fiera consente di spingere l'acceleratore proprio

sull'export, punto saldo per l'economia del settore grazie anche all'appel delle nostre principali Dop come Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Asiago, in cui la cooperazione ha un'incidenza del 70%". (ANSA). 23 settembre 2024

B2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie

LINK: <https://askanews.it/2024/09/23/b2cheese-vetrina-internazionale-per-le-600-cooperative-lattiero-casearie/>



B2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie La cooperazione rappresenta il 70% dei produttori di formaggi Dop Set 23, 2024 Agroalimentare Milano, 23 set. (askanews) - La cooperazione del settore lattiero caseario approda, il 25 e il 26 settembre, a **B2Cheese**, la fiera internazionale di Bergamo dedicata al mondo dei formaggi, per raccontare la ricchezza di carattere e storia delle eccellenze casearie frutto di un comparto che unisce 600 realtà cooperative e 13.000 addetti ai lavori. In particolare, presso lo stand 65/143, il progetto Think milk, taste Europe, be smart, promosso dal settore lattiero-caseario di Alleanza delle cooperative italiane, realizzato da Confcooperative con il cofinanziamento della Commissione europea, porterà all'attenzione di buyer e operatori specializzati provenienti da

oltre 40 nazioni, i plus che fanno del comparto cooperativo un esempio di eccellenza produttiva europea. "**B2Cheese** si sta rivelando, a ogni nuova edizione, una vetrina strategica per creare relazioni e sostenere il consumo di questo nostro grande patrimonio caseario - sottolinea Giovanni Guarneri del settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Agroalimentari - Inoltre, la valenza sempre più internazionale della fiera consente di spingere l'acceleratore proprio sull'export che ad oggi si conferma essere un punto saldo per l'economia del settore grazie anche all'appel che esercitano le nostre principali DOP come Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Asiago, in cui la cooperazione ha un'incidenza del 70%". Nella due giorni bergamasca dedicata al mondo business, Think milk diventerà un luogo fisico dove fare formazione,

stringere relazioni, ma anche dove parlare di sicurezza, tracciabilità e proprietà nutrizionali, grandi temi al centro della campagna finalizzata ad aumentare la percezione di valore dei prodotti lattiero caseari, e creare una cultura della qualità e della sostenibilità. Agli incontri di business, confronto e approfondimento, si affiancheranno appuntamenti più ludici e conviviali con tasting audaci, che consentiranno di approcciarsi ai prodotti lattiero caseari con una prospettiva diversa e più che mai attuale.

B2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie

LINK: <https://campaniapress.it/b2cheese-vetrina-internazionale-per-le-600-cooperative-lattiero-casearie/>

B2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie AttualitàB2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie Di Redazione Settembre 23, 2024 La cooperazione rappresenta il 70% dei produttori di formaggi Dop Milano, 23 set. (askanews) - La cooperazione del settore lattiero caseario approda, il 25 e il 26 settembre, a **B2Cheese**, la fiera internazionale di Bergamo dedicata al mondo dei formaggi, per raccontare la ricchezza di carattere e storia delle eccellenze casearie frutto di un comparto che unisce 600 realtà cooperative e 13.000 addetti ai lavori. In particolare, presso lo stand 65/143, il progetto Think milk, taste Europe, be smart, promosso dal settore lattiero-caseario di Alleanza delle cooperative italiane, realizzato da Confcooperative con il cofinanziamento della Commissione europea, porterà all'attenzione di buyer e operatori specializzati provenienti da oltre 40 nazioni, i plus che fanno del comparto cooperativo un esempio di eccellenza produttiva

europea. "**B2Cheese** si sta rivelando, a ogni nuova edizione, una vetrina strategica per creare relazioni e sostenere il consumo di questo nostro grande patrimonio caseario - sottolinea Giovanni Guarneri del settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Agroalimentari - Inoltre, la valenza sempre più internazionale della fiera consente di spingere l'acceleratore proprio sull'export che ad oggi si conferma essere un punto saldo per l'economia del settore grazie anche all'appello che esercitano le nostre principali DOP come Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Asiago, in cui la cooperazione ha un'incidenza del 70%". Nella due giorni bergamasca dedicata al mondo business, Think milk diventerà un luogo fisico dove fare formazione, stringere relazioni, ma anche dove parlare di sicurezza, tracciabilità e proprietà nutrizionali, grandi temi al centro della campagna finalizzata ad aumentare la percezione di valore dei prodotti lattiero caseari, e creare una cultura della qualità e della sostenibilità. Agli incontri di

business, confronto e approfondimento, si affiancheranno appuntamenti più ludici e conviviali con tasting audaci, che consentiranno di avvicinarsi ai prodotti lattiero caseari con una prospettiva diversa e più che mai attuale.

B2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie

LINK: <https://www.canaleuno.it/2024/09/23/b2cheese-vetrina-internazionale-per-le-600-cooperative-lattiero-casearie/>



B2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie DiRedazione Set 23, 2024 La cooperazione rappresenta il 70% dei produttori di formaggi Dop Milano, 23 set. (askanews) - La cooperazione del settore lattiero caseario approda, il 25 e il 26 settembre, a **B2Cheese**, la fiera internazionale di Bergamo dedicata al mondo dei formaggi, per raccontare la ricchezza di carattere e storia delle eccellenze casearie frutto di un comparto che unisce 600 realtà cooperative e 13.000 addetti ai lavori. In particolare, presso lo stand 65/143, il progetto Think milk, taste Europe, be smart, promosso dal settore lattiero-caseario di Alleanza delle cooperative italiane, realizzato da Confcooperative con il cofinanziamento della Commissione europea, porterà all'attenzione di buyer e operatori specializzati provenienti da oltre 40 nazioni, i plus che

fanno del comparto cooperativo un esempio di eccellenza produttiva europea. '**B2Cheese** si sta rivelando, a ogni nuova edizione, una vetrina strategica per creare relazioni e sostenere il consumo di questo nostro grande patrimonio caseario - sottolinea Giovanni Guarneri del settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Agroalimentari - Inoltre, la valenza sempre più internazionale della fiera consente di spingere l'acceleratore proprio sull'export che ad oggi si conferma essere un punto saldo per l'economia del settore grazie anche all'appel che esercitano le nostre principali DOP come Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Asiago, in cui la cooperazione ha un'incidenza del 70%'. Nella due giorni bergamasca dedicata al mondo business, Think milk diventerà un luogo fisico dove fare formazione, stringere relazioni, ma

anche dove parlare di sicurezza, tracciabilità e proprietà nutrizionali, grandi temi al centro della campagna finalizzata ad aumentare la percezione di valore dei prodotti lattiero caseari, e creare una cultura della qualità e della sostenibilità. Agli incontri di business, confronto e approfondimento, si affiancheranno appuntamenti più ludici e conviviali con tasting audaci, che consentiranno di approcciarsi ai prodotti lattiero caseari con una prospettiva diversa e più che mai attuale.

B2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie

LINK: <https://lacittadiroma.it/b2cheese-vetrina-internazionale-per-le-600-cooperative-lattiero-casearie/>

B2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie AttualitàB2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie Di Redazione Web 23 / 09 / 2024 La cooperazione rappresenta il 70% dei produttori di formaggi Dop Milano, 23 set. (askanews) - La cooperazione del settore lattiero caseario approda, il 25 e il 26 settembre, a **B2Cheese**, la fiera internazionale di Bergamo dedicata al mondo dei formaggi, per raccontare la ricchezza di carattere e storia delle eccellenze casearie frutto di un comparto che unisce 600 realtà cooperative e 13.000 addetti ai lavori. In particolare, presso lo stand 65/143, il progetto Think milk, taste Europe, be smart, promosso dal settore lattiero-caseario di Alleanza delle cooperative italiane, realizzato da Confcooperative con il cofinanziamento della Commissione europea, porterà all'attenzione di buyer e operatori specializzati provenienti da oltre 40 nazioni, i plus che fanno del comparto cooperativo un esempio di eccellenza produttiva

europea. "**B2Cheese** si sta rivelando, a ogni nuova edizione, una vetrina strategica per creare relazioni e sostenere il consumo di questo nostro grande patrimonio caseario - sottolinea Giovanni Guarneri del settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Agroalimentari - Inoltre, la valenza sempre più internazionale della fiera consente di spingere l'acceleratore proprio sull'export che ad oggi si conferma essere un punto saldo per l'economia del settore grazie anche all'appello che esercitano le nostre principali DOP come Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Asiago, in cui la cooperazione ha un'incidenza del 70%". Nella due giorni bergamasca dedicata al mondo business, Think milk diventerà un luogo fisico dove fare formazione, stringere relazioni, ma anche dove parlare di sicurezza, tracciabilità e proprietà nutrizionali, grandi temi al centro della campagna finalizzata ad aumentare la percezione di valore dei prodotti lattiero caseari, e creare una cultura della qualità e della sostenibilità. Agli incontri di

business, confronto e approfondimento, si affiancheranno appuntamenti più ludici e conviviali con tasting audaci, che consentiranno di approcciarsi ai prodotti lattiero caseari con una prospettiva diversa e più che mai attuale. Potrebbe interessarti 'Borsa Italiana''Cancer Driver Interception''failed state''Nciarmato a Nisida'Pandemia e infodemia' Articoli Popolari

TERRA&GUSTO / THINK MILK, TASTE EUROPE, BE SMART!

B2Cheese, i formaggi cooperativi si raccontano al mondo

A Bergamo 'Think Milk, Taste Europe, Be Smart'

ROMA, 23 settembre 2024, 12:53

Redazione ANSA

Condividi



↑ - RIPRODUZIONE RISERVATA

Appuntamento della cooperazione del settore lattiero caseario a B2Cheese, la fiera internazionale di Bergamo in programma il 25 e il 26 settembre.

Una due giorni dedicata al mondo dei formaggi, per raccontare la ricchezza di carattere e storia delle eccellenze di un comparto che unisce 600 realtà cooperative e 13mila addetti.

Presente in uno stand il progetto 'Think Milk, Taste Europe, Be Smart', promosso dal settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Italiane, realizzato da Confcooperative con il cofinanziamento della Commissione europea, che porterà all'attenzione di buyer e operatori specializzati provenienti da oltre 40 nazioni, i 'plus' che fanno del comparto cooperativo un esempio di eccellenza produttiva europea.

Nel corso della manifestazione si terrà anche una verticale dedicata al mondo business, e 'Think Milk, Taste Europe, Be Smart' diventerà un luogo fisico dove fare formazione, stringere relazioni, ma anche dove parlare di sicurezza, tracciabilità e proprietà nutrizionali; temi al centro della campagna finalizzata ad aumentare la percezione di valore dei prodotti lattiero caseari e creare una cultura della qualità e della sostenibilità. Grazie all'estro di Gentian Ashiku di Mil Sabores, la gelateria-pasticceria insignita dei 'due coni nella Guida Gelaterie d'Italia del Gambero Rosso, latte e formaggi mostreranno il loro lato cool, in versione gelato gourmet.

"B2Cheese si sta rivelando una vetrina strategica per creare relazioni e sostenere il consumo di questo nostro grande patrimonio caseario - sottolinea Giovanni Guarneri del settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Agroalimentare - inoltre, la valenza sempre più internazionale della fiera consente di spingere l'acceleratore proprio sull'export, punto saldo per l'economia del settore grazie anche all'appeal delle nostre principali Dop come Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Asiago, in cui la cooperazione

Riproduzione riservata © Copyright ANSA

Condividi articolo

O utilizza

Facebook		Twitter	
WhatsApp		LinkedIn	
Pinterest		Email	
Stampa articolo			

B2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie

LINK: <https://ilcorrieredifirenze.it/b2cheese-vetrina-internazionale-per-le-600-cooperative-lattiero-casearie/>

B2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie AttualitàB2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie Di Redazione Web 23 / 09 / 2024 La cooperazione rappresenta il 70% dei produttori di formaggi Dop Milano, 23 set. (askanews) - La cooperazione del settore lattiero caseario approda, il 25 e il 26 settembre, a **B2Cheese**, la fiera internazionale di Bergamo dedicata al mondo dei formaggi, per raccontare la ricchezza di carattere e storia delle eccellenze casearie frutto di un comparto che unisce 600 realtà cooperative e 13.000 addetti ai lavori. In particolare, presso lo stand 65/143, il progetto Think milk, taste Europe, be smart, promosso dal settore lattiero-caseario di Alleanza delle cooperative italiane, realizzato da Confcooperative con il cofinanziamento della Commissione europea, porterà all'attenzione di buyer e operatori specializzati provenienti da oltre 40 nazioni, i plus che fanno del comparto cooperativo un esempio di eccellenza produttiva

europea. "**B2Cheese** si sta rivelando, a ogni nuova edizione, una vetrina strategica per creare relazioni e sostenere il consumo di questo nostro grande patrimonio caseario - sottolinea Giovanni Guarneri del settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Agroalimentari - Inoltre, la valenza sempre più internazionale della fiera consente di spingere l'acceleratore proprio sull'export che ad oggi si conferma essere un punto saldo per l'economia del settore grazie anche all'appello che esercitano le nostre principali DOP come Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Asiago, in cui la cooperazione ha un'incidenza del 70%". Nella due giorni bergamasca dedicata al mondo business, Think milk diventerà un luogo fisico dove fare formazione, stringere relazioni, ma anche dove parlare di sicurezza, tracciabilità e proprietà nutrizionali, grandi temi al centro della campagna finalizzata ad aumentare la percezione di valore dei prodotti lattiero caseari, e creare una cultura della qualità e della sostenibilità. Agli incontri di

business, confronto e approfondimento, si affiancheranno appuntamenti più ludici e conviviali con tasting audaci, che consentiranno di approcciarsi ai prodotti lattiero caseari con una prospettiva diversa e più che mai attuale.

B2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie

LINK: <https://corriereflegreo.it/b2cheese-vetrina-internazionale-per-le-600-cooperative-lattiero-casearie/>



B2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie AttualitàB2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie Pubblicato da: Redazione Web 23/09/2024 2 **B2Cheese** vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie La cooperazione rappresenta il 70% dei produttori di formaggi Dop Milano, 23 set. (askanews) - La cooperazione del settore lattiero caseario approda, il 25 e il 26 settembre, a **B2Cheese**, la fiera internazionale di Bergamo dedicata al mondo dei formaggi, per raccontare la ricchezza di carattere e storia delle eccellenze casearie frutto di un comparto che unisce 600 realtà cooperative e 13.000 addetti ai lavori. In particolare, presso lo stand 65/143, il progetto Think milk, taste Europe, be smart, promosso dal settore lattiero-caseario di Alleanza delle cooperative italiane, realizzato da

Confcooperative con il cofinanziamento della Commissione europea, porterà all'attenzione di buyer e operatori specializzati provenienti da oltre 40 nazioni, i plus che fanno del comparto cooperativo un esempio di eccellenza produttiva europea. "**B2Cheese** si sta rivelando, a ogni nuova edizione, una vetrina strategica per creare relazioni e sostenere il consumo di questo nostro grande patrimonio caseario - sottolinea Giovanni Guarneri del settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Agroalimentari - Inoltre, la valenza sempre più internazionale della fiera consente di spingere l'acceleratore proprio sull'export che ad oggi si conferma essere un punto saldo per l'economia del settore grazie anche all'appel che esercitano le nostre principali DOP come Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Asiago, in cui la cooperazione ha

un'incidenza del 70%". Nella due giorni bergamasca dedicata al mondo business, Think milk diventerà un luogo fisico dove fare formazione, stringere relazioni, ma anche dove parlare di sicurezza, tracciabilità e proprietà nutrizionali, grandi temi al centro della campagna finalizzata ad aumentare la percezione di valore dei prodotti lattiero caseari, e creare una cultura della qualità e della sostenibilità. Agli incontri di business, confronto e approfondimento, si affiancheranno appuntamenti più ludici e conviviali con tasting audaci, che consentiranno di approcciarsi ai prodotti lattiero caseari con una prospettiva diversa e più che mai attuale.

B2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie

LINK: <https://cronachedimilano.com/b2cheese-vetrina-internazionale-per-le-600-cooperative-lattiero-casearie/>

B2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie AttualitàB2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie Di Redazione Web Settembre 23, 2024 La cooperazione rappresenta il 70% dei produttori di formaggi Dop Milano, 23 set. (askanews) - La cooperazione del settore lattiero caseario approda, il 25 e il 26 settembre, a **B2Cheese**, la fiera internazionale di Bergamo dedicata al mondo dei formaggi, per raccontare la ricchezza di carattere e storia delle eccellenze casearie frutto di un comparto che unisce 600 realtà cooperative e 13.000 addetti ai lavori. In particolare, presso lo stand 65/143, il progetto Think milk, taste Europe, be smart, promosso dal settore lattiero-caseario di Alleanza delle cooperative italiane, realizzato da Confcooperative con il cofinanziamento della Commissione europea, porterà all'attenzione di buyer e operatori specializzati provenienti da oltre 40 nazioni, i plus che fanno del comparto cooperativo un esempio di eccellenza produttiva

europea. "**B2Cheese** si sta rivelando, a ogni nuova edizione, una vetrina strategica per creare relazioni e sostenere il consumo di questo nostro grande patrimonio caseario - sottolinea Giovanni Guarneri del settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Agroalimentari - Inoltre, la valenza sempre più internazionale della fiera consente di spingere l'acceleratore proprio sull'export che ad oggi si conferma essere un punto saldo per l'economia del settore grazie anche all'appello che esercitano le nostre principali DOP come Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Asiago, in cui la cooperazione ha un'incidenza del 70%". Nella due giorni bergamasca dedicata al mondo business, Think milk diventerà un luogo fisico dove fare formazione, stringere relazioni, ma anche dove parlare di sicurezza, tracciabilità e proprietà nutrizionali, grandi temi al centro della campagna finalizzata ad aumentare la percezione di valore dei prodotti lattiero caseari, e creare una cultura della qualità e della sostenibilità. Agli incontri di

business, confronto e approfondimento, si affiancheranno appuntamenti più ludici e conviviali con tasting audaci, che consentiranno di approcciarsi ai prodotti lattiero caseari con una prospettiva diversa e più che mai attuale. Potrebbe interessarti

B2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie

LINK: <https://cronacheditrentoetrieste.it/b2cheese-vetrina-internazionale-per-le-600-cooperative-lattiero-casearie/>

B2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie AttualitàB2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie Di Redazione Web 23 Settembre 2024 La cooperazione rappresenta il 70% dei produttori di formaggi Dop Milano, 23 set. (askanews) - La cooperazione del settore lattiero caseario approda, il 25 e il 26 settembre, a **B2Cheese**, la fiera internazionale di Bergamo dedicata al mondo dei formaggi, per raccontare la ricchezza di carattere e storia delle eccellenze casearie frutto di un comparto che unisce 600 realtà cooperative e 13.000 addetti ai lavori. In particolare, presso lo stand 65/143, il progetto Think milk, taste Europe, be smart, promosso dal settore lattiero-caseario di Alleanza delle cooperative italiane, realizzato da Confcooperative con il cofinanziamento della Commissione europea, porterà all'attenzione di buyer e operatori specializzati provenienti da oltre 40 nazioni, i plus che fanno del comparto cooperativo un esempio di eccellenza produttiva

europea. "**B2Cheese** si sta rivelando, a ogni nuova edizione, una vetrina strategica per creare relazioni e sostenere il consumo di questo nostro grande patrimonio caseario - sottolinea Giovanni Guarneri del settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Agroalimentari - Inoltre, la valenza sempre più internazionale della fiera consente di spingere l'acceleratore proprio sull'export che ad oggi si conferma essere un punto saldo per l'economia del settore grazie anche all'appello che esercitano le nostre principali DOP come Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Asiago, in cui la cooperazione ha un'incidenza del 70%". Nella due giorni bergamasca dedicata al mondo business, Think milk diventerà un luogo fisico dove fare formazione, stringere relazioni, ma anche dove parlare di sicurezza, tracciabilità e proprietà nutrizionali, grandi temi al centro della campagna finalizzata ad aumentare la percezione di valore dei prodotti lattiero caseari, e creare una cultura della qualità e della sostenibilità. Agli incontri di

business, confronto e approfondimento, si affiancheranno appuntamenti più ludici e conviviali con tasting audaci, che consentiranno di approcciarsi ai prodotti lattiero caseari con una prospettiva diversa e più che mai attuale. Potrebbe interessarti

B2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie

LINK: <https://cronachediabruzzoemolise.it/2024/09/23/b2cheese-vetrina-internazionale-per-le-600-cooperative-lattiero-casearie/>

B2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie AttualitàB2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie Di Redazione Web 23 Settembre 2024 La cooperazione rappresenta il 70% dei produttori di formaggi Dop Milano, 23 set. (askanews) - La cooperazione del settore lattiero caseario approda, il 25 e il 26 settembre, a **B2Cheese**, la fiera internazionale di Bergamo dedicata al mondo dei formaggi, per raccontare la ricchezza di carattere e storia delle eccellenze casearie frutto di un comparto che unisce 600 realtà cooperative e 13.000 addetti ai lavori. In particolare, presso lo stand 65/143, il progetto Think milk, taste Europe, be smart, promosso dal settore lattiero-caseario di Alleanza delle cooperative italiane, realizzato da Confcooperative con il cofinanziamento della Commissione europea, porterà all'attenzione di buyer e operatori specializzati provenienti da oltre 40 nazioni, i plus che fanno del comparto cooperativo un esempio di eccellenza produttiva

europea. "**B2Cheese** si sta rivelando, a ogni nuova edizione, una vetrina strategica per creare relazioni e sostenere il consumo di questo nostro grande patrimonio caseario - sottolinea Giovanni Guarneri del settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Agroalimentari - Inoltre, la valenza sempre più internazionale della fiera consente di spingere l'acceleratore proprio sull'export che ad oggi si conferma essere un punto saldo per l'economia del settore grazie anche all'appello che esercitano le nostre principali DOP come Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Asiago, in cui la cooperazione ha un'incidenza del 70%". Nella due giorni bergamasca dedicata al mondo business, Think milk diventerà un luogo fisico dove fare formazione, stringere relazioni, ma anche dove parlare di sicurezza, tracciabilità e proprietà nutrizionali, grandi temi al centro della campagna finalizzata ad aumentare la percezione di valore dei prodotti lattiero caseari, e creare una cultura della qualità e della sostenibilità. Agli incontri di

business, confronto e approfondimento, si affiancheranno appuntamenti più ludici e conviviali con tasting audaci, che consentiranno di approcciarsi ai prodotti lattiero caseari con una prospettiva diversa e più che mai attuale. Potrebbe interessarti Check out other tags: 'Nciarmato a Nisida'Dopo Di Noi''Neri per Caso'110%93 mln Articoli Popolari

B2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie

LINK: <https://cronachedibari.com/b2cheese-vetrina-internazionale-per-le-600-cooperative-lattiero-casearie/>

B2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie **B2Cheese** vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie Di Redazione Web 23 / 09 / 2024 La cooperazione rappresenta il 70% dei produttori di formaggi Dop Milano, 23 set. (askanews) - La cooperazione del settore lattiero caseario approda, il 25 e il 26 settembre, a **B2Cheese**, la fiera internazionale di Bergamo dedicata al mondo dei formaggi, per raccontare la ricchezza di carattere e storia delle eccellenze casearie frutto di un comparto che unisce 600 realtà cooperative e 13.000 addetti ai lavori. In particolare, presso lo stand 65/143, il progetto Think milk, taste Europe, be smart, promosso dal settore lattiero-caseario di Alleanza delle cooperative italiane, realizzato da Confcooperative con il cofinanziamento della Commissione europea, porterà all'attenzione di buyer e operatori specializzati provenienti da oltre 40 nazioni, i plus che fanno del comparto cooperativo un esempio di eccellenza produttiva

europea. "**B2Cheese** si sta rivelando, a ogni nuova edizione, una vetrina strategica per creare relazioni e sostenere il consumo di questo nostro grande patrimonio caseario - sottolinea Giovanni Guarneri del settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Agroalimentari - Inoltre, la valenza sempre più internazionale della fiera consente di spingere l'acceleratore proprio sull'export che ad oggi si conferma essere un punto saldo per l'economia del settore grazie anche all'appello che esercitano le nostre principali DOP come Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Asiago, in cui la cooperazione ha un'incidenza del 70%". Nella due giorni bergamasca dedicata al mondo business, Think milk diventerà un luogo fisico dove fare formazione, stringere relazioni, ma anche dove parlare di sicurezza, tracciabilità e proprietà nutrizionali, grandi temi al centro della campagna finalizzata ad aumentare la percezione di valore dei prodotti lattiero caseari, e creare una cultura della qualità e della sostenibilità. Agli incontri di

business, confronto e approfondimento, si affiancheranno appuntamenti più ludici e conviviali con tasting audaci, che consentiranno di approcciarsi ai prodotti lattiero caseari con una prospettiva diversa e più che mai attuale.

B2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie

LINK: <https://gazzettadigenova.it/b2cheese-vetrina-internazionale-per-le-600-cooperative-lattiero-casearie/>

B2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie AttualitàB2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie Di Redazione Web 23 / 09 / 2024 La cooperazione rappresenta il 70% dei produttori di formaggi Dop Milano, 23 set. (askanews) - La cooperazione del settore lattiero caseario approda, il 25 e il 26 settembre, a **B2Cheese**, la fiera internazionale di Bergamo dedicata al mondo dei formaggi, per raccontare la ricchezza di carattere e storia delle eccellenze casearie frutto di un comparto che unisce 600 realtà cooperative e 13.000 addetti ai lavori. In particolare, presso lo stand 65/143, il progetto Think milk, taste Europe, be smart, promosso dal settore lattiero-caseario di Alleanza delle cooperative italiane, realizzato da Confcooperative con il cofinanziamento della Commissione europea, porterà all'attenzione di buyer e operatori specializzati provenienti da oltre 40 nazioni, i plus che fanno del comparto cooperativo un esempio di eccellenza produttiva

europea. "**B2Cheese** si sta rivelando, a ogni nuova edizione, una vetrina strategica per creare relazioni e sostenere il consumo di questo nostro grande patrimonio caseario - sottolinea Giovanni Guarneri del settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Agroalimentari - Inoltre, la valenza sempre più internazionale della fiera consente di spingere l'acceleratore proprio sull'export che ad oggi si conferma essere un punto saldo per l'economia del settore grazie anche all'appello che esercitano le nostre principali DOP come Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Asiago, in cui la cooperazione ha un'incidenza del 70%". Nella due giorni bergamasca dedicata al mondo business, Think milk diventerà un luogo fisico dove fare formazione, stringere relazioni, ma anche dove parlare di sicurezza, tracciabilità e proprietà nutrizionali, grandi temi al centro della campagna finalizzata ad aumentare la percezione di valore dei prodotti lattiero caseari, e creare una cultura della qualità e della sostenibilità. Agli incontri di

business, confronto e approfondimento, si affiancheranno appuntamenti più ludici e conviviali con tasting audaci, che consentiranno di approcciarsi ai prodotti lattiero caseari con una prospettiva diversa e più che mai attuale. Potrebbe interessarti

B2Cheese: 'Una vetrina dal respiro internazionale per raccontare i formaggi cooperativi e sostenerne il consumo'

LINK: <https://www.informazione.it/c/4A35602B-3719-408D-9A54-9E12B6FB2DC4/B2Cheese-Una-vetrina-dal-respiro-internazionale-per-raccontare-i-formaggi...>

B2Cheese: 'Una vetrina dal respiro internazionale per raccontare i formaggi cooperativi e sostenerne il consumo' Attraverso il progetto 'Think Milk, Taste Europe, Be Smart', la cooperazione lattiero casearia propone un modo nuovo di guardare e consumare latte e derivati. Allo stand 65/143, il mastro gelataio Gentian Ashiku di Mil Sabores per un tasting di eccellenze casearie in versione gelato gastronomico. Comunicato Precedente Comunicato Successivo Roma, 23 / 09 / 2024 (informazione.it - comunicati stampa - fiere ed eventi) La cooperazione del settore lattiero caseario approda, il 25 e il 26 settembre, a **B2Cheese**, la fiera internazionale di Bergamo dedicata al mondo dei formaggi, per raccontare la ricchezza di carattere e storia delle eccellenze casearie frutto di un comparto che unisce 600 realtà cooperative e 13.000 addetti ai lavori. In particolare, presso lo stand 65/143, il progetto 'Think Milk, Taste Europe, Be Smart', promosso dal settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Italiane, realizzato da

Confcooperative con il cofinanziamento della Commissione europea, porterà all'attenzione di buyer e operatori specializzati provenienti da oltre 40 nazioni, i plus che fanno del comparto cooperativo un esempio di eccellenza produttiva europea. In questa due giorni verticale dedicata al mondo business, 'Think Milk, Taste Europe, Be Smart' diventerà un luogo fisico dove fare formazione, stringere relazioni, ma anche dove parlare di sicurezza, tracciabilità e proprietà nutrizionali, grandi temi al centro della campagna finalizzata ad aumentare la percezione di valore dei prodotti lattiero caseari, e creare una cultura della qualità e della sostenibilità. Agli incontri di business, confronto e approfondimento, si affiancheranno appuntamenti più ludici e conviviali con tasting audaci, che consentiranno di approcciarsi ai prodotti lattiero caseari con una prospettiva diversa e più che mai attuale. Grazie all'estro creativo di Gentian Ashiku di Mil Sabores, la gelateria-pasticceria insignita dei "due con" nella prestigiosa Guida

Gelaterie d'Italia del Gambero Rosso, latte e formaggi mostreranno il loro lato cool, in versione gelato gourmet. Per le eccellenze casearie si prospetta, dunque, un'interpretazione contemporanea, dove a farla da padrona è la combinazione audace di sapori dolci e salati. Per palati raffinati e per chi desidera esplorare il fascino delle DOP in una versione insolita e sofisticata, il maestro gelataio Ashiku proporrà in degustazione: gelato alla Crescenza con pere e aneto, gelato al Gorgonzola DOP con miele e noci, gelato al Grana Padano DOP con fichi e quello al Parmigiano Reggiano e aceto balsamico di Modena IGP. Sottolinea Giovanni Guarneri del Settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Agroalimentari: '**B2Cheese** si sta rivelando, ad ogni nuova edizione, una vetrina strategica per creare relazioni e sostenere il consumo di questo nostro grande patrimonio caseario. Inoltre, la valenza sempre più internazionale della fiera consente di spingere l'acceleratore proprio sull'export che ad oggi si conferma essere un punto

saldo per l'economia del settore grazie anche all'appel che esercitano le nostre principali DOP come Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Asiago, in cui la cooperazione ha un'incidenza del 70%'.

Caseificio Comellini partecipa a B2CHEESE con i suoi formaggi freschi

LINK: <https://www.italianfoodtoday.it/2024/09/23/caseificio-comellini-partecipa-a-b2cheese-con-i-suoi-formaggi-freschi/>



Caseificio Comellini partecipa a B2CHEESE con i suoi formaggi freschi di ITALIANFOODTODAY · 23 Settembre 2024 Anche quest'anno Caseificio Comellini partecipa alla terza edizione di B2CHEESE, l'evento internazionale riservato a buyer e operatori della filiera lattiero-casearia, che si terrà il 25 e il 26 settembre alla **Fiera di Bergamo**. Presso lo stand 170, Caseificio Comellini esporrà i suoi prodotti di eccellenza, tra cui lo Squacquerone di Romagna DOP, un formaggio vaccino fresco dal colore madreperla, ricco di fermenti lattici autoctoni, la Mousse di Latte, caratterizzata da una deliziosa e soffice consistenza e, infine, l'innovativa Linea senza lattosio, che ripropone i formaggi della tradizione emiliano romagnola nella versione delattosata. Luca Comellini, Amministratore Delegato di Caseificio Comellini, ha

dichiarato: 'Essere presenti ad una fiera ad alta specializzazione nel settore è per Caseificio Comellini una scelta strategica che ci permette di entrare in contatto con un parterre qualificato di professionisti ed ampliare il nostro networking facendo conoscere la nostra vasta linea di prodotti, tra cui spicca lo Squacquerone di Romagna DOP' - e continua - 'Partecipiamo alla fiera sin dal suo esordio e siamo entusiasti di far conoscere tutte le sfaccettature della nostra offerta, caratterizzata dal costante impegno verso l'alta qualità e la valorizzazione del nostro territorio'. Luca Comellini, Amministratore Delegato di Caseificio Comellini Ogni formaggio Comellini è, infatti, un mix sapiente di amore per le proprie radici, per il territorio e per le persone che lo abitano, oltre ad essere prodotto con latte da bovine allevate con formaggi e insilati e proveniente da allevamenti

di fiducia: 8 aziende agricole selezionate situate a pochi chilometri dal Caseificio, che consentono di ottenere formaggi freschi e genuini, che ben rappresentano i molteplici profumi, sapori e saperi della Via Emilia. - Caseificio Comellini - <https://www.caseificiocomellini.com> Con un fatturato di 12,2 milioni di euro nel 2023 il Caseificio Comellini si colloca come una realtà emergente, con una produzione concentrata sui formaggi freschi, come la Casatella, lo Stracchino degli Angeli, il Formaggio di Castel San Pietro e la Mousse di Latte. Insieme alla recente introduzione di una speciale linea senza lattosio (

B2Cheese: 'Una vetrina internazionale per raccontare i formaggi cooperativi'

LINK: <https://www.joyfreepress.com/2024/09/23/433085-b2cheese-una-vetrina-internazionale-per-raccontare-i-formaggi-cooperativi/>



23 Set 2024 | Attraverso il progetto 'Think Milk, Taste Europe, Be Smart', la cooperazione lattiero casearia propone un modo nuovo di guardare e consumare latte e derivati. Allo stand 65/143, il mastro gelataio Gentian Ashiku di Mil Sabores per un tasting di eccellenze casearie in versione gelato gastronomico. Roma, 23 settembre 2024 - La cooperazione del settore lattiero caseario approda, il 25 e il 26 settembre, a **B2Cheese**, la fiera internazionale di Bergamo dedicata al mondo dei formaggi, per raccontare la ricchezza di carattere e storia delle eccellenze casearie frutto di un comparto che unisce 600 realtà cooperative e 13.000 addetti ai lavori. In particolare, presso lo stand 65/143, il progetto 'Think Milk, Taste Europe, Be Smart', promosso dal settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Italiane, realizzato da Confcooperative con il

cofinanziamento della Commissione europea, porterà all'attenzione di buyer e operatori specializzati provenienti da oltre 40 nazioni, i plus che fanno del comparto cooperativo un esempio di eccellenza produttiva europea. In questa due giorni verticale dedicata al mondo business, 'Think Milk, Taste Europe, Be Smart' diventerà un luogo fisico dove fare formazione, stringere relazioni, ma anche dove parlare di sicurezza, tracciabilità e proprietà nutrizionali, grandi temi al centro della campagna finalizzata ad aumentare la percezione di valore dei prodotti lattiero caseari, e creare una cultura della qualità e della sostenibilità. Agli incontri di business, confronto e approfondimento, si affiancheranno appuntamenti più ludici e conviviali con tasting audaci, che consentiranno di approcciarsi ai prodotti lattiero caseari con una prospettiva diversa e più

che mai attuale. Grazie all'estro creativo di Gentian Ashiku di Mil Sabores, la gelateria-pasticceria insignita dei "due con" nella prestigiosa Guida Gelaterie d'Italia del Gambero Rosso, latte e formaggi mostreranno il loro lato cool, in versione gelato gourmet. Per le eccellenze casearie si prospetta, dunque, un'interpretazione contemporanea, dove a farla da padrona è la combinazione audace di sapori dolci e salati. Per palati raffinati e per chi desidera esplorare il fascino delle DOP in una versione insolita e sofisticata, il maestro gelataio Ashiku proporrà in degustazione: gelato alla Crescenza con pere e aneto, gelato al Gorgonzola DOP con miele e noci, gelato al Grana Padano DOP con fichi e quello al Parmigiano Reggiano e aceto balsamico di Modena IGP. Sottolinea Giovanni Guarneri del Settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative

Agroalimentari: 'B2Cheese
si sta rivelando, ad ogni
nuova edizione, una vetrina
strategica per creare
relazioni e sostenere il
consumo di questo nostro
grande patrimonio caseario.
Inoltre, la valenza sempre
più internazionale della fiera
consente di spingere
l'acceleratore proprio
sull'export che ad oggi si
conferma essere un punto
saldo per l'economia del
settore grazie anche
all'appel che esercitano le
nostre principali DOP come
Parmigiano Reggiano,
Grana Padano e Asiago, in
cui la cooperazione ha
un'incidenza del 70%'.

B2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie

LINK: <https://magazine-italia.it/b2cheese-vetrina-internazionale-per-le-600-cooperative-lattiero-casearie/>

B2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie **B2Cheese** vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie Pubblicato da: Redazione Web 23/09/2024 La cooperazione rappresenta il 70% dei produttori di formaggi Dop Milano, 23 set. (askanews) - La cooperazione del settore lattiero caseario approda, il 25 e il 26 settembre, a **B2Cheese**, la fiera internazionale di Bergamo dedicata al mondo dei formaggi, per raccontare la ricchezza di carattere e storia delle eccellenze casearie frutto di un comparto che unisce 600 realtà cooperative e 13.000 addetti ai lavori. In particolare, presso lo stand 65/143, il progetto Think milk, taste Europe, be smart, promosso dal settore lattiero-caseario di Alleanza delle cooperative italiane, realizzato da Confcooperative con il cofinanziamento della Commissione europea, porterà all'attenzione di buyer e operatori specializzati provenienti da oltre 40 nazioni, i plus che fanno del comparto cooperativo un esempio di eccellenza produttiva

europea. "**B2Cheese** si sta rivelando, a ogni nuova edizione, una vetrina strategica per creare relazioni e sostenere il consumo di questo nostro grande patrimonio caseario - sottolinea Giovanni Guarneri del settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Agroalimentari - Inoltre, la valenza sempre più internazionale della fiera consente di spingere l'acceleratore proprio sull'export che ad oggi si conferma essere un punto saldo per l'economia del settore grazie anche all'appello che esercitano le nostre principali DOP come Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Asiago, in cui la cooperazione ha un'incidenza del 70%". Nella due giorni bergamasca dedicata al mondo business, Think milk diventerà un luogo fisico dove fare formazione, stringere relazioni, ma anche dove parlare di sicurezza, tracciabilità e proprietà nutrizionali, grandi temi al centro della campagna finalizzata ad aumentare la percezione di valore dei prodotti lattiero caseari, e creare una cultura della qualità e della sostenibilità. Agli incontri di

business, confronto e approfondimento, si affiancheranno appuntamenti più ludici e conviviali con tasting audaci, che consentiranno di approcciarsi ai prodotti lattiero caseari con una prospettiva diversa e più che mai attuale.

B2Cheese: 'Una vetrina dal respiro internazionale per raccontare i formaggi cooperativi e sostenerne il consumo'

LINK: https://www.nellanotizia.net/scheda_it_145835_B2Cheese--àCœUna-vetrina-dal-respiro-internazionale-per-raccontare-i-formaggi-cooperativi-e-so...

B2Cheese: 'Una vetrina dal respiro internazionale per raccontare i formaggi cooperativi e sostenerne il consumo' Attraverso il progetto 'Think Milk, Taste Europe, Be Smart', la cooperazione lattiero casearia propone un modo nuovo di guardare e consumare latte e derivati. Allo stand 65/143, il mastro gelataio Gentian Ashiku di Mil Sabores per un tasting di eccellenze casearie in versione gelato gastronomico. immagine pubblicata da Blancdenoir Roma, 23 settembre 2024 - La cooperazione del settore lattiero caseario approda, il 25 e il 26 settembre, a **B2Cheese**, la fiera internazionale di Bergamo dedicata al mondo dei formaggi, per raccontare la ricchezza di carattere e storia delle eccellenze casearie frutto di un comparto che unisce 600 realtà cooperative e 13.000 addetti ai lavori. In particolare, presso lo stand 65/143, il progetto 'Think Milk, Taste Europe, Be Smart', promosso dal settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Italiane, realizzato da Confcooperative con il cofinanziamento della Commissione europea,

porterà all'attenzione di buyer e operatori specializzati provenienti da oltre 40 nazioni, i plus che fanno del comparto cooperativo un esempio di eccellenza produttiva europea. In questa due giorni verticale dedicata al mondo business, 'Think Milk, Taste Europe, Be Smart' diventerà un luogo fisico dove fare formazione, stringere relazioni, ma anche dove parlare di sicurezza, tracciabilità e proprietà nutrizionali, grandi temi al centro della campagna finalizzata ad aumentare la percezione di valore dei prodotti lattiero caseari, e creare una cultura della qualità e della sostenibilità. Agli incontri di business, confronto e approfondimento, si affiancheranno appuntamenti più ludici e conviviali con tasting audaci, che consentiranno di approcciarsi ai prodotti lattiero caseari con una prospettiva diversa e più che mai attuale. Grazie all'estro creativo di Gentian Ashiku di Mil Sabores, la gelateria-pasticceria insignita dei "due con" nella prestigiosa Guida Gelaterie d'Italia del Gambero Rosso, latte e formaggi mostreranno il

loro lato cool, in versione gelato gourmet. Per le eccellenze casearie si prospetta, dunque, un'interpretazione contemporanea, dove a farla da padrona è la combinazione audace di sapori dolci e salati. Per palati raffinati e per chi desidera esplorare il fascino delle DOP in una versione insolita e sofisticata, il maestro gelataio Ashiku proporrà in degustazione: gelato alla Crescenza con pere e aneto, gelato al Gorgonzola DOP con miele e noci, gelato al Grana Padano DOP con fichi e quello al Parmigiano Reggiano e aceto balsamico di Modena IGP. Sottolinea Giovanni Guarneri del Settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Agroalimentari: '**B2Cheese** si sta rivelando, ad ogni nuova edizione, una vetrina strategica per creare relazioni e sostenere il consumo di questo nostro grande patrimonio caseario. Inoltre, la valenza sempre più internazionale della fiera consente di spingere l'acceleratore proprio sull'export che ad oggi si conferma essere un punto saldo per l'economia del settore grazie anche all'appel che esercitano le

nostre principali DOP come
Parmigiano Reggiano,
Grana Padano e Asiago, in
cui la cooperazione ha
un'incidenza del 70%'.
F o n t e n o t i z i a
thinkmilkbesmart.eu
Pubblicato in data 23-09-
2024 | hits (16) | da:
Blancdenoir

B2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie

LINK: <https://notiziedi.it/b2cheese-vetrina-internazionale-per-le-600-cooperative-lattiero-casearie/>

B 2 C h e e s e vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie AttualitàB2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie

B2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie

LINK: <https://www.radionapolicentro.it/b2cheese- vetrina-internazionale-per-le-600-cooperative-lattiero-casearie/>

B2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie AttualitàB2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie 23/09/2024 Di Redazione Web La cooperazione rappresenta il 70% dei produttori di formaggi Dop Milano, 23 set. (askanews) - La cooperazione del settore lattiero caseario approda, il 25 e il 26 settembre, a **B2Cheese**, la fiera internazionale di Bergamo dedicata al mondo dei formaggi, per raccontare la ricchezza di carattere e storia delle eccellenze casearie frutto di un comparto che unisce 600 realtà cooperative e 13.000 addetti ai lavori. In particolare, presso lo stand 65/143, il progetto Think milk, taste Europe, be smart, promosso dal settore lattiero-caseario di Alleanza delle cooperative italiane, realizzato da Confcooperative con il cofinanziamento della Commissione europea, porterà all'attenzione di buyer e operatori specializzati provenienti da oltre 40 nazioni, i plus che fanno del comparto cooperativo un esempio di eccellenza produttiva

europea. "**B2Cheese** si sta rivelando, a ogni nuova edizione, una vetrina strategica per creare relazioni e sostenere il consumo di questo nostro grande patrimonio caseario - sottolinea Giovanni Guarneri del settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Agroalimentari - Inoltre, la valenza sempre più internazionale della fiera consente di spingere l'acceleratore proprio sull'export che ad oggi si conferma essere un punto saldo per l'economia del settore grazie anche all'appel che esercitano le nostre principali DOP come Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Asiago, in cui la cooperazione ha un'incidenza del 70%". Nella due giorni bergamasca dedicata al mondo business, Think milk diventerà un luogo fisico dove fare formazione, stringere relazioni, ma anche dove parlare di sicurezza, tracciabilità e proprietà nutrizionali, grandi temi al centro della campagna finalizzata ad aumentare la percezione di valore dei prodotti lattiero caseari, e creare una cultura della qualità e della sostenibilità. Agli incontri di

business, confronto e approfondimento, si affiancheranno appuntamenti più ludici e conviviali con tasting audaci, che consentiranno di approcciarsi ai prodotti lattiero caseari con una prospettiva diversa e più che mai attuale.

B2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie

LINK: <https://www.radiostudio90italia.it/b2cheese-vetrina-internazionale-per-le-600-cooperative-lattiero-casearie/>



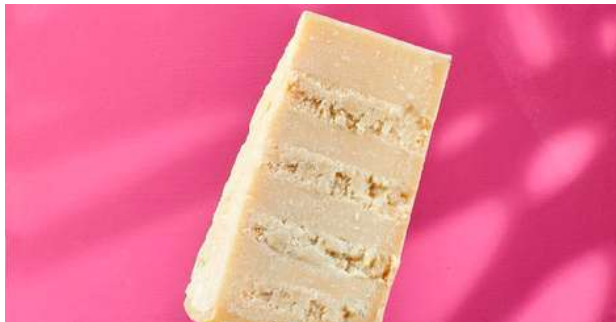
B2Cheese vetrina internazionale per le 600 cooperative lattiero-casearie. La cooperazione rappresenta il 70% dei produttori di formaggi Dop Milano, 23 set. (askanews) - La cooperazione del settore lattiero caseario approda, il 25 e il 26 settembre, a **B2Cheese**, la fiera internazionale di Bergamo dedicata al mondo dei formaggi, per raccontare la ricchezza di carattere e storia delle eccellenze casearie frutto di un comparto che unisce 600 realtà cooperative e 13.000 addetti ai lavori. In particolare, presso lo stand 65/143, il progetto Think milk, taste Europe, be smart, promosso dal settore lattiero-caseario di Alleanza delle cooperative italiane, realizzato da Confcooperative con il cofinanziamento della Commissione europea, porterà all'attenzione di buyer e operatori specializzati provenienti da oltre 40 nazioni, i plus che fanno del comparto

cooperativo un esempio di eccellenza produttiva europea. **B2Cheese** si sta rivelando, a ogni nuova edizione, una vetrina strategica per creare relazioni e sostenere il consumo di questo nostro grande patrimonio caseario - sottolinea Giovanni Guarneri del settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Agroalimentari - Inoltre, la valenza sempre più internazionale della fiera consente di spingere l'acceleratore proprio sull'export che ad oggi si conferma essere un punto saldo per l'economia del settore grazie anche all'appeal che esercitano le nostre principali DOP come Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Asiago, in cui la cooperazione ha un'incidenza del 70%'. Nella due giorni bergamasca dedicata al mondo business, Think milk diventerà un luogo fisico dove fare formazione, stringere relazioni, ma anche dove parlare di

sicurezza, tracciabilità e proprietà nutrizionali, grandi temi al centro della campagna finalizzata ad aumentare la percezione di valore dei prodotti lattiero caseari, e creare una cultura della qualità e della sostenibilità. Agli incontri di business, confronto e approfondimento, si affiancheranno appuntamenti più ludici e conviviali con tasting audaci, che consentiranno di approcciarsi ai prodotti lattiero caseari con una prospettiva diversa e più che mai attuale.

B2Cheese, i formaggi cooperativi si raccontano al mondo

LINK: <https://www.giornaletrentino.it/terra-e-gusto/b2cheese-i-formaggi-cooperativi-si-raccontano-al-mondo-1.3884756>



B2Cheese, i formaggi cooperativi si raccontano al mondo 23 settembre 2024 (ANSA) - ROMA, 23 SET - Appuntamento della cooperazione del settore lattiero caseario a **B2Cheese**, la fiera internazionale di Bergamo in programma il 25 e il 26 settembre. Una due giorni dedicata al mondo dei formaggi, per raccontare la ricchezza di carattere e storia delle eccellenze di un comparto che unisce 600 realtà cooperative e 13mila addetti. Presente in uno stand il progetto 'Think Milk, Taste Europe, Be Smart', promosso dal settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Italiane, realizzato da Confcooperative con il cofinanziamento della Commissione europea, che porterà all'attenzione di buyer e operatori specializzati provenienti da oltre 40 nazioni, i 'plus' che fanno del comparto cooperativo un esempio di eccellenza produttiva europea. Nel corso della manifestazione si terrà

anche una verticale dedicata al mondo business, e 'Think Milk, Taste Europe, Be Smart' diventerà un luogo fisico dove fare formazione, stringere relazioni, ma anche dove parlare di sicurezza, tracciabilità e proprietà nutrizionali; temi al centro della campagna finalizzata ad aumentare la percezione di valore dei prodotti lattiero caseari e creare una cultura della qualità e della sostenibilità. Grazie all'estro di Gentian Ashiku di Mil Sabores, la gelateria-pasticceria insignita dei 'due coni nella Guida Gelaterie d'Italia del Gambero Rosso, latte e formaggi mostreranno il loro lato cool, in versione gelato gourmet.

"**B2Cheese** si sta rivelando una vetrina strategica per creare relazioni e sostenere il consumo di questo nostro grande patrimonio caseario - sottolinea Giovanni Guarneri del settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Agroalimentare - inoltre, la valenza sempre più

internazionale della fiera consente di spingere l'acceleratore proprio sull'export, punto saldo per l'economia del settore grazie anche all'appel delle nostre principali Dop come Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Asiago, in cui la cooperazione ha un'incidenza del 70%". (ANSA). 23 settembre 2024

B2CHEESE: convegni per tracciare il futuro della filiera lattiero-casearia

LINK: <https://www.bergamonews.it/evento/b2cheese-convegni-per-tracciare-il-futuro-della-filiera-lattiero-casearia/>



B2CHEESE: convegni per tracciare il futuro della filiera lattiero-casearia mercoledì 25 Settembre giovedì 26 Settembre DOVE Bergamo CONDIVIDI Bergamo. Il 25 e 26 settembre 2024 alla **Fiera di Bergamo** torna B2Cheese, il salone internazionale organizzato da **Promoberg** in collaborazione con l'Associazione The Cheese Valleys Le Tre Signorie e l'agenzia di marketing e comunicazione PG&W, riservato esclusivamente a buyer e operatori del settore lattiero-caseario. L'unica fiera internazionale B2B del settore organizzata in Italia taglia il traguardo della terza edizione mettendo sempre più al centro i protagonisti di una indiscussa eccellenza del made in Italy nel mondo, sia sulle tavole che nei dati economici, riunendo e rappresentando un intero settore che, coeso, può superare il confronto con la sfida dell'internazionalizzazione, partendo da un patrimonio

di prodotti che non ha eguali nel mondo. Rafforzato il format, che abbina alla ricca e 'gustosa' area espositiva un altrettanto importante calendario di incontri e tavole rotonde, che vedranno i protagonisti del settore (esperti, produttori, rappresentanti delle istituzioni, delle associazioni, dell'industria e della grande distribuzione) confrontarsi su tematiche di grande interesse, per fare il punto della situazione e tracciare il futuro della filiera lattiero-casearia. La partecipazione ai convegni è gratuita per tutti i visitatori di B2Cheese. Programma al link: <https://b2cheese.it/it/convegni-workshop-2024/> Come da tradizione, toccherà alla tavola rotonda promossa da B2Cheese in collaborazione con Formaggi & Consumi 'aprire' i lavori al Centro congressi della **Fiera di Bergamo**. Mercoledì 25 settembre, ore 11, Sala Caravaggio - Ci si confronta sul tema 'Il lattiero caseario

alla prova dell'inflazione. Trasferire il valore, culturale ed economico, di latte e formaggi dalla stalla al consumatore: la parola ai player della filiera'.

Moderati da Angelo Frigerio, Direttore della rivista Formaggi & Consumi, dialogherà un autentico parterre de rois: Alessandro Beduschi, Assessore all'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste Regione Lombardia; Paolo Zanetti, Presidente, Assolatte; Nicola Bertinelli, Vicepresidente, Coldiretti; Massimiliano Giansanti, Presidente, Confagricoltura; Alessandro Masetti, Responsabile freschi e surgelati, Coop Italia; Vincenzo Giuliani, Buyer freschi, Conad; Angelo Rossi, General manager, Clal Sempre mercoledì 25, in Sala Colleoni: 12:30 - La nuova frontiera del Grana Padano DOP: la prima forma interamente tracciata in Blockchain arriva sulle tavole di tutto il mondo. Promosso da Torre Pallavicina 14:30 - Si fa

presto a dire sostenibilità. Quali meriti e quali compiti hanno le piccole produzioni casearie? Progetto LoST-EU 16:00 - ITS Academy Agroalimentare: Un percorso tra imprese e produzioni. Promosso da Fondazione ITS Academy Agroalimentare Il programma di giovedì 26 settembre. Ore 11:30, Sala Caravaggio - Convegno promosso PwC Italia sul tema: ESG nella filiera lattiero-casearia: sfide e best practice di settore. Ore 16:30, Sala Caravaggio - Convegno promosso da ATS di Bergamo: 'Esportazione dei prodotti lattiero-caseari verso i paesi Extra-UE: normativa e certificazioni sanitarie'. Dopo i saluti istituzionali di Massimo Giupponi, Direttore Generale ATS Bergamo, e l'introduzione di Antonio Sorice, Direttore Dipartimento Veterinario ATS Bergamo, intervengono Marco Cecchetto, Responsabile U.O.S. Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche, Distretto Veterinario 'A', ATS di Bergamo; e Chiara Caslini - Dirigente Veterinario, ATS di Bergamo. Ore 15:00 Sala Colleoni - Incontro promosso da PwC Italia su: AI, innovazione e tecnologia: opportunità per la filiera lattiero-casearia. Approfondimenti Mercoledì 25 settembre, ore 11, Sala

Caravaggio Il lattiero caseario alla prova dell'inflazione. Trasferire il valore, culturale ed economico, di latte e formaggi dalla stalla al consumatore: la parola ai player della filiera. Promosso da B2Cheese in collaborazione con Formaggi & Consumi - La parte convegnistica si apre con una tavola rotonda di alto profilo, che riunisce i player del lattiero caseario. Un momento di confronto che ha il merito di coinvolgere i rappresentanti del comparto allevatorio, dell'industria e della distribuzione. Senza dimenticare il mondo politico e l'ultimo anello della filiera, ma certamente non meno importante: i consumatori. Il dibattito vuole approfondire la valorizzazione del latte e dei suoi prodotti derivati, dalla stalla allo scaffale, fino alle case degli italiani. Il settore lattiero caseario paga, infatti, il prezzo dell'inflazione, e non solo. Sono aumentati i costi di produzione, è salito il prezzo delle referenze a scaffale, e i consumi hanno subito una frenata. Ma nel 2024, seppur con grandi elementi di incertezza, l'inflazione dovrebbe rallentare. Ecco allora qualche domanda con cui confrontarsi durante l'importante appuntamento di B2Cheese: qual è il

giusto prezzo del latte e come sostenere il settore agricolo? Come trasferire il valore lungo la filiera? Come gli italiani percepiscono formaggi e latticini? E come promuoverne il loro valore culturale, sociale ed economico in Italia e all'estero? Giovedì 26 settembre, ore 11:30, Sala Caravaggio ESG nella filiera lattiero-casearia: sfide e best practice di settore Promosso PwC Italia - Durante il convegno verrà approfondito il ruolo cruciale delle tecnologie digitali nel garantire prodotti più sostenibili e di alta qualità. Attraverso le testimonianze dirette di alcuni tra i principali attori del settore, saranno condivise le best practice in tema di sostenibilità e approfondite le modalità con cui le aziende possono affrontare le sfide imposte da questo processo. Giovedì 26 settembre, ore 11:30, Sala Caravaggio Esportazione dei prodotti lattiero-caseari nei paesi Extra-UE: normativa e certificazioni sanitarie Promosso da ATS di Bergamo - Il commercio internazionale di prodotti alimentari deve rispondere all'esigenza di garantire la sicurezza degli alimenti in rapporto alla tutela della salute delle persone, ma anche all'esigenza di prevenire la diffusione da

un Paese all'altro di malattie di animali e piante. Perché avvenga ciò è necessario conoscere lo stato sanitario dei luoghi di produzione, limitando la spedizione di prodotti alimentari a rischio o provenienti da aree geografiche che in relazione alla natura del prodotto alimentare possono presentare dei rischi. Durante il convegno saranno descritte le principali disposizioni nazionali e comunitarie, che regolano le modalità di rilascio delle certificazioni sanitarie da parte dei Veterinari Ufficiali dei Dipartimenti Veterinari, nonché le modalità che dovranno essere seguite dalle imprese per essere inserite negli elenchi di stabilimenti esportatori verso alcuni Paesi Terzi. Giovedì 26 settembre, ore 15:00, Sala Colleoni AI, innovazione e tecnologia: opportunità per la filiera lattiero-casearia. Promosso da PwC Italia - L'incontro si concentrerà sulle opportunità legate all'automazione dei processi e alle potenzialità offerte dall'Intelligenza Artificiale (AI) e dalla Generative AI, strumenti sempre più utili per migliorare le performance, aumentare la marginalità e creare valore nelle aziende del comparto. Con un'introduzione di Andrea Guerini, Senior

Manager PwC Italia, seguiranno gli interventi dei relatori: Enrico Beretta, Director PwC Italia; Federico Aguzzi, Director PwC Italia; Luca Passoni, Senior Manager PwC Italia; Marco Busti, Imprenditore Caseificio Busti; Ilaria Libani, Settore Trasferimento Tecnologico - Ufficio Open Innovation Direzione Innovazione e Valorizzazione delle Conoscenze Università degli Studi di Milano; Alessandro Pasquali, Senior Associate PwC Italia. B2Cheese è nata dal business per il business e, come recita il suo payoff - From milk to market - coinvolge uno dei settori più strategici dell'agroindustria, con impatti fondamentali sull'economia in particolare delle aree interne e montane. Nell'anno in cui l'industria della trasformazione agroalimentare nel suo complesso è diventata il primo settore dell'economia italiana, B2Cheese vuole consolidarsi ulteriormente quale punto di riferimento nazionale anche sul fronte dell'informazione e della formazione, per una delle filiere d'eccellenza del Made in Italy nel mondo. Orari: 9.30 - 18.30. Ticket evento: 50 euro (giornaliero) Info e registrazioni sul sito: <https://b2cheese.it/it>; e-mail: segreteria@b2cheese.it

Chef in Camicia sbarca a **B2Cheese** 2024: showcooking e un ricettario esclusivo in fiera

LINK: <https://www.agenfood.it/eventi/chef-in-camicia-sbarca-a-b2cheese-2024-showcooking-e-un-ricettario-esclusivo-in-fiera/>



Chef in Camicia sbarca a **B2Cheese** 2024: showcooking e un ricettario esclusivo in fiera 24/09/2024 12:45 Redazione Agenfood EVENTI FIERE E MANIFESTAZIONI, NL (Agen Food) - Bergamo, 24 sett. - Il Food Experience Media Chef in Camicia sarà presente come media partner ufficiale all'edizione 2024 di **B2Cheese**, la **Fiera Internazionale Lattiero-Casearia B2B**, che si terrà a Bergamo il 25 e 26 settembre 2024. L'evento, dedicato agli operatori del settore lattiero-caseario, rappresenta un punto di riferimento per professionisti e buyer, e offrirà un'ampia panoramica sulla produzione italiana e internazionale di eccellenza. Grazie a questa importante partnership, Chef in Camicia contribuirà a valorizzare la manifestazione attraverso una copertura mediatica capillare che raggiungerà la sua vasta community, composta da oltre 5 milioni

di persone appassionate di cibo. I contenuti proposti, verticali sul mondo del formaggio, includeranno video-ricette e format esclusivi, per raccontare i prodotti e i produttori presenti in fiera. Inoltre, durante l'evento, Chef in Camicia distribuirà digitalmente - attraverso un QR code - un ricettario esclusivo con una selezione di ricette create ad hoc utilizzando i migliori prodotti caseari presentati a **B2Cheese**. Il ricettario è stato ideato con un forte focus sulla replicabilità delle ricette da parte degli utenti, valorizzando così tutta la versatilità del formaggio in cucina. Alcune delle ricette selezionate dal ricettario saranno protagoniste di showcooking dal vivo, che si terranno durante entrambe le giornate della fiera. I visitatori avranno così l'opportunità di assistere alla preparazione di piatti innovativi e gustosi, in un'esperienza immersiva dove tecnica e creatività culinaria si uniscono per

celebrare il formaggio come ingrediente d'eccellenza. Davide Cervellin, CEO di Chef in Camicia, ha dichiarato: "Siamo entusiasti di collaborare con **B2Cheese**, un evento che rappresenta un punto di riferimento per l'intero settore lattiero-caseario. Con il nostro ricettario e gli showcooking, vogliamo avvicinare la nostra community a questo mondo e far scoprire a tutti le innumerevoli possibilità che il formaggio offre in cucina". Con una superficie espositiva di oltre 21.000 mq, **B2Cheese** offre ai suoi visitatori non solo un'esposizione dei migliori prodotti lattiero-caseari, ma anche numerosi momenti di formazione, networking e business. La partnership con Chef in Camicia rappresenta un valore aggiunto per la manifestazione, che verrà raccontata attraverso un linguaggio fresco e capace di coinvolgere anche le nuove generazioni.

Eventi Chef in Camicia sbarca a B2Cheese 2024: showcooking e un ricettario esclusivo in fiera

Il food experience media porta il suo know-how alla manifestazione internazionale lattiero-casearia con contenuti esclusivi dal vivo

Il food experience media Chef in Camicia (<https://www.chefincamicia.com/>) sarà presente come media partner ufficiale all'edizione 2024 di B2Cheese, la Fiera Internazionale Lattiero-Casearia B2B, che si terrà a Bergamo il 25 e 26 settembre 2024. L'evento, dedicato agli operatori del settore lattiero-caseario, rappresenta un punto di riferimento per professionisti e buyer, e offrirà un'ampia panoramica sulla produzione italiana e internazionale di eccel-



lenza. Chef in Camicia contribuirà a valorizzare la manifestazione

attraverso una copertura mediatica capillare che raggiungerà la

sua vasta community, composta da oltre cinque milioni di persone appassionate di cibo. I contenuti proposti, verticali sul mondo del formaggio, includeranno video-ricette e format esclusivi, per raccontare i prodotti e i produttori presenti in fiera. Inoltre, durante l'evento, Chef in Camicia distribuirà digitalmente, attraverso un QR code, un ricettario esclusivo con una selezione di ricette create ad hoc utilizzando i migliori prodotti caseari presentati a B2Cheese. Il ricettario è stato ideato con un forte focus sulla replicabilità delle ricette da parte degli utenti, valorizzando così tutta la versatilità del formaggio in cucina. Alcune delle ricette selezionate dal ricettario saranno protagoniste di showcooking dal vivo, che si terranno durante entrambe le giornate della fiera.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



Chef in Camicia sbarca a **B2Cheese** 2024: showcooking e un ricettario esclusivo in fiera

LINK: <https://www.focusmo.it/chef-in-camicia-sbarca-a-b2cheese-2024-showcooking-e-un-ricettario-esclusivo-in-fiera-24872>



Chef in Camicia sbarca a **B2Cheese** 2024: showcooking e un ricettario esclusivo in fiera Campagne Media Redazione Settembre 24, 2024 0 25 3 minutes read Il Food Experience Media Chef in Camicia porta il suo know-how a **B2Cheese** 2024, con contenuti esclusivi e showcooking dal vivo. Una media partnership che celebra il meglio del formaggio durante uno degli eventi più importanti del settore. Il Food Experience Media Chef in Camicia sarà presente come media partner ufficiale all'edizione 2024 di **B2Cheese**, la **Fiera Internazionale Lattiero-Casearia B2B**, che si terrà a Bergamo il 25 e 26 settembre 2024. L'evento, dedicato agli operatori del settore lattiero-caseario, rappresenta un punto di riferimento per professionisti e buyer, e offrirà un'ampia panoramica sulla produzione italiana e internazionale di eccellenza. Grazie a questa importante

partnership, Chef in Camicia contribuirà a valorizzare la manifestazione attraverso una copertura mediatica capillare che raggiungerà la sua vasta community, composta da oltre 5 milioni di persone appassionate di cibo. I contenuti proposti, verticali sul mondo del formaggio, includeranno video-ricette e format esclusivi, per raccontare i prodotti e i produttori presenti in fiera. Inoltre, durante l'evento, Chef in Camicia distribuirà digitalmente - attraverso un QR code - un ricettario esclusivo con una selezione di ricette create ad hoc utilizzando i migliori prodotti caseari presentati a **B2Cheese**. Il ricettario è stato ideato con un forte focus sulla replicabilità delle ricette da parte degli utenti, valorizzando così tutta la versatilità del formaggio in cucina. Alcune delle ricette selezionate dal ricettario saranno protagoniste di showcooking dal vivo, che si terranno durante

entrambe le giornate della fiera. I visitatori avranno così l'opportunità di assistere alla preparazione di piatti innovativi e gustosi, in un'esperienza immersiva dove tecnica e creatività culinaria si uniscono per celebrare il formaggio come ingrediente d'eccellenza. Davide Cervellin, CEO di Chef in Camicia, ha dichiarato: "Siamo entusiasti di collaborare con **B2Cheese**, un evento che rappresenta un punto di riferimento per l'intero settore lattiero-caseario. Con il nostro ricettario e gli showcooking, vogliamo avvicinare la nostra community a questo mondo e far scoprire a tutti le innumerevoli possibilità che il formaggio offre in cucina". Con una superficie espositiva di oltre 21.000 mq, **B2Cheese** offre ai suoi visitatori non solo un'esposizione dei migliori prodotti lattiero-caseari, ma anche numerosi momenti di formazione, networking e business. La partnership con Chef in Camicia

rappresenta un valore aggiunto per la manifestazione, che verrà raccontata attraverso un linguaggio fresco e capace di coinvolgere anche le nuove generazioni.

B2Cheese: 'Una vetrina dal respiro internazionale per raccontare i formaggi cooperativi e sostenerne il consumo'

LINK: <https://www.fooday.it/b2cheese-una-vetrina-dal-respiro-internazionale-per-raccontare-i-formaggi-cooperativi-e-sostenerne-il-consumo.html>



B2Cheese: 'Una vetrina dal respiro internazionale per raccontare i formaggi cooperativi e sostenerne il consumo' Attraverso il progetto 'Think Milk, Taste Europe, Be Smart', la cooperazione lattiero casearia propone un modo nuovo di guardare e consumare latte e derivati. Allo stand 65/143, il mastro gelataio Gentian Ashiku di Mil Sabores per un tasting di eccellenze casearie in versione gelato gastronomico. 24/09/2024 La cooperazione del settore lattiero caseario approda, il 25 e il 26 settembre, a **B2Cheese**, la fiera internazionale di Bergamo dedicata al mondo dei formaggi, per raccontare la ricchezza di carattere e storia delle eccellenze casearie frutto di un comparto che unisce 600 realtà cooperative e 13.000 addetti ai lavori. In particolare, presso lo stand 65/143, il progetto 'Think Milk, Taste Europe, Be Smart', promosso dal settore lattiero-caseario di

Alleanza delle Cooperative Italiane, realizzato da Confcooperative con il cofinanziamento della Commissione europea, porterà all'attenzione di buyer e operatori specializzati provenienti da oltre 40 nazioni, i plus che fanno del comparto cooperativo un esempio di eccellenza produttiva europea. In questa due giorni verticale dedicata al mondo business, 'Think Milk, Taste Europe, Be Smart' diventerà un luogo fisico dove fare formazione, stringere relazioni, ma anche dove parlare di sicurezza, tracciabilità e proprietà nutrizionali, grandi temi al centro della campagna finalizzata ad aumentare la percezione di valore dei prodotti lattiero caseari, e creare una cultura della qualità e della sostenibilità. Agli incontri di business, confronto e approfondimento, si affiancheranno appuntamenti più ludici e conviviali con tasting audaci, che consentiranno

di approcciarsi ai prodotti lattiero caseari con una prospettiva diversa e più che mai attuale. Grazie all'estro creativo di Gentian Ashiku di Mil Sabores, la gelateria-pasticceria insignita dei "due con" nella prestigiosa Guida Gelaterie d'Italia del Gambero Rosso, latte e formaggi mostreranno il loro lato cool, in versione gelato gourmet. Per le eccellenze casearie si prospetta, dunque, un'interpretazione contemporanea, dove a farla da padrona è la combinazione audace di sapori dolci e salati. Per palati raffinati e per chi desidera esplorare il fascino delle DOP in una versione insolita e sofisticata, il maestro gelataio Ashiku proporrà in degustazione: gelato alla Crescenza con pere e aneto, gelato al Gorgonzola DOP con miele e noci, gelato al Grana Padano DOP con fichi e quello al Parmigiano Reggiano e aceto balsamico di Modena IGP. Sottolinea

Giovanni Guarneri del Settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Agroalimentari: **'B2Cheese** si sta rivelando, ad ogni nuova edizione, una vetrina strategica per creare relazioni e sostenere il consumo di questo nostro grande patrimonio caseario. Inoltre, la valenza sempre più internazionale della fiera consente di spingere l'acceleratore proprio sull'export che ad oggi si conferma essere un punto saldo per l'economia del settore grazie anche all'appel che esercitano le nostre principali DOP come Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Asiago, in cui la cooperazione ha un'incidenza del 70%'. <https://thinkmilkbesmart.eu/> Informazioni sulla pubblicazione Testo inviato da: Ufficio stampa BlancdeNoir

Think Milk, Taste Europe, Be Smart: le eccellenze casearie cooperative a **B2Cheese**"

LINK: <https://greenretail.news/successi-strategie/think-milk-taste-europe-be-smart-le-eccellenze-casearie-cooperative-a-b2cheese.html>



Think Milk, Taste Europe, Be Smart: le eccellenze casearie cooperative a **B2Cheese**" **B2Cheese** 2024, la fiera internazionale di Bergamo dedicata ai formaggi, ospita quest'anno il progetto Think Milk, Taste Europe, Be Smart, un'iniziativa promossa dal settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Italiane e cofinanziata dalla Commissione Europea. Il progetto punta a valorizzare la tradizione e la qualità delle produzioni lattiero-casearie cooperative, coinvolgendo più di 600 realtà e 13.000 addetti del settore. Formaggi Cooperativi: Innovazione e Sostenibilità Presso lo stand 65/143, il progetto offrirà una piattaforma per dialoghi con buyer internazionali, presentando i punti di forza della cooperazione lattiero-casearia italiana, tra cui tracciabilità, sicurezza alimentare e proprietà nutrizionali dei prodotti. Al centro dell'attenzione c'è la promozione del consumo di

formaggi cooperativi attraverso una prospettiva innovativa, basata su qualità e sostenibilità. Degustazioni Gourmet di Gelato ai Formaggi Un'attrazione unica dell'evento sarà il tasting guidato dal maestro gelataio Gentian Ashiku di Mil Sabores, che proporrà audaci combinazioni di gelato gastronomico a base di formaggi DOP italiani. Tra le proposte figurano il gelato alla Crescenza con pere e aneto, al Gorgonzola DOP con miele e noci, e al Parmigiano Reggiano con aceto balsamico di Modena IGP. Un Mercato in Espansione Giovanni Guarneri, del settore lattiero-caseario di Alleanza delle Cooperative Agroalimentari, ha sottolineato l'importanza strategica di **B2Cheese** per espandere l'export dei formaggi cooperativi italiani, con particolare attenzione alle DOP come Parmigiano Reggiano, Grana Padano e Asiago, che già costituiscono un punto

di riferimento per il settore a livello globale.

Sacco System sarà in scena a **B2Cheese** (Bergamo, 25-26 settembre)

LINK: <https://www.alimentando.info/sacco-system-sara-in-scena-a-b2cheese-bergamo-25-26-settembre/>



Sacco System sarà in scena a **B2Cheese** (Bergamo, 25-26 settembre) RepartoGrafico Bergamo - Sacco System, azienda biotech italiana, sarà presente a **B2Cheese**, la rassegna b2b dedicata al settore lattiero caseario, in scena al quartiere fieristico di Bergamo il 25 e il 26 settembre. In questo contesto, Sacco System presenterà il proprio catalogo, che comprende varietà di caglio di origine animale o vegetale, fermenti lattici e soluzioni ad hoc per garantire la qualità e la shelf-life dei prodotti freschissimi, colture starter primarie e secondarie per formaggi a pasta molle, semidura e dura, nonché fermenti, lieviti e muffe nobili per la produzione di formaggi erborinati, culture per una protezione naturale e probiotici. Alla manifestazione parteciperà anche Labware, la business unit dedicata alla vendita di strumenti, accessori, macchinari, materiali di

consumo per laboratori aziendali e di ricerca. Dall'1 al 3 ottobre, l'azienda sarà impegnata anche a Herning, in Danimarca, in occasione di FoodTech. WhatsApp Facebook Twitter LinkedIn

Al via la seconda edizione del Gran Premio del Formaggiaio

LINK: <https://www.agenfood.it/eventi/al-via-la-seconda-edizione-del-gran-premio-del-formaggiaio/>



Al via la seconda edizione del Gran Premio del Formaggiaio 25/09/2024 14:15 Redazione Agenfood EVENTI FIERE E MANIFESTAZIONI, NL (Agen Food) - Bergamo, 25 set. - di Federica Lago - Il Gran Premio del Formaggiaio, nato con l'intento di celebrare e valorizzare i professionisti che, con competenza e passione, promuovono quotidianamente la cultura del formaggio, raccontandone la storia, le peculiarità e il legame con il territorio, ha scelto Bergamo per la sua seconda edizione. Il premio, infatti, si svolgerà all'interno della manifestazione B2Cheese, la fiera internazionale in Italia dedicata al settore lattiero caseario che si svolge il 25 e 26 settembre alla **fiera di Bergamo**. Tra il ricco programma di convegni, eventi e momenti di relazione spazio anche per la seconda edizione del titolo curato da *Guilde Internationale des Fromagers*, organizzazione

internazionale che si propone di riunire il settore lattiero-caseario a qualsiasi livello. "Il formaggio non è solo un prodotto alimentare; è espressione di tradizioni, di territori e di persone. Con questo premio vogliamo rendere omaggio a chi, con dedizione e competenza, sa trasmettere tutto questo al pubblico, contribuendo a diffondere la conoscenza e l'apprezzamento per il mondo caseario" ha dichiarato Armando Brusato, presidente della *Guilde Internationale des Fromagers*, durante la conferenza stampa di presentazione del premio. I cinque finalisti che si contenderanno il titolo di Miglior Formaggiaio d'Italia sono stati selezionati nel mese di maggio da una giuria composta da esponenti della *Guilde*, fra tutti gli iscritti al concorso che quest'anno hanno nettamente superato il numero della passata edizione. Di seguiti i candidati al titolo: Bruno Bossini del negozio Zona

Alpi - La malga in città di Brescia, Hakim Jendaoui del Bu Cheese Bar di Bergamo, Gian Marco Moroni, Salumeria Moroni di Novara, Davide Raffaetta, collaboratore di Silvano Romani ed infine, Marco Zaccello, terza generazione dei Formaggi Stevanato. I 5 finalisti si affronteranno in 7 prove che verteranno dall'abilità manuale alla conoscenza teorica della cultura casearia, più una prova speciale e scenografica in collaborazione con il Consorzio del Parmigiano Reggiano. La giuria, chiamata a giudicare il Miglior Formaggiaio d'Italia, valuterà in questi giorni i partecipanti non solo per la loro conoscenza tecnica, ma anche per la capacità di comunicare con passione e coinvolgimento. Il vincitore di Bergamo rappresenterà l'Italia alla finale del Mondial du Fromage di Tours, in Francia, per il titolo mondiale del 'Meilleur Fromager 2025'.

Al via a Bergamo la terza edizione di B2Cheese. Alle 11 il convegno di apertura in collaborazione con Formaggi&Consumi

LINK: <https://www.alimentando.info/al-via-a-bergamo-la-terza-edizione-di-b2cheese-alle-11-il-convegno-di-apertura-in-collaborazione-con-formaggico...>



Al via a Bergamo la terza edizione di B2Cheese. Alle 11 il convegno di apertura in collaborazione con Formaggi&Consumi RepartoGrafico Bergamo - Prende il via oggi, e durerà anche per tutta la giornata di domani, B2Cheese, la fiera internazionale b2b dedicata al settore lattiero caseario. Organizzata da **Promoberg**, si inserisce nel più ampio contesto di **Forme**, un progetto culturale per la valorizzazione del formaggio. In scena presso il quartiere fieristico bergamasco, B2Cheese giunge quest'anno alla sua terza edizione, che si preannuncia densa e ricca di opportunità con oltre 130 espositori. Saranno presenti produttori e stagionatori di formaggio, ma anche operatori dei settori collegati al caseario: dal food-tech alla logistica, dalla distribuzione alla consulenza, a cui si aggiungeranno associazioni di categoria, consorzi di tutela e istituzioni. E'

previsto alle 11, presso la Sala Caravaggio, il convegno di apertura dal titolo 'Il lattiero caseario alla prova dell'inflazione', organizzato in collaborazione con la redazione di Formaggi&Consumi. Prenderanno parte alcune importanti voci del settore: Paolo Zanetti, presidente di Assolatte; Nicola Bertinelli, vicepresidente di Coldiretti; Francesco Martinoni, presidente di Fnp, Lattiero Caseari; Stefano Giannelli, responsabile Bu latticini a marchio Coop; Vincenzo Giuliani, responsabile Conad acquisti freschi da banco; Angelo Rossi, general manager di Clal. Moderati dal direttore di Formaggi&Consumi Angelo Frigerio, si confronteranno sui principali temi di attualità per il settore, con un focus sulla valorizzazione del latte e dei suoi prodotti derivati dalla stalla allo scaffale, fino alle case degli italiani. La partecipazione al convegno è gratuita, mentre per

richiedere i biglietti per la fiera puoi cliccare qui. E' altrimenti possibile leggere gli highlights della tavola rotonda sul nostro sito [alimentando.info](https://www.alimentando.info). Clicca qui per rimanere aggiornato sul mondo dei prodotti lattiero caseari. WhatsApp Facebook Twitter LinkedIn

Convegno di apertura B2Cheese (1). L'introduzione di Angelo Frigerio

LINK: <https://www.alimentando.info/convegno-di-apertura-b2cheese-1-lintroduzione-di-angelo-frigerio/>



LinkedIn

Convegno di apertura B 2 C h e e s e (1) . L'introduzione di Angelo Frigerio federica Bergamo - Il convegno di apertura di B2Cheese, 'Il lattiero caseario alla prova dell'inflazione', in scena in queste ore presso la Sala Caravaggio della **fiera di Bergamo** e promosso da Formaggi&Consumi, ha come oggetto la valorizzazione del latte e dei suoi prodotti derivati dalla stalla allo scaffale, fino alle case degli italiani. 'Il settore lattiero caseario paga il prezzo dell'inflazione, e non solo', sottolinea Angelo Frigerio, direttore di Formaggi&Consumi. 'Sono aumentati i costi di produzione, è salito il prezzo delle referenze a scaffale e sui consumi oggi e in prospettiva si apre il dibattito. Malgrado questo rimane il settore più importante del comparto agroalimentare con i suoi 20 miliardi di fatturato di cui cinque all'estero'.
WhatsApp Facebook Twitter

Convegno di apertura **B2Cheese** (5). Zanetti (Assolatte) sulla competitività nel lattiero caseario

LINK: <https://www.alimentando.info/convegno-di-apertura-b2cheese-5-zanetti-assolatte-la-competitivita-nel-lattiero-caseario/>



Convegno di apertura **B2Cheese** (5). Zanetti (Assolatte) sulla competitività nel lattiero caseario federica Bergamo - Al convegno di apertura di **B2Cheese** Paolo Zanetti, presidente di Assolatte, ha parlato di competitività nel lattiero caseario. 'Nel nostro settore si parla poco di competitività. Oggi l'Europa è leader, produce 144 milioni di tonnellate di latte, ma siamo tallonati dall'India, dagli Stati Uniti e dalla Cina. Lo scorso anno le produzioni europee sono calate, ma sono aumentate a doppia cifra quelle indiane, americane e cinesi. Noi dobbiamo giocare in un mercato mondiale. Se il legislatore con il Green Deal non ci permette più di produrre il latte allora noi usciamo da quella che è la competitività mondiale', ha commentato Zanetti. Che in merito ha aggiunto: 'Va affrontato anche il tema della competitività italiana rispetto a quelli che sono i prezzi europei, i prodotti europei e il latte europeo.

Dobbiamo competere in questa partita mondiale'.
WhatsApp Facebook Twitter
LinkedIn

Diretta **B2Cheese** 2024 / Armando Brusato (Guilde des Fromagers): 'Al via il Gran Premio del Formaggiaio'

LINK: <https://www.alimentando.info/diretta-b2cheese-2024-armando-brusato-guilde-des-fromagers-al-via-il-gran-premio-del-formaggiaio/>



Diretta **B2Cheese** 2024 / Armando Brusato (Guilde des Fromagers): 'Al via il Gran Premio del Formaggiaio' federica Bergamo - Al via oggi al **B2Cheese** di Bergamo la seconda edizione del Gran Premio del Formaggiaio, prestigioso concorso organizzato dalla Guilde Internationale des Fromagers. 'Il concorso', afferma Armando Brusato, presidente della Guilde des Fromagers in Italia, 'vedrà cinque finalisti, tra addetti ai lavori, professionisti del mondo dei formaggi o del banco sfidarsi in sette prove. E questa sera, intorno alle 16:30, conosceremo il vincitore che andrà a rappresentare l'Italia a Le Mondial du Fromage, nel 2025, che vedrà in gara concorrenti da tutto il mondo'. Questi i finalisti che si sfideranno oggi: Bruno Bossini del negozio Zona Alpi - La Malga in Città di Brescia, Hakim Jendaoui del Bu Cheese Bar di Bergamo, Gian Marco Moroni della

Salumeria Moroni di Novara, Davide Raffaetta, collaboratore di Silvano Romani, e Marco Zacchello, terza generazione dei Formaggi Stevanato. 'Noi siamo professionisti del nostro settore, non esperti nell'organizzazione di concorsi ed eventi', aggiunge Brusato, 'ma con le idee chiare e tanta passione speriamo che questo sia solo l'inizio di una grande avventura che proseguirà anche negli anni a venire, grazie anche al supporto dei nostri partner e amici'. I finalisti del Gran Premio del Formaggiaio 2024 Bruno Bossini del negozio Zona Alpi - La Malga in Città di Brescia Hakim Jendaoui del Bu Cheese Bar di Bergamo Gian Marco Moroni, Salumeria Moroni di Novara Davide Raffaetta, collaboratore di Silvano Romani Marco Zacchello, terza generazione dei Formaggi Stevanato
WhatsApp Facebook Twitter LinkedIn

Convegno di apertura **B2Cheese** (2). Rossi (Clal) su export e produttività

LINK: <https://www.alimentando.info/convegno-di-apertura-b2cheese-2-rossi-clal-bisogna-produrre-esportare-e-lavorare-di-piu/>



Convegno di apertura **B2Cheese** (2). Rossi (Clal) su export e produttività federica Bergamo - In occasione del convegno di apertura di **B2Cheese**, 'Il lattiero caseario alla prova dell'inflazione', Angelo Rossi, general manager di Clal, ha presentato i dati del 2023 e del primo semestre del 2024 relativi al comparto. 'Nel 2023 l'Italia ha prodotto 1.204.930 tonnellate di formaggi, di cui 598.733 tonnellate esportate (+67% rispetto al 2015). L'export di formaggi a valore nel 2023 è stato di circa 5 miliardi di euro, mentre l'import è stato di 2,6 miliardi di euro', ha spiegato Rossi. E ha concluso: 'Bisogna produrre, esportare e lavorare di più'. WhatsApp Facebook Twitter LinkedIn

Convegno di apertura **B2Cheese** (3). Bertinelli (Coldiretti) su dazi e protezionismo

LINK: <https://www.alimentando.info/convegno-di-apertura-b2cheese-3-bertinelli-parmigiano-reggiano-la-produzione-nazionale-e-diventata-strategica-e...>



Convegno di apertura **B2Cheese** (3). Bertinelli (Coldiretti) su dazi e protezionismo federica Bergamo - Al convegno di apertura di **B2Cheese** intitolato 'Il lattiero caseario alla prova dell'inflazione' Nicola Bertinelli, vicepresidente di Coldiretti, ha parlato del cruciale tema dei dazi. 'Dopo la data simbolica del 31 agosto 2021, quando gli Stati Uniti hanno lasciato l'Afghanistan, ci siamo resi conto che gli Usa non sono più la potenza in grado di condizionare le altre. Oggi abbiamo quattro grandi blocchi - Stati Uniti, Unione europea, Russia e Cina - che hanno iniziato a riposizionarsi in un'ottica di condizionamento del mondo. La produzione nazionale è diventata strategica e il protezionismo un potente strumento', ha dichiarato Bertinelli. E ha continuato: 'Il 53% del latte italiano viene trasformato in prodotti a Indicazione geografica. Se non agiamo attivamente affinché i nostri

prodotti escano da questa logica di protezionismo, rischiamo di incorrere in un vero blocco dello sviluppo'.
WhatsApp Facebook Twitter
LinkedIn

Convegno di apertura **B2Cheese** (6). Giuliani (Conad) sul mercato dei grassi

LINK: <https://www.alimentando.info/convegno-di-apertura-b2cheese-6-giuliani-conad-sul-mercato-dei-grassi/>



Convegno di apertura **B2Cheese** (6). Giuliani (Conad) sul mercato dei grassi federica Bergamo - Anche Vincenzo Giuliani, responsabile Conad acquisti freschi da banco, è intervenuto al convegno di apertura di **B2Cheese**. 'Il mercato dei grassi è sempre stato molto speculativo. Negli ultimi tempi il prezzo è raddoppiato. I consumi però ci sono e, in generale, è un mercato che sta andando bene', ha spiegato Giuliani. 'Nello specifico, nello yogurt il segmento trainante è quello dello yogurt greco. Nei formaggi freschi ha un trend a doppia cifra quello dei fiocchi di latte. Il servizio da banco sta crescendo bene. Le mozzarelle hanno recuperato terreno mentre le crescenze stanno soffrendo. Il mondo del grana sta crescendo nel suo complesso, anche i porzionati registrano incrementi a volume. Sta soffrendo il latte fresco, a favore del filtrato e dei

sostituti'. E ancora: 'All'interno del caseario, il segmento dei lattosati in tutte le categorie sta crescendo a doppia cifra. Anche il trend dell'high protein sta andando bene, ma è presto per dire se si consoliderà'. WhatsApp Facebook Twitter LinkedIn

Diretta **B2Cheese** 2024 / Armando Brusato (Guilde des Fromagers): 'Al via il Gran Premio del Formaggiaio'

LINK: <https://www.alimentando.info/diretta-b2cheese-2024-armando-brusato-guilde-des-fromagers-al-via-il-gran-premio-del-formaggiaio/>



Diretta **B2Cheese** 2024 / Armando Brusato (Guilde des Fromagers): 'Al via il Gran Premio del Formaggiaio' federica Bergamo - Al via oggi al **B2Cheese** di Bergamo la seconda edizione del Gran Premio del Formaggiaio, prestigioso concorso organizzato dalla Guilde Internationale des Fromagers. 'Il concorso', afferma Armando Brusato, presidente della Guilde des Fromagers in Italia, 'vedrà cinque finalisti, tra addetti ai lavori, professionisti del mondo dei formaggi o del banco sfidarsi in sette prove. E questa sera, intorno alle 16:30, conosceremo il vincitore che andrà a rappresentare l'Italia a Le Mondial du Fromage, nel 2025, che vedrà in gara concorrenti da tutto il mondo'. Questi i finalisti che si sfideranno oggi: Bruno Bossini del negozio Zona Alpi - La Malga in Città di Brescia, Hakim Jendaoui del Bu Cheese Bar di Bergamo, Gian Marco Moroni della

Salumeria Moroni di Novara, Davide Raffaetta, collaboratore di Silvano Romani, e Marco Zacchello, terza generazione dei Formaggi Stevanato. 'Noi siamo professionisti del nostro settore, non esperti nell'organizzazione di concorsi ed eventi', aggiunge Brusato, 'ma con le idee chiare e tanta passione speriamo che questo sia solo l'inizio di una grande avventura che proseguirà anche negli anni a venire, grazie anche al supporto dei nostri partner e amici'. I finalisti del Gran Premio del Formaggiaio 2024 Bruno Bossini del negozio Zona Alpi - La Malga in Città di Brescia Hakim Jendaoui del Bu Cheese Bar di Bergamo Gian Marco Moroni, Salumeria Moroni di Novara Davide Raffaetta, collaboratore di Silvano Romani Marco Zacchello, terza generazione dei Formaggi Stevanato
WhatsApp Facebook Twitter LinkedIn

Convegno di apertura **B2Cheese** (7). Giannelli (Coop) su alternative vegetali, libero servizio e banco taglio

LINK: <https://www.alimentando.info/convegno-di-apertura-b2cheese-7-giannelli-coop-su-alternative-vegetali-libero-servizio-e-banco-taglio/>



Convegno di apertura **B2Cheese** (7). Giannelli (Coop) su alternative vegetali, libero servizio e banco taglio federica Bergamo - Stefano Giannelli, responsabile BU latticini a marchio Coop, ha partecipato al convegno di apertura di **B2Cheese**. 'C'è una forte flessione di tutta la categoria. Il confronto da fare è con le alternative vegetali, che sull'anno terminante arrivano a 300 milioni di euro. È un trend totalmente inverso rispetto a quello del latte. È un mercato interessante al quale guardare e al quale il consumatore si rivolge. Lo stesso si sta verificando anche con i formaggi vegetali', ha affermato Giannelli, che ha parlato anche di libero servizio e banco taglio: 'I valori legati al banco taglio e al take away sono sostanzialmente soddisfacenti, anche i volumi tengono abbastanza. Sicuramente è una parte di negozio, come magari i reparti forneria e macelleria, che aiuta ad

innalzare il prestigio del punto vendita e della catena stessa. C'è una minor tendenza del consumatore a perdere tempo in negozio, nel senso che la frequenza degli acquisti è ripetuta durante la settimana ma il tempo medio passato nel punto vendita si riduce. Il banco non sta andando male, ma è un comparto particolare. Una maggiore formazione degli addetti stessi è la chiave di volta per un maggior attaccamento del consumatore al banco'.
WhatsApp Facebook Twitter
LinkedIn

B2Cheese 2024 "From milk to market": il salone internazionale del settore lattiero-caseario torna alla Fiera di Bergamo

Il 25 e 26 settembre 2024, la Fiera di Bergamo accoglie la 3a edizione di B2Cheese, l'unica fiera internazionale in Italia dedicata esclusivamente a buyer e operatori del settore lattiero-caseario.

CE di Redazione 📅 25 Settembre 2024 ⌚ 17:03



Organizzata da Promoberg in collaborazione con l'Associazione The Cheese Valleys Le Tre Signorie e l'agenzia di marketing e comunicazione PG&W, l'evento rappresenta un punto d'incontro strategico per un comparto che è simbolo di eccellenza del Made in Italy nel mondo.

Un evento per l'export e l'internazionalizzazione del settore

B2Cheese si rivolge al business per il business, come suggerisce il suo slogan "From milk to market". La manifestazione offre l'opportunità a caseifici, produttori e operatori del settore di incontrarsi, stringere nuove collaborazioni e promuovere i propri prodotti sul mercato internazionale. La fiera non si limita all'aspetto espositivo: offre anche un ricco calendario di convegni, workshop, concorsi e momenti di networking, favorendo così lo sviluppo di relazioni tra i partecipanti.

Una sede d'eccezione: Bergamo, capitale dei formaggi DOP

La scelta di Bergamo come sede dell'evento non è casuale. La città vanta una tradizione casearia di eccellenza e detiene il primato continentale per il numero di formaggi a denominazione di origine protetta (DOP), ben nove in totale. Questo straordinario patrimonio ha permesso a Bergamo di ottenere nel 2019 il riconoscimento di "Città Creativa UNESCO per la Gastronomia", sfociato poi nella fondazione, nel 2021, insieme alle Città Creative per la Gastronomia di Parma e Alba, del Distretto della Gastronomia Italiana. La Fiera di Bergamo, grazie alla sua posizione strategica e alle moderne infrastrutture, si conferma il luogo ideale per ospitare un evento di tale portata.



L'importanza della filiera lattiero-casearia per l'economia italiana

Durante la conferenza stampa di presentazione dell'evento, Andrea Guerini, Senior Manager di PwC Italia, ha illustrato i dati che confermano l'importanza del settore lattiero-caseario per il PIL italiano. Con un fatturato complessivo di 19 miliardi di euro, di cui il 68% generato dai formaggi, l'Italia si posiziona al terzo posto nella produzione di formaggio in Europa, subito dopo Germania e Francia. L'export del settore continua a crescere, contribuendo all'aumento della produzione europea e rafforzando la presenza dei prodotti caseari italiani sui mercati internazionali.

La finale del Gran Premio del Formaggio e altri eventi in programma

Tra le novità più attese dell'edizione 2024, spicca la finale del Gran Premio del Formaggio, un prestigioso concorso organizzato dalla *Guilde Internationale des Fromagers – Confrerie de Saint Uguzon – Italia*. Dopo il successo di CIBUS nel 2022, la competizione si svolgerà a B2Cheese e premierà il miglior formaggio italiano, che rappresenterà l'Italia al *Mondial du Fromage et des Produits Laitiers* di Tours, in Francia, nel 2025.

Oltre alla finale del concorso, B2Cheese propone un fitto programma di convegni e workshop dedicati ai temi chiave del settore lattiero-caseario, dalla valorizzazione del latte alla sostenibilità, dalla digital transformation alle strategie di export. La tavola rotonda d'apertura del 25 settembre, coinvolgerà rappresentanti del settore, della distribuzione e delle istituzioni, per discutere il futuro del comparto e le sfide da affrontare nei prossimi anni.

L'impegno della Regione Lombardia e dei protagonisti del settore

Alessandro Beduschi, assessore regionale all'Agricoltura, Sovranità alimentare e Foreste, ha sottolineato l'importanza di B2Cheese per il settore lattiero-caseario lombardo, ricordando che la regione produce metà del latte italiano e vanta 14 formaggi DOP, che contribuiscono al valore economico regionale per 1,4 miliardi di euro.

Anche Paolo Zanetti, presidente di Assolatte, ha evidenziato il ruolo chiave della trasformazione casearia per il settore alimentare italiano. Negli ultimi 15 anni, l'export di prodotti caseari italiani è più che raddoppiato, raggiungendo un valore di circa 5

miliardi di euro. "Il successo è il risultato di tre elementi fondamentali: lavoro, lavoro, lavoro", ha dichiarato Zanetti.

Un appuntamento imperdibile per il settore lattiero-caseario

B2Cheese 2024 si conferma come l'appuntamento di riferimento per il settore lattiero-caseario in Italia, offrendo una piattaforma unica per discutere le sfide e le opportunità future. Con un programma ricco di eventi, la partecipazione di oltre 150 realtà e la presenza dei principali attori del mercato, la fiera rappresenta un'occasione imperdibile per consolidare la rete di contatti e promuovere l'eccellenza casearia italiana a livello internazionale.

«B2Cheese» al via, Bergamo per due giorni è capitale dei formaggi

LINK: https://www.ecodibergamo.it/stories/premium/Economia/b2cheese-al-via-bergamo-due-giorni-e-capitale-dei-formaggi-o_2510394_11/

«B2Cheese» al via, Bergamo per due giorni è capitale dei formaggi L'EVENTO. Inaugurata mercoledì mattina, 25 settembre, alla Fiera di via Lunga la terza edizione della manifestazione internazionale che mette in mostra le migliori produzioni lattiero casearie. Collaboratore Giorgio Lazzari Degustazioni tra gli stand Con l'apertura della fiera B2Cheese, Bergamo è per due giorni capitale dei formaggi. È stata inaugurata mercoledì mattina, 25 settembre, alla Fiera di via Lunga la terza edizione della manifestazione internazionale che mette in mostra le migliori produzioni lattiero casearie. Le aziende hanno ricevuto la visita di buyer provenienti da tutto il mondo, arrivati a Bergamo per assaggiare centinaia di specialità e concludere affari. Il taglio del nastro Tra gli stand Tra gli stand Nel frattempo gli operatori e le associazioni di categoria lavorano quotidianamente per mantenere l'equilibrio della filiera tra aumento dei costi produttivi e calcolo delle marginalità da ridistribuire sulla filiera. Leggi anche

Economia / Bergamo Città B2Cheese vetrina internazionale, la Bergamo casearia vuol stupire 4 giorni fa Qualche preoccupazione deriva anche dalle politiche internazionali sui dazi in via di definizione, che potrebbero danneggiare le esportazioni soprattutto per quanto riguarda Usa e Cina. Approfondisci l'argomento sulla copia digitale de L'Eco di Bergamo del 26 settembre Leggi la copia digitale © RIPRODUZIONE RISERVATA



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

FORME

L'eccellenza del Made in Italy raccontata attraverso i formaggi

Si terrà a Bergamo la 9ª edizione di *Forme*, evento di riferimento del settore lattiero-caseario italiano intitolata "Forme in Italy. Formaggi con l'Italia dentro: rari, preziosi, unici" e che sottolinea l'importanza del Made in Italy attraverso i formaggi

Il 2024 si riconferma un anno significativo per ribadire il ruolo centrale di Bergamo e delle quattro province orobiche lombarde come poli di aggregazione e promozione del settore lattiero-caseario. In questo contesto dal 18 al 20 ottobre, la 9ª edizione di *Forme*, si presenta come manifesto dell'eccellenza casearia italiana, portando in primo piano il dinamismo, la creatività e la cultura di un settore che è uno dei fiori all'occhiello del nostro Paese.

Progetto *Forme* nasce nel 2015 come movimento culturale del formaggio e da allora si ripete ogni anno per coinvolgere l'intero comparto in un evento che permette di dare visibilità e promuovere i prodotti al grande pubblico. L'iniziativa celebra il formaggio italiano attraverso un approccio culturale

che valorizza un patrimonio senza pari nel panorama internazionale.

"Forme in Italy. Formaggi con l'Italia dentro: rari, preziosi, unici"

Bergamo, cuore pulsante dell'evento e detentore del primato di Dop case-





arie in Europa (ben 9), è **simbolo di tradizioni millenarie come la Transumanza, riconosciuta Patrimonio Immateriale dell'Umanità dall'UNESCO, e la civiltà dei Bergamini**. L'identità di questo territorio, che insieme a quelli di **Brescia, Lecco e Sondrio** compone il **sistema delle Alpi Orobie**, si esprime attraverso prodotti unici, frutto di un'inestimabile ricchezza di sapere, storia, e risorse.

L'edizione 2024 si intitola **"Forme in Italy. Formaggi con l'Italia dentro: rari, preziosi, unici"**. Il focus di quest'anno è il Made in Italy, che la manifestazione vuole mettere in primo piano riflettendo sull'unicità delle produzioni casearie nazionali, sul loro impatto territoriale, economico e culturale. Il programma di Forme

in Italy presenta varie iniziative, dalle mostre-mercato alle masterclass, dai convegni alle esposizioni museali, pensate per coinvolgere e intrattenere il pubblico in un'esclusiva esperienza nel mondo dei formaggi.

La **Piazza Mercato del Formaggio** e il **Circolo della Gastronomia Creativa Italiana**, insieme agli **iconici Cheese Labs**, offrono una panoramica d'eccezione sul mondo caseario, arricchita anche da Incontri e racconti, una serie di appuntamenti su tematiche attuali come la sostenibilità e la tutela delle produzioni di nicchia. L'opportunità data ai locali del territorio di diventare Cheese Ambassador poi è un'ulteriore attestazione di Forme come progetto che crea rete e condivisione di saperi e passioni tra le realtà del settore e i consumatori finali, a cui è dedicato l'intero evento.

Oltre il formaggio, un manifesto per il Made in Italy

Le collaborazioni con progetti e iniziative parallele, come quelle che hanno portato alla creazione del **Distretto della Gastronomia Italiana** con **Parma e Alba**, le altre **due Città Creative UNESCO per la Gastronomia**, allo sviluppo del progetto **Tipicamente Uniche**, in-

sieme alle **Ascom di Alba, Bergamo e Parma**, e all'organizzazione di eventi internazionali come gli **World Cheese Awards** e **B2Cheese - From milk to market**, l'unica Fiera Internazionale B2B dedicata al lattiero-caseario in Italia, sottolineano l'ambizione di Forme di essere molto più di un evento, ma un vero e proprio movimento culturale e sociale che esalta e promuove l'eccellenza italiana nel settore.

La decisione di sostenere progetti di ricerca e iniziative benefiche, come il **sostegno a A.R.M.R. (Aiuti Ricerca Malattie Rare)**, conferma infine l'impegno di Forme per una visione etica e sostenibile del settore alimentare, rendendo l'iniziativa anche un momento di riflessione su tematiche globali di grande attualità.

In conclusione, Forme si conferma un'occasione privilegiata per la valorizzazione e la promozione del settore lattiero-caseario italiano. Con l'edizione **Forme in Italy. Formaggi con l'Italia dentro: rari, preziosi, unici**, l'evento si propone di riaffermare l'importanza del Made in Italy, attraverso un settore che racchiude in sé tradizione, innovazione, cultura e passione.

[cod 107272](#)

Per informazioni:

www.progettoforme.eu



ALIMENTI



B2CHEESE

Un palcoscenico internazionale per l'eccellenza casearia italiana

B2Cheese si terrà il 25 e 26 settembre al polo fieristico di Bergamo, una location strategica facilmente raggiungibile: si tratta dell'unica fiera internazionale italiana dedicata al B2B lattiero-caseario



Il 25 e 26 settembre torna **B2Cheese**, l'unica fiera internazionale italiana dedicata al B2B lattiero-caseario. L'evento è organizzato da **Promoberg** e ideato da **Francesco Maroni** e **Alberto Gottardi**, presidente e vicepresidente di **Progetto For-**

me, manifestazione che promuove la cultura casearia. Francesco Maroni, presidente di Progetto Forme, spiega: «**B2Cheese è un evento internazionale di riferimento verticale. Offre la possibilità di soddisfare esigenze commerciali e di valutazione**

del settore. Avrà spazio anche lo sviluppo tecnologico, si darà ai partecipanti una visione a 360° del settore, delle novità e delle tendenze».

Quindi Alberto Gottardi, vicepresidente del progetto, aggiunge: «Un mistico scrisse: "Non sei una goccia

nell'oceano. Sei l'intero oceano in una goccia". E se la goccia è di latte, questo concetto ben può descrivere l'Italia e i suoi formaggi. **Secondo un'indagine di Ruminantia, l'Italia ha circa 2.500 varietà di formaggi, di cui oltre 300 con un riconoscimento d'origine e ben 53 Dop.** Una ricchezza che è pure una fragilità perché i singoli spesso sono piccoli e non in grado di affrontare le sfide dei mercati, che richiedono risorse adeguate e capacità di fare rete».

«Da questa considerazione - conclude - è nata una serie di progetti: **nel 2015 Forme, il movimento culturale del lattiero-caseario italiano, e nel 2019 B2Cheese** una fiera con le idee chiare: verticale sul lattiero-caseario a 360°, concentrata su business ed esigenze degli operatori, leggera nei costi, pensata per dare spazio a grandi e piccoli produttori, ai Consorzi, alle istituzioni, ai servizi e al Cheese Tech».

B2Cheese, un'opportunità unica per fare rete e crescere

B2Cheese vuole dunque fare rete e creare occasioni di business per la filiera lattiero-casearia. **Si rivolge ad aziende di produzione e stagionatura e ai settori collegati: food-tech, logistica, distribuzione, consulenza, internazionalizzazione, Ho.Re.Ca.**

Il format è funzionale, con investimenti contenuti e grande attenzione alle esigenze degli operatori. B2Cheese, come detto, sarà il 25 e 26 settembre nel polo fieristico bergamasco, al centro di un ottimo sistema infrastrutturale con l'aeroporto internazionale di Milano-Orio al Serio, l'autostrada A4 e la stazione ferroviaria. [👉 cod 107144](#)

Per informazioni: www.b2cheese.it



Tutto il meglio della produzione casearia italiana (e non solo)



ALIMENTI ■

Il marchio Dop (Denominazione di Origine Protetta) è una garanzia della qualità e dell'autenticità dei prodotti caseari italiani. Questa certificazione tutela le caratteristiche uniche legate all'ambiente geografico e al fattore umano, elementi che si intrecciano per dare vita a formaggi dalle proprietà inconfondibili.

L'ambiente geografico, da una parte, comprende l'aria, l'acqua, la conformazione del territorio e tutti gli altri fattori naturali che contribuiscono all'unicità di un sapore, alla riconoscibilità di un gusto. Dall'altra il fattore umano, quindi la conoscenza dei metodi di lavorazione secolari e la sapienza di gesti tramandati attraverso le generazioni.

Per questo **ogni formaggio Dop racconta una storia diversa da tutte le altre, un concentrato di vicende umane e naturali che parla un linguaggio tanto antico quanto contemporaneo**, in qualsivoglia caso accessibile a tutti i sensi.

Le Dop italiane in campo agroalimentare sono 174, un primato europeo che vede al secondo posto la Francia. **Nel settore dei formaggi l'Italia ne ha ben 53 a marchio Dop**, risultando la prima nazione per numero di Dop anche in ambito caseario. Tra le regioni primeggia la **Lombardia con 20**, mentre **Bergamo, con le sue 9 Dop, detiene il primato continentale.**

Questi numeri riferiti alla produzione di formaggio non sono da sottovalutare. Il formaggio infatti ha molti meriti, come quello di rappresentare **uno dei comparti trainanti dell'agroalimentare italiano**, con fatturati, numero di occupati ed esportazioni in costante crescita, ma anche di essere un prodotto di territorio, profondamente legato alle tradizioni e alla cultura dei luoghi di produzione.

Forme, B2Cheese e i formaggi a pasta molle

Da qui il **progetto Forme**, che nasce a Bergamo non a caso, ma per la sua incredibile varietà di produzioni casearie che la rendono epicentro naturale di interessi del settore. Forme, giunto alla 9ª edizione e che quest'anno si svolgerà **dal 18 al 20 ottobre** nella città lombarda con il claim **"Forme in Italy. Formaggi con l'Italia dentro: rari, preziosi, unici"**, non ha come obiettivo

quello di occuparsi solo dei formaggi bergamaschi, ma di offrire all'interno del mondo caseario nazionale un progetto di sistema, aggregante e aperto, in grado di dare opportunità, sviluppare momenti di promozione e creare valore per tutte le produzioni italiane d'eccellenza.

E nelle pagine seguenti analizzeremo nel dettaglio tanto i focus della manifestazione quanto della **fiera B2Cheese** che si terrà il **25 e 26 settembre al polo fieristico di Bergamo**, una location strategica facilmente raggiungibile: si tratta dell'unica fiera internazionale italiana dedicata al B2B lattiero-caseario.

Ma non solo, abbiamo dedicato un importante spazio alle due Dop italiane più famose nel mondo (il **Grana Padano Dop** e il **Parmigiano Reggiano Dop**) oltre ad un interessante approfondimento sui formaggi a pasta molle: dalle loro caratteristiche peculiari fino agli usi in cucina. [👉 cod 62388](#)



Diretta **B2Cheese** 2024 / Francesco Maroni (presidente Forme): 'Un'edizione oltre le aspettative'

LINK: <https://www.alimentando.info/diretta-b2cheese-2024-francesco-maroni-presidente-forme-unedizione-oltre-le-aspettative/>



Diretta **B2Cheese** 2024 / Francesco Maroni (presidente Forme): 'Un'edizione oltre le aspettative' Reparto Grafico Bergamo - '**B2Cheese** quest'anno ha superato ogni nostra aspettativa', sottolinea Francesco Maroni, presidente Progetto Forme e Associazione Cheese Valleys Le Tre Signorie. 'Siamo riusciti a portare in fiera circa il 70% di aziende in più rispetto all'edizione 2022. È per noi motivo di grande soddisfazione. Un risultato raggiunto anche grazie a una scrupolosa selezione di nuovi player del mercato italiano e internazionale'. Quanto all'attività di incoming buyer, Maroni aggiunge: 'Abbiamo sviluppato un percorso interessante. I buyer provengono, in tutto, da cinque continenti diversi, e saranno di supporto al business delle nostre imprese. In definitiva, siamo convinti che questa due giorni possa diventare un punto di riferimento per

il lattiero-caseario internazionale'. WhatsApp Facebook Twitter LinkedIn

Nonno Nanni debutta alla Fiera Internazionale B2Cheese

LINK: <https://www.agenfood.it/gastronomia/nonno-nanni-debutta-alla-fiera-internazionale-b2cheese/>



Nonno Nanni debutta alla Fiera Internazionale B2Cheese 25/09/2024 12:45 Redazione Agenfood GASTRONOMIA (Agen Food) - Bergamo, 25 sett.- Nonno Nanni, azienda leader nella produzione di formaggi freschi con sede nel cuore del Veneto, parteciperà per la prima volta alla Fiera Internazionale B2Cheese, il 25 e 26 settembre, al polo fieristico di Bergamo. Nonno Nanni in questa occasione di incontro con buyer ed operatori del settore da tutto il mondo, racconterà i valori che da sempre contraddistinguono l'azienda, tra cui qualità, eccellenza, artigianalità e Made in Italy e farà scoprire più da vicino i suoi genuini formaggi freschi. Oltre ai prodotti core dell'azienda - Stracchino, Squaquerello, Robiola e Spalmabile - tra le proposte di punta presentate in fiera troviamo le paste filate: la Burrata, con il suo cuore cremoso e il suo sapore avvolgente capace di conquistarti sin dal primo assaggio, la Mozzarella, una bontà

semplice e genuina amata per il suo fresco sapore di latte e la Stracciatella, un morbido piacere dal gusto irresistibile. Tre freschissimi prodotti che hanno riscosso un grande successo anche nel mercato estero, ideali da soli ma perfetti anche per preparazioni più fantasiose e gourmet. La linea paste filate nasce da lavorazioni attente e mirate, in grado di unire il radicato Know-How alle più moderne tecnologie produttive, per un piacere dolce e avvolgente. La postazione che ospiterà le specialità dell'azienda, darà risalto anche ad altri due brand facenti capo alla grande famiglia Nonno Nanni: Tonon - il caseificio che produce mozzarelle dedicate ai maestri della pizza e Nonna Rina - azienda specializzata nella produzione di pasta fresca ripiena. In questa occasione, la pasta presentata avrà un ripieno fatto con i formaggi Nonno Nanni abbinati a gustosi ingredienti, tutti da scoprire. Il brand Nonna

Rina, già conosciuto e apprezzato in passato per la bontà dei suoi gnocchi, è oggi impegnato in un importante rilancio aziendale nel mondo della pasta fresca, per offrire ai consumatori prodotti di altissima qualità, con i migliori ingredienti, trattati seguendo un metodo di lavorazione attento e scrupoloso. Il 25 settembre, inoltre, Nonno Nanni sarà sponsor di una serata speciale, la 'Cheese lovers night': un evento conviviale su invito, presso DASTE - uno spazio dinamico ed accogliente - per costruire e consolidare relazioni tra espositori, professionisti, istituzioni e stampa. La location sarà arricchita da una 'station' Piadina, nella quale l'azienda avrà la possibilità di far degustare l'iconico Squaquerello - più cremoso dello Stracchino e ideale spalmato o al cucchiaino, in collaborazione con Mulino Bianco - che fornirà la Piadina, Zerbini - fornitore di Rucola e Leoncini - che offrirà il Prosciutto di Parma

DOP Leoncini. Con questa partecipazione, Nonno Nanni conferma il proprio impegno nel rafforzare la presenza sul mercato, continuando a promuovere il meglio della tradizione casearia italiana nel mondo. 'Siamo lieti di annunciare la nostra partecipazione alla Fiera B2Cheese. Una nuova occasione di incontro con partner, buyer e addetti al settore ed un'opportunità per presentare i nostri prodotti: una gamma che rappresenta al meglio l'eccellenza, la semplicità, il gusto e la tradizione che tanto contraddistingue il nostro marchio.' Luca Galuppo - Responsabile Marketing di Nonno Nanni

Consorzio Tutela Taleggio partecipa a **B2Cheese**

LINK: <https://www.agenfood.it/gastronomia/consorzio-tutela-taleggio-partecipa-a-b2cheese/>



Consorzio Tutela Taleggio partecipa a **B2Cheese** 25/09/2024 11:30
Redazione Agenfood GASTRONOMIA (Agen Food) - Bergamo, 25 sett. - Consorzio Tutela Taleggio conferma la propria presenza alla terza edizione di **B2Cheese**, l'unica fiera internazionale italiana dedicata al B2B lattiero-caseario che si terrà a Bergamo il 25 e il 26 settembre 2024. Una presenza importante ad una manifestazione "nostrana" che rappresenta l'impegno del Consorzio nella promozione della D.O.P., in Italia ma anche all'estero. **B2Cheese** è infatti un evento italiano di respiro internazionale che offre la possibilità al Consorzio di soddisfare esigenze promozionali e commerciali oltre che di valutazione del settore. Lorenzo Sangiovanni, Presidente CTT, dichiara: "Non potevamo mancare a questa fiera che si tiene proprio sul nostro territorio. La produzione di Taleggio nel 2023 è stata

stabile rispetto al 2022 e questo per noi è un ottimo risultato; la leggera flessione di produzione dei primi 6 mesi del 2024 è in fase di recupero con un +4,9% di luglio 2024 rispetto a luglio 2023, un trend incoraggiante che speriamo di poter mantenere costante anche nei mesi autunnali. **B2Cheese** rappresenta senza dubbio una vetrina importante, nazionale e internazionale, un'occasione per incontrare vis a vis i principali attori del mercato, delle istituzioni e delle associazioni di categoria per confrontarci sulle strategie di collaborazione tra le parti". Per il Consorzio Tutela Taleggio, in veste di rappresentante super partes di tutti i produttori e stagionatori della filiera, l'appuntamento di Bergamo sarà l'occasione per promuovere e far degustare il Taleggio ma anche per dialogare con le diverse realtà di settore sulle opportunità offerte da un mercato in rapida e continua evoluzione.

Consorzio Tutela Taleggio partecipa a **B2Cheese**

LINK: <https://www.agenfood.it/gastronomia/consorzio-tutela-taleggio-partecipa-a-b2cheese/>



Consorzio Tutela Taleggio partecipa a **B2Cheese** 25/09/2024 11:30
Redazione Agenfood GASTRONOMIA (Agen Food) - Bergamo, 25 sett. - Consorzio Tutela Taleggio conferma la propria presenza alla terza edizione di **B2Cheese**, l'unica fiera internazionale italiana dedicata al B2B lattiero-caseario che si terrà a Bergamo il 25 e il 26 settembre 2024. Una presenza importante ad una manifestazione "nostrana" che rappresenta l'impegno del Consorzio nella promozione della D.O.P., in Italia ma anche all'estero. **B2Cheese** è infatti un evento italiano di respiro internazionale che offre la possibilità al Consorzio di soddisfare esigenze promozionali e commerciali oltre che di valutazione del settore. Lorenzo Sangiovanni, Presidente CTT, dichiara: "Non potevamo mancare a questa fiera che si tiene proprio sul nostro territorio. La produzione di Taleggio nel 2023 è stata

stabile rispetto al 2022 e questo per noi è un ottimo risultato; la leggera flessione di produzione dei primi 6 mesi del 2024 è in fase di recupero con un +4,9% di luglio 2024 rispetto a luglio 2023, un trend incoraggiante che speriamo di poter mantenere costante anche nei mesi autunnali. **B2Cheese** rappresenta senza dubbio una vetrina importante, nazionale e internazionale, un'occasione per incontrare vis a vis i principali attori del mercato, delle istituzioni e delle associazioni di categoria per confrontarci sulle strategie di collaborazione tra le parti". Per il Consorzio Tutela Taleggio, in veste di rappresentante super partes di tutti i produttori e stagionatori della filiera, l'appuntamento di Bergamo sarà l'occasione per promuovere e far degustare il Taleggio ma anche per dialogare con le diverse realtà di settore sulle opportunità offerte da un mercato in rapida e continua evoluzione.

Marco Zacchello vince il Gran Premio del Formaggiaio 2024

LINK: <https://www.alimentando.info/marco-zacchello-vince-il-gran-premio-del-formaggiaio-2024/>



Marco Zacchello vince il Gran Premio del Formaggiaio 2024
RepartoGrafico Bergamo - Si è tenuto oggi, 25 settembre, a **B2Cheese** (leggi qui) il Gran Premio del Formaggiaio (leggi qui), organizzato dalla Guilde des fromagers, associazione dei professionisti del lattiero caseario. La giuria ha premiato Marco Zacchello (Formaggi Stevanato, Trebaseleghe, Padova) come Miglior formaggiaio. Zacchello si è aggiudicato anche il premio di Miglior tagliatore di Parmigiano Reggiano. Il vincitore avrà accesso al Mondial du fromage di Tours, in Francia, dove rappresenterà l'Italia e avrà l'opportunità di concorrere come Miglior formaggiaio del mondo. 'Mi piace promuovere il mondo dei formaggi, e oggi l'ho fatto con tanta fantasia', ha commentato Zacchello, 'I formaggi italiani sono i migliori. Non fermiamoci qui, ma continuiamo a portarli avanti con queste iniziative'. WhatsApp Facebook Twitter LinkedIn

B2Cheese, chiusa la terza edizione: «L'obiettivo è diventare punto di riferimento internazionale»

LINK: https://www.ecodibergamo.it/stories/premium/bergamo-citta/b2cheese-chiusa-terza-edizione-lobiettivo-e-diventare-punto-riferimento-o_2513901_...

B2Cheese, chiusa la terza edizione: «L'obiettivo è diventare punto di riferimento internazionale» ALLA FIERA. La fiera è sempre più un punto di riferimento per il settore lattiero-caseario, non solo in Italia. Nella giornata di giovedì 26 settembre si è chiusa la terza edizione di B2Cheese, unica fiera internazionale «business to business» del settore lattiero e caseario organizzata in Italia. Con numeri importanti: 177 gli espositori, un +64% rispetto all'edizione 2022, in rappresentanza di 14 regioni italiane e 9 paesi stranieri, ma soprattutto 3400 operatori presenti, in aumento del 30%, provenienti da tutto il mondo. Numeri che, sommati all'ulteriore innalzamento della qualità dei prodotti in vetrina, consolidano la fiera - organizzata da **Promoberg** in collaborazione con The Cheese Valleys Le Tre Signorie e l'agenzia di marketing e comunicazione PG&W - come punto di riferimento per il settore, anche a livello internazionale. «Bergamo ha l'ambizione di diventare capitale europea del formaggio» Importanti gli

endorsement ricevuti, come quello di Brunella Saccone, direttrice dell'Ufficio agroalimentare e vini dell'Italian Trade Agency: «B2Cheese può tranquillamente candidarsi a diventare la risposta sui mercati internazionali a Le salon du fromage». Ma anche della sindaca Elena Carnevali: «Bergamo ha l'ambizione di diventare capitale europea del formaggio: un traguardo possibile, con la guida del Ministero delle imprese e del Made in Italy, insieme alla filiera lattiero-casearia, al sistema Bergamo e al sistema Italia». «Ora lo scatto decisivo» Francesco Maroni, project manager di B2Cheese, ha raccontato i due anni di lavoro per l'edizione 2024: «Abbiamo selezionato i migliori player del mercato, che hanno risposto con entusiasmo al nostro progetto. Nei due giorni di B2Cheese abbiamo registrato la grande attività delle realtà coinvolte, che hanno gettato le basi per proficui risultati nei prossimi mesi. Con il supporto corale del settore e delle istituzioni, nei prossimi due anni possiamo fare quello scatto decisivo per diventare un punto di riferimento anche a livello

internazionale per il business to business del settore lattiero-caseario». «Uno spazio dedicato al business to business capace di mettere al centro il valore del formaggio italiano e della sua filiera, che è un'eccellenza del nostro territorio» Gli fa eco Carlo Conte, responsabile della manifestazione per **Promoberg**: «Stiamo raccogliendo i frutti di un lavoro iniziato nel 2019 con poche certezze e che ha passato anni difficili per molteplici problematiche. Da parte nostra, così come da parte delle istituzioni e dei partner che ci sostengono, abbiamo sempre creduto nella bontà del progetto». Alberto Gottardi, presidente del Progetto forme, sottolinea come B2Cheese sia stata in grado di «di creare quello spazio dedicato al business to business capace di mettere al centro il valore del formaggio italiano e della sua filiera, che è un'eccellenza del nostro territorio e dell'Italia nel mondo. Una partecipazione così numerosa e qualificata, così come il convinto sostegno delle istituzioni nazionali, regionali e territoriali, ci fa pensare che siamo davvero sulla strada

giusta». Il Gran premio del formaggiaio B2Cheese ha ospitato anche la seconda edizione del Gran Premio del Formaggiaio, organizzato dalla Guilde Internationale des Fromagers: «Essere stati scelti per ospitare la fase finale italiana del concorso è stato un ulteriore conferma della qualità della nostra manifestazione», spiegano gli organizzatori. I finalisti del Gran premio del formaggiaio Cinque finalisti, tra addetti ai lavori, professionisti del mondo dei formaggi o del banco: Bruno Bossini del negozio Zona Alpi - La Malga in Città di Brescia, Hakim Jendaoui del Bu Cheese Bar di Bergamo, Gian Marco Moroni della Salumeria Moroni di Novara, Davide Raffaetta, collaboratore di Silvano Romani, e Marco Zacchello, terza generazione dei Formaggi Stevanato. Proprio quest'ultimo è salito sul gradino più alto del podio. I concorrenti si sono sfidati in sette prove estremamente tecniche e articolate, Marco Zacchello si è distinto non solo vincendo il titolo di campione assoluto, ma ha ottenuto anche due importanti riconoscimenti individuali: Miglior tagliatore di Parmigiano Reggiano 2024, e Miglior abbinamento con il Roquefort. © RIPRODUZIONE RISERVATA

COMUNICATO STAMPA - **B2CHEESE** 2024: CONVEGNO DEL DIPARTIMENTO VETERINARIO DI ATS BERGAMO SULL'EXPORT LATTIERO-CASEARIO EXTRA UE

LINK: <https://agenparl.eu/2024/09/26/comunicato-stampa-b2cheese-2024-convegno-del-dipartimento-veterinario-di-ats-bergamo-sullexport-lattiero-case...>



COMUNICATO STAMPA - **B2CHEESE** 2024: CONVEGNO DEL DIPARTIMENTO VETERINARIO DI ATS BERGAMO SULL'EXPORT LATTIERO-CASEARIO EXTRA UE By 26 Settembre 2024 Nessun commento4 Mins Read Share (AGENPARL) - Roma, 26 Settembre 2024 (AGENPARL) - gio 26 settembre 2024
COMUNICATO STAMPA **B2CHEESE** 2024: CONVEGNO DEL DIPARTIMENTO VETERINARIO DI ATS BERGAMO SULL'EXPORT LATTIERO-CASEARIO EXTRA UE Bergamo, 26 settembre 2024 - Oggi, dalle 16:30 alle 18:30 presso la Sala Caravaggio in Fiera a Bergamo, in occasione del **B2CHEESE** 2024, il Dipartimento Veterinario di ATS Bergamo ha organizzato un convegno dal titolo 'Esportazione dei prodotti lattiero- caseari verso i paesi Extra-UE: normativa e certificazioni

sanitarie.' Nel corso del Convegno saranno descritte le principali disposizioni nazionali e comunitarie, che regolano le modalità di rilascio delle certificazioni sanitarie da parte dei Veterinari Ufficiali dei Dipartimenti Veterinari, nonché le modalità che dovranno essere seguite dalle imprese per essere inserite negli elenchi di stabilimenti esportatori verso alcuni Paesi Terzi. Ad aprire i lavori Massimo Giupponi, Direttore Generale di ATS Bergamo; introduzione di Antonio Sorice, Direttore del Dipartimento Veterinario e relatori i Dirigenti Veterinari Chiara Caslini e Marco Cecchetto, Responsabile S.S. Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche, Distretto Veterinario "A", sempre di ATS di Bergamo Il commercio internazionale di prodotti alimentari deve rispondere all'esigenza di garantire la sicurezza degli alimenti in rapporto alla

tutela della salute del consumatore, così come all'esigenza di prevenire la diffusione da un Paese all'altro di malattie infettive trasmissibili degli animali. In Italia, il controllo Ufficiale sui prodotti alimentari di origine animale, ai sensi del Regolamento UE 625/2017, compete ai Dipartimenti Veterinari delle ATS, agli Organi competenti delle Regioni e Province Autonome e al Ministero della Salute; tra le funzioni dell'Autorità Competente - nel nostro caso ATS Bergamo- vi è anche quella del rilascio dei Certificati Sanitari di esportazione, regolamentata, in Lombardia, oltre che dal Regolamento (UE) sopra citato, anche dalla Deliberazione di Regione Lombardia n. X/7467 del 04/12/2017 - 'modalità operative per la verifica dei requisiti sanitari e il rilascio delle relative certificazioni per l'esportazione dei prodotti a base di latte verso i paesi terzi'. Il

certificato sanitario per l'esportazione degli alimenti è un certificato ufficiale, che accompagna i prodotti in esportazione, al fine di attestare che gli stessi rispettino i requisiti zoosanitari, igienico-sanitari e di processo, stabiliti dal Paese di destinazione. Generalmente, i modelli di certificato sanitario utilizzabili per l'esportazione di animali e prodotti sono concordati con le Autorità Competenti del Paese Terzo di destinazione; alcuni Paesi richiedono, inoltre, che tutti gli stabilimenti coinvolti nella filiera di certificazione siano iscritti in una lista detenuta e comunicata al Paese stesso di destinazione delle merci. Dai dati del Dipartimento Veterinario emerge che, in provincia di Bergamo, sono 13 gli stabilimenti che esportano prodotti a base di latte verso 74 paesi terzi. Nel 2023 sono stati rilasciati circa 3500 certificati di esportazione annui - un singolo certificato emesso può comprendere l'autorizzazione all'export di diversi prodotti. Si tratta di un dato stabile negli ultimi 4 anni, tuttavia con un incremento delle quantità di prodotti lattiero-caseari esportati (media di + 4% di tonnellate di prodotto all'anno negli ultimi 4 anni. Massimo Giupponi, Direttore Generale dell'Agenzia di Tutela della

Salute di Bergamo: 'ATS Bergamo, attraverso il Dipartimento Veterinario, assolve il proprio mandato di accertare che i prodotti di origine animale che raggiungono i consumatori sono sicuri. Un compito che prevede attività che vanno dalla verifica degli animali in allevamento ed in alpeggio, durante le fasi di produzione e trasformazione nei caseifici, al controllo durante tutte le fasi di distribuzione, commercializzazione e vendita dei prodotti. In un periodo come quello attuale, che vede i Professionisti impegnati incessantemente per far fronte alle note emergenze in corso, ATS Bergamo garantisce il massimo standard di efficacia ed efficienza del Servizio a salvaguardia delle attività commerciali e a tutela dei consumatori i quali, come dimostrano le quantità in aumento dell'export, premiano la capacità di espressione di qualità e di tradizione dei nostri prodotti. La bergamasca, unica area in Europa, vanta la produzione di ben 9 formaggi a denominazione, esprime al meglio le proprie potenzialità in un settore 'vivo e vivace'. CONTATTI STAMPA Canale Telegram A T S B e r g a m o : <https://t.me/ATSbg> #ATS Bergamo

«Filiera del latte in buona salute» Ma i dazi preoccupano i produttori

La manifestazione

Con l'apertura della fiera B2Cheese, Bergamo mette in mostra i suoi formaggi con uno sguardo sul mondo. La prima giornata è trascorsa tra visite dei buyer e l'analisi delle problematiche del comparto con l'ipotesi dei dazi per l'export in Usa e Cina.

Per Paolo Zanetti, presidente di Assolatte «oggi la filiera è in salute e l'obiettivo è mantenere l'equilibrio tra inflazione, potere d'acquisto e ipotesi dazi. Preoccupano però le politiche del Green Deal e la competitività del latte italiano rispetto all'Ue: rischiamo di produrre meno e a prezzi più elevati, mentre stanno crescendo le quantità di India, Usa e Cina». Roberto Luongo, consigliere del ministro Adolfo Urso, ha evidenziato l'importanza dell'evento fieristico, mentre Brunella Saccone, direttrice dell'Ufficio agroalimentare e Vini dell'Italian Trade Agency, ha sottolineato le potenzialità del comparto anche in tema export, con B2Cheese che può competere con Le Salon du Fromage». Al taglio del nastro erano presenti la sindaca di Bergamo, Elena Carnevali («l'ambizione è diventare la capitale europea del formaggio») il consigliere provinciale Robi Amadeo, l'europarlamentare Lara Magoni, l'ad di Promoberg, Da-



Affollata di buyer la prima giornata della fiera B2Cheese

A B2Cheese, in corso alla Fiera di Bergamo, in mostra formaggi da tutto il mondo

vide Lenarduzzi e i consiglieri regionali Jonathan Lobati, Pietro Macconi e Davide Casati.

Francesco Maroni, project manager di B2Cheese ha fatto presente come «vogliamo crescere sempre di più, nell'inte-

resse del nostro territorio, come trascinatore di un progetto di sistema rivolto allo sviluppo nazionale e internazionale».

Tra gli operatori serpeggia qualche preoccupazione per i dazi che potrebbero fare la loro comparsa su alcuni mercati oggi in crescita. «Stiamo incontrando buyer qualificati, provenienti da Usa e Francia - commenta Bruno Gritti dell'azienda Quattro Portoni di Cologno al Serio -. B2Cheese è un evento qualificato con un giusto target che permette anche relazioni tra le aziende. In questo momento

siamo in attesa di capire cosa accadrà con i dazi a livello internazionale». Anche per Valentina Zanetti, export manager dell'omonimo gruppo di Lallio «burocrazia e barriere rischiano di penalizzare un settore oggi in buona salute, tenuto conto che la domanda è sostanzialmente in crescita. Salvo l'introduzione di dazi, andiamo molto bene in Europa e negli Usa con una prospettiva interessante in Oriente». Francesca Monaci, presidente del Consorzio di Tutela del Formai de Mut dell'Alta Valle Brembana, sostiene che «la produzione di qualità è alla base del successo dei nostri formaggi: speriamo che i giovani non abbandonino montagna, dove le condizioni sono più difficili».

Alvaro Ravasio, presidente del Consorzio di tutela dello Strachitunt Valtaleggio Dop, sottolinea come «i piccoli allevatori devono poter vivere e non sopravvivere, in modo da garantire produzioni di qualità che promuoviamo insieme al nostro territorio». Per Andrea Mercurio, dell'azienda Berneri Spa di Lallio «B2Cheese funziona: abbiamo incontrato buyer importanti da Usa, Israele, Cina e Dubai. Oggi siamo allarmati dalle ipotesi di nuovi dazi, considerando che in pochi anni abbiamo quadruplicato la nostra quota export».

Giorgio Lazzari



Brevi

Il traguardo di Torre Pallavicina Grana Padano, la prima forma tutta tracciata in blockchain



Il presidente Gianmaria Bettoni

Nuovo traguardo per Torre Pallavicina: il caselficio che associa una ventina di produttori di latte bresciani e bergamaschi, ha ottenuto il via libera da Csqa per la tracciabilità in blockchain del Grana Padano. La prima forma certificata è stata presentata al B2Cheese di Bergamo dal presidente, il bresciano Gianmaria Bettoni; con lui Gianpaolo Sara, leader Euragnet, e Michele Zema di Csqa.

TORRE PALLAVICINA

Il primo Grana certificato in blockchain

Il sistema che permette la raccolta di dati di tutta la filiera, dalla stalla al magazzino, è la nuova frontiera del Grana Padano Dop e arriva dal caseificio di Torre Pallavicina, che il 18 giugno ha ufficializzato la sua prima forma certificata: si tratta della forma zero, la prima di grana interamente tracciata in blockchain.

a pagina 9 **Belotti**

Torre Pallavicina, il primo Grana certificato in blockchain

Al B2Cheese il caseificio presenta il sistema, unico in Italia, che permette la totale tracciabilità delle forme

Ad accompagnare la pappa al pomodoro sulle tavole di tutto il mondo c'è un Grana Padano Dop interamente tracciato in blockchain dal sapore bergamasco.

Il sistema che permette la raccolta di dati di tutta la filiera, dalla stalla al magazzino, è la nuova frontiera del Grana Padano Dop e arriva dal caseificio di Torre Pallavicina (associa una ventina di aziende bresciane e bergamasche produttrici di latte), che il 18 giugno ha ufficializzato la sua prima forma certificata: si tratta della forma zero, la prima di grana interamente tracciata in

blockchain. «Il progetto industriale annunciato due anni fa con l'obiettivo della massima trasparenza è concreto, abbiamo raccolto lungo la filiera tutti i dati sensibili», dichiara con orgoglio Gianmaria Bettoni, presidente del caseificio Torre Pallavicina, nell'ambito del B2Cheese alla Fiera di Bergamo, «il dato in blockchain ha valore perché è certo e non manomissibile, alla singola forma di grana si associa un lettore ottico che legge la placca, il suo passaporto digitale, trasmissibile al cliente già nel lotto di febbraio». Per «notarizzare» il dato in blockchain,

non invasivo sulla forma, servono competenze informatiche che la partnership con Euranet ha messo a disposizione: attraverso una semplice App, gli allevatori immettono i dati, dai mangimi ai foraggi acquistati. Una garanzia per i caseifici poiché i programmi software verificano in tempo reale i dati inseriti e validano solo quelli che seguono il disciplinare, mandando un alert se il dato non è conforme, per evitare, per esempio, la smacchiatura della forma. «La piattaforma software si chiama coralchain perché parla di un lavoro corale», sottolinea il pre-

sidente di Euranet Gianpaolo Sara, «dà la garanzia di immutabilità del dato, timbrato con data e firma digitale grazie alla blockchain pubblica Algorand».

Un grande punto di arrivo che è già punto di partenza per altri progetti, come l'incontro con l'intelligenza artificiale.

In mostra

La forma certificata è esposta allo stand dell'azienda alla Fiera fino alle 18.30

«Abbiamo reso semplice una

cosa complessa senza pesare sugli allevatori», ribadisce Michele Zema, responsabile commerciale di Csqa, l'ente certificatore del Grana Padano che ha validato il modello di Torre Pallavicina riconoscendolo come pienamente conforme ai requisiti disciplinari. La prima forma tracciata in Blockchain è esposta allo stand del caseificio, il primo in Italia ad avere ottenuto questa validazione, nel corso del B2Cheese (fino a oggi, 9.30-18.30, alla Fiera di Bergamo).

Marina Belotti

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Orgoglio Gianmaria Bettoni, presidente del caseificio, alla Fiera



La prima forma di Grana Padano in Blockchain



Il protagonista. Gianmaria Bettoni della Torre Pallavicina

Agroalimentare

Il caseificio Torre Pallavicina l'ha esposta in fiera a Bergamo

TORRE PALLAVICINA (BG). La prima forma di Grana Padano Dop completamente tracciata in Blockchain, la numero zero del caseificio di Torre Pallavicina, è esposta al **B2Cheese**, fiera del formaggio in corso a Bergamo. A due anni dalla presenta-

zione ufficiale, il progetto è stato portato a compimento: il Caseificio Torre Pallavicina, realtà cooperativa che associa una ventina di aziende produttrici di latte di Brescia e di Bergamo, è il primo in Italia ad avere ottenuto la validazione dall'organismo di certificazione Csqa per la tracciabilità in Blockchain delle forme di Grana Padano Dop.

Il caseificio Torre Pallavicina utilizza la soluzione ChoralChain di Euranet, una piattaforma software basata sulla Blockchain pubblica Algorand, per tracciare in tempo

reale e in automatico tutte le fasi della filiera. Viene così garantita la tracciabilità e rintracciabilità end-to-end di ogni forma di Grana Padano Dop di Torre Pallavicina, attraverso l'interazione con i sistemi informativi interni al caseificio, l'utilizzo di WebApp, di Gps sulle autocisterne per georeferenziare le movimentazioni del latte e di una tecnologia di visione basata sull'intelligenza artificiale, in grado di leggere la placca di caseina di ogni forma. I dati e gli eventi raccolti lungo la catena vengono annotati su un registro immutabile, decentralizzato, sicuro e trasparente della Blockchain Algorand, con una transazione che ha data certa e che genera un certificato digitale Nft unico. «Si crea così un vero e proprio passaporto digitale - spiega Gianmaria Bettoni, presidente del caseificio Torre Pallavicina - da associare a ogni singola forma di Grana Padano, identificata tramite la propria placca di caseina, attraverso cui è ora possibile conoscere l'intera storia di una forma di Grana Padano prodotta dal caseificio, dal campo alla stalla sino alla stagionatura e alla distribuzione commerciale in Italia e all'estero. Tra i vantaggi del sistema c'è la funzionalità di Provenance, che consente di rintracciare, a partire dalla placca di caseina, ogni forma di Grana Padano con la relativa timeline, permettendo l'individuazione rapida dei lotti e un valido supporto per la tutela della sicurezza alimentare. //



Grana Padano Dop: a B2Cheese la prima forma tracciata in Blockchain

LINK: <https://www.italiaatavola.net/alimenti-bevande/2024/9/26/grana-padano-dop-b2cheese-prima-forma-tracciata-blockchain/107931/>



Grana Padano Dop: a B2Cheese la prima forma tracciata in Blockchain Al B2Cheese di Bergamo, il caseificio Torre Pallavicina presenta la prima forma di Grana Padano Dop tracciata in Blockchain. Un progetto innovativo che garantisce trasparenza e sicurezza alimentare 26 settembre 2024 | 19:05 Grana Padano Dop: a B2Cheese la prima forma tracciata in Blockchain Al B2Cheese di Bergamo, il caseificio Torre Pallavicina presenta la prima forma di Grana Padano Dop tracciata in Blockchain. Un progetto innovativo che garantisce trasparenza e sicurezza alimentare 26 settembre 2024 | 19:05 Il caseificio Torre Pallavicina ha compiuto un passo innovativo nella produzione casearia, presentando al B2Cheese, svoltosi alla **fiera di Bergamo**, la prima forma di Grana Padano Dop completamente tracciata in Blockchain. Questo traguardo non solo rappresenta un'eccellenza

per il caseificio, ma segna anche un cambiamento significativo nell'intero settore lattiero-caseario italiano. Il caseificio Torre Pallavicina ha presentato la prima forma di Grana Padano Dop completamente tracciata in Blockchain Il primo Grana Padano Dop tracciato in Blockchain Dopo due anni di sviluppo, il caseificio, che riunisce circa venti aziende produttrici di latte nelle province di Brescia e Bergamo, è diventato il primo in Italia a ricevere la validazione dall'organismo di certificazione Csqa per la tracciabilità in Blockchain delle forme di Grana Padano Dop. L'audit svolto il 18 giugno ha confermato che il modello implementato è pienamente conforme ai requisiti normativi del disciplinare e del piano di controlli del Grana Padano Dop. La forma di Grana Padano Dop tracciato è stata presentata a B2Cheese Utilizzando la piattaforma ChoralChain di Euranet, basata sulla

Blockchain pubblica Algorand, il caseificio è in grado di tracciare in tempo reale ogni fase della filiera produttiva, dagli alimenti per gli animali al trasporto del latte, dalle lavorazioni interne fino alla stagionatura. Grazie a questa tecnologia, ogni forma di Grana Padano Dop di Torre Pallavicina può essere rintracciata lungo tutta la catena produttiva, garantendo così una tracciabilità end-to-end. Grana Padano Dop, un passaporto per ogni forma Gianmaria Bettoni, presidente del caseificio Torre Pallavicina, ha commentato: «Si crea un vero e proprio passaporto digitale per ogni forma di Grana Padano, identificata tramite la sua placca di caseina. Questo consente di conoscere l'intera storia del prodotto, dalla stalla alla distribuzione commerciale». Il sistema offre anche la funzionalità di Provenance, che permette di monitorare rapidamente i lotti e di garantire la sicurezza

alimentare dei consumatori. La realizzazione del progetto è stata presentata in fiera da Bettoni, insieme a Gianpaolo Sara, presidente di Euranet, e Michele Zema, responsabile commerciale di Csqa. Questo sviluppo rappresenta un'importante innovazione nel settore alimentare, ponendo il caseificio Torre Pallavicina all'avanguardia della tracciabilità e della sicurezza alimentare. © Riproduzione riservata

La nuova frontiera del Grana Padano Dop: la prima forma interamente tracciata in Blockchain

LINK: <https://www.quibrescia.it/agricoltura/2024/09/26/la-nuova-frontiera-del-grana-padano-dop-la-prima-forma-interamente-tracciata-in-blockchain/...>



La nuova frontiera del Grana Padano Dop: la prima forma interamente tracciata in Blockchain Il Caseificio Torre Pallavicina, che associa una ventina di aziende produttrici di latte di Brescia e di Bergamo, è il primo in Italia ad avere ottenuto la validazione dall'organismo di certificazione Csqa per la tracciabilità in Blockchain. di Redazione - 26 Settembre 2024 - 12:47 Bergamo. La prima forma di Grana Padano Dop completamente tracciata in Blockchain, la numero zero del caseificio di Torre Pallavicina, è esposta e visibile allo stand del caseificio nel corso del B2Cheese (25 e 26 settembre alla **fiera di Bergamo**). A due anni dalla presentazione ufficiale, il progetto è stato portato a compimento: il Caseificio Torre Pallavicina, realtà cooperativa che associa una ventina di aziende produttrici di latte di Brescia e di Bergamo, è il primo in Italia ad avere ottenuto la

validazione dall'organismo di certificazione Csqa per la tracciabilità in Blockchain delle forme di Grana Padano Dop. In seguito all'audit condotto lo scorso 18 giugno, Csqa ha infatti dichiarato che il modello per la tracciabilità in Blockchain implementato dal caseificio è pienamente conforme ai requisiti normativi del disciplinare e del piano dei controlli del Grana Padano Dop. Il caseificio Torre Pallavicina utilizza la soluzione ChoralChain di Euranet, una piattaforma software basata sulla Blockchain pubblica Algorand, per tracciare in tempo reale e in automatico tutte le fasi della filiera, dagli alimenti degli animali negli allevamenti al trasporto del latte, dalle lavorazioni interne al caseificio fino alla stagionatura delle forme in magazzino. Viene così garantita la tracciabilità e rintracciabilità end-to-end di ogni forma di Grana Padano Dop di Torre Pallavicina, attraverso

l'interazione con i sistemi informativi interni al caseificio, l'utilizzo di WebApp (app Allevatori e app Trasportatori), di Gps sulle autocisterne per georeferenziare le movimentazioni del latte e di una tecnologia di visione basata sull'intelligenza artificiale, in grado di leggere la placca di caseina di ogni forma. I dati e gli eventi raccolti lungo la catena vengono annotati su un registro immutabile, decentralizzato, sicuro e trasparente della Blockchain Algorand, con una transazione che ha data certa e che genera un certificato digitale Nft unico. 'Si crea così un vero e proprio passaporto digitale - spiega Gianmaria Bettoni, presidente del caseificio Torre Pallavicina - da associare a ogni singola forma di Grana Padano, identificata tramite la propria placca di caseina, attraverso cui è ora possibile conoscere l'intera storia di una forma di Grana Padano prodotta dal

caseificio, dal campo alla stalla sino alla stagionatura e alla distribuzione commerciale in Italia e all'estero. Tra i vantaggi del sistema c'è la funzionalità di Provenance, che consente di rintracciare, a partire dalla placca di caseina, ogni forma di Grana Padano con la relativa time-line, p e r m e t t e n d o l'individuazione rapida dei lotti e fornendo un valido supporto per la tutela della sicurezza alimentare dei c o n s u m a t o r i '. La realizzazione concreta del progetto è stata presentata in fiera da Bettoni, affiancato da Gianpaolo Sara, presidente Euranet, e da Michele Zema, responsabile commerciale Csqa.

A Bergamo il formaggio mette il turbo

LINK: <https://www.alimentando.info/a-bergamo-il-formaggio-mette-il-turbo/>



A Bergamo il formaggio mette il turbo. RepartoGrafico Si è svolta il 25 e 26 settembre, nel quartiere fieristico della città orobica, la terza edizione, molto positiva, di **B2Cheese**. A caratterizzarla un format ad hoc e la presenza significativa di buyer italiani ed esteri. Buoni i servizi, tranne il wi-fi. Il pagellone della manifestazione, di Angelo Frigerio, FORMAT Snello, veloce (solo due giorni), simpatico. È il format vincente di un evento verticale come **B2Cheese**. Che ha saputo coniugare il business con il networking, in un mix che si è dimostrato vincente. La crescita del numero di espositori (+70% rispetto all'edizione precedente) lo dimostra. La possibilità di avere stand preallestiti comporta inoltre dei vantaggi per le aziende più piccole che non si sentono 'soverchiate' dai grandi brand. Un suggerimento per la prossima edizione: sarebbe bello invitare qualcuno dall'estero (il

presidente Saputo?) per farsi raccontare un'esperienza diversa dalle solite, da cui trarre spunti per il business nazionale. Voto: 8 LOCATION Bergamo e il suo territorio offrono degli indiscutibili vantaggi. Nessun problema con la ricezione alberghiera, a prezzi ragionevoli. E una logistica eccellente grazie alla vicinanza con l'A4 e con l'aeroporto di Orio al Serio. Voto: 8 BUYER ITALIANI Tanti e selezionati. Abbiamo visto: Esselunga, presente con una folta delegazione, Coop, Conad, Bennet, In's e altre ancora. Presenze significative e strategiche. Nel secondo giorno si sono visti anche numerosi buyer del settore Horeca. Voto: 8 BUYER STRANIERI Circa 300 quelli presenti in fiera. La maggior parte europei con molti francesi, spagnoli e tedeschi. Fra i Paesi extraeuropei presenti: Canada, Stati Uniti, Cina e Giappone, con buyer provenienti anche da Dubai e dal Marocco. Voto: 7 GRAN PREMIO DEL FORMAGGIAIO L'evento

organizzato dalla Guilde des Fromagers è stato un successo. Per **B2Cheese**, è stato l'evento nell'evento. I cinque concorrenti si sono cimentati in una serie di prove pratiche ma alla fine il grande vincitore è stato Marco Zacchello (in foto) (Formaggi Stevanato, Trebaseleghe, Padova). Zacchello si è aggiudicato anche il premio di Miglior Tagliatore di Parmigiano Reggiano e il Premio Speciale Disalp. Avrà accesso al Mondial du fromage di Tours, in Francia, dove rappresenterà l'Italia e avrà l'opportunità di concorrere come Miglior Formaggiaio del Mondo. Voto: 8 IL CONVEGNO DI FORMAGGI&CONSUMI Chi si loda s'imbroda: il detto popolare è vero, però non possiamo non citare il convegno di apertura dal titolo: 'Il lattiero caseario alla prova dell'inflazione', organizzato da Formaggi & Consumi. Una tavola rotonda che ha visto la partecipazione di: Nicola Bertinelli - vicepresidente di Coldiretti, Francesco

Martinoni - presidente di Fnp, lattiero caseari, Paolo Zanetti - presidente di Assolatte, Stefano Giannelli - responsabile BU latticini a marchio Coop, Vincenzo Giuliani - responsabile Conad acquisti freschi da banco, Angelo Rossi - general manager Clal. Un momento di confronto, che ha coinvolto rappresentanti del comparto allevatoriale, dell'industria e della distribuzione. L'oggetto del dibattito è stata la valorizzazione del latte e dei suoi prodotti derivati dalla stalla allo scaffale, fino alle case degli italiani. Folta la presenza di pubblico. Voto: 8

WI-FI Molto scarso. Impossibile collegarsi durante tutte e due le giornate. Un problema anche per i buyer ma non solo. Alla fine in molti hanno utilizzato il loro hotspot personale. Eppure ci dicono che è stato installato solo un anno fa. Non ci siamo. Il collegamento wi-fi che funzioni è un must assolutamente indispensabile in fiera. Ne abbiamo parlato con il presidente. Provvederà asap. Voto: 4

I FURTI AL PARCHEGGIO Durante la festa del 25 settembre, svoltasi al Daste Bistrò, si è verificato un fatto increscioso. Una decina di auto, lasciate nel parcheggio adiacente al carcere di Bergamo, sono

state danneggiate. Oltre al danno dei vetri rotti, vale la pena segnalare il furto di computer, ipad e zaini. Forse un vigilante nel parcheggio sarebbe stato opportuno. Voto: 4

SERVIZI I nostri lettori sanno che teniamo molto alla pulizia. I bagni sono sempre stati ben curati. Così pure il mantenimento degli stand e dei corridoi. Bar e self service hanno offerto prodotti del territorio (Casonsei e Pizzoccheri su tutti) di buona fattura. I prezzi rimangono un po' alti. Voto: 6/7

WhatsApp
Facebook
Twitter
LinkedIn

B2Cheese, terza edizione con centinaia di buyer

Visitatori in crescita

Si è chiusa ieri, con 3400 ingressi, la terza edizione di B2Cheese, la fiera internazionale dedicata al settore lattiero caseario. Gli organizzatori sottolineano come la manifestazione abbia registrato un'impennata del numero di espositori (177, con un +64% rispetto ai 108 dell'edizione 2022, in rappresentanza di 14 regioni italiane e 9 stati stranieri), così come il numero di presenze è aumentato del 30% rispetto a due anni fa.

Nei padiglioni di via Lunga sono arrivati anche centinaia di buyer dall'Italia e dall'estero. L'unica fiera internazionale B2B del settore lattiero-caseario organizzata in Italia da Promoberg in collaborazione con l'Associazione The Cheese Valleys Le Tre Signorie e l'agenzia Pg&w è dunque un punto di riferimento per il settore. «Stiamo raccogliendo i frutti di un lavoro iniziato nel 2019 in anni difficili» commenta Carlo Conte di Promoberg. Francesco Maroni, project manager di B2Cheese, sottolinea come «abbiamo selezionato i migliori player del mercato e con il supporto corale possiamo diventare un punto di riferimento anche a livello internazionale per il b2b del settore lattiero-caseario».

Gi. La.



Grana padano, storia e tecnologia

La prima forma con la blockchain

Sicurezza e tracciabilità, il caseificio di Torre Pallavicina conclude un progetto cominciato due anni fa

di **Federica Pacella**
BRESCIA

Una tecnologia modernissima applicata ad un'eccellenza del made in Italy. Non poteva non finire in esposizione la prima forma di Grana padano Dop completamente tracciata in Blockchain, la numero zero del caseificio di Torre Pallavicina, esposta e visibile allo stand del caseificio nel corso del B2Cheese (25 e 26 settembre alla fiera di Bergamo). A due anni dalla presentazione ufficiale, il progetto è stato portato a compimento: il Caseificio Torre Pallavicina, realtà cooperativa che associa una ventina di aziende produttrici di latte di Brescia e di Bergamo, è il primo in Italia ad avere ottenuto la validazione dall'organismo di certificazione Csqa per la tracciabilità in blockchain delle forme di Grana padano Dop.

In seguito all'audit condotto lo scorso 18 giugno, Csqa ha infatti dichiarato che il modello per la tracciabilità in blockchain implementato dal caseificio è pienamente conforme ai requisiti normativi del disciplinare e del piano dei controlli del Grana Padano Dop. Il caseificio Torre Pallavicina utilizza la soluzione ChoralChain di Euranet, una piattaforma software basata sulla blockchain pubblica Algorand, per tracciare in tempo reale e in

automatico tutte le fasi della filiera, dagli alimenti degli animali negli allevamenti al trasporto del latte, dalle lavorazioni interne al caseificio fino alla stagionatura delle forme in magazzino.

Viene così garantita la tracciabilità e rintracciabilità di ogni forma, attraverso l'interazione

con i sistemi informativi interni al caseificio, l'utilizzo di WebApp (app Allevatori e app Trasportatori), di Gps sulle autocisterne per georeferenziare le movimentazioni del latte e di una tecnologia di visione basata sull'intelligenza artificiale, in grado di leggere la placca di caseina di ogni forma. I dati e gli

eventi raccolti lungo la catena vengono annotati su un registro immutabile, decentralizzato, sicuro e trasparente della Blockchain Algorand, che genera un certificato digitale Nft unico. Un mattoncino essenziale, che nessuno può cambiare, che resta per sempre associato al prodotto in ogni sua fase di vita.

«Si crea così un vero e proprio passaporto digitale - spiega Gianmaria Bettoni, presidente del caseificio Torre Pallavicina - da associare a ogni singola forma di Grana Padano, identificata tramite la propria placca di caseina, attraverso cui è ora possibile conoscere l'intera storia di una forma di Grana Padano prodotta dal caseificio, dal campo alla stalla sino alla stagionatura e alla distribuzione commerciale in Italia e all'estero. Tra i vantaggi del sistema c'è la funzionalità di provenance, che consente di rintracciare, a partire dalla placca di caseina, ogni forma di Grana Padano con la relativa time-line, permettendo l'individuazione rapida dei lotti e fornendo un valido supporto per la tutela della sicurezza alimentare dei consumatori».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Gianmaria Bettoni, presidente del caseificio Torre Pallavicina accanto alla forma

DALLA STALLA ALLA TAVOLA

**«Ogni passaggio è registrato
Nasce un vero
passaporto digitale»**

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



Cultura del formaggio Guida l'Italia nella prestigiosa Confraternita

'Guilde des Fromagers' il Presidente è casalese

CASALE MONFERRATO

● E' casalese il presidente italiano della "Guilde Internationale des Fromagers". Si chiama Armando Brusato e guida a livello nazionale un'organizzazione no-profit che ha come finalità quella di riunire il settore lattiero-caseario a qualsiasi livello. Lo scopo statutario della Confraternita di S. Uguzon, Lucio, è quello di trasmettere il savoir faire dei caseari. Brusato è espertizzatore di Grana Padano e Parmigiano Reggiano, responsabile commerciale estero canale prodotti premium e normal trade.

Com'è entrato a far parte della Confraternita?

«Ho conosciuto la Guilde nel 2012 casualmente - dice Brusato - grazie ad una fotografia presso un cliente all'estero. Nel 2013 sono stato intronizzato a Bra con il grado di "Garde et Juré". Nel 2015 è stato fondato la Guilde Italia con sede a Piacenza. Nel 2019 sono stato eletto presidente e ho spostato la sede a Casale. Nel 2022 sono diventato "Maitre fromager" presso il santuario a Cavargna, località lariana, dedicato a San Lucio».

In cosa consiste l'appartenza alla Guilde?

Spiega Brusato: «Il nostro progetto è quello di valorizzare e dare il giusto riconoscimento alla figura professionale del banconista, formaggiaio in chiave moderna ed attuale per attrarre le nuove generazioni al fine di avere dei veri professionisti riconosciuti per le loro capacità e competenze, ambasciatori nel mondo del patrimonio lattiero caseario in particolare quello italiano. Importante dettaglio di tutto questo è far parte integrante della filiera, aspetto che spesso non viene considerato



Armando Brusato. Presidente Guilde

o comunque non riconosciuto come dovrebbe essere. La nostra associazione presente in 32 paesi ci permette di avere contatti, confronti, scambio di idee e sinergie avendo in comune un 'fil rouge' la cultura del formaggio, del territorio comprese le persone che lo vivono».

Quali sono i progetti futuri? Ci potrebbe essere un evento anche a Casale Monferrato?

E' ancora Brusato che commenta: «Abbiamo diversi progetti in cantiere per riuscire in questo cammino che dovrà coinvolgere diversi soggetti ed arrivare a toccare anche il grande pubblico. Dobbiamo anche lavorare al fine di trovare nuovi soci anche nel sud d'Italia e nelle isole. La convivialità e l'empatia fa parte del nostro Dna e pertanto cerchiamo sempre di trovare punti di incontro, sinergie e collaborazioni con altre associazioni, organizzazioni o soggetti che possano condividere le nostre idee e progetti. Il concorso. Mercoledì si è tenuto il Gran premio del formaggiaio giunto alla seconda edizione a Bergamo in occasione di B2chee-

se, organizzato e finanziato totalmente dalla nostra associazione, grazie anche al sostegno di diversi sponsor che condividono il nostro progetto. Sono stati fatti gareggiare 5 finalisti professionisti selezionati in precedenza, che si sono cimentati in 7 prove teoriche e pratiche. Il vincitore, Marco Zacchello, l'anno prossimo rappresenterà l'Italia in occasione del concorso del miglior formaggiaio del mondo a Tours. Un evento a Casale o in una località vicina? Perché no, tutto è possibile, bisognerà vedere».

Confraternita: a chi si rivolge?

«La Confraternita di St. Uguzon - sottolinea Brusato - è riservata a gourmet, ristoratori, uomini di scienza e arte, media e più in generale a tutte le persone che hanno il palato adatto a scoprire i piaceri dei prodotti caseari. L'associazione, oltre che in Francia e in Svizzera, è presente in molti paesi europei ed extraeuropei per un totale di 33 paesi membri. Al fine di diffondere il messaggio e la filosofia, nel corso degli anni, sono stati creati Club e Ambasciate; in particolare, sotto la bandiera del "Club New World", essi sono stati creati, oltre che in 12 paesi europei, negli Stati Uniti, Canada, Messico e Australia. Altri Club e Ambasciate si trovano in Sud America, Russia, Repubblica Ceca, Israele e Giappone. Sono organizzati in tutto il mondo più di venti Capitoli. Il dinamismo della Prévôté e di tutti gli Ambasciatori e la pubblicità che tutti i membri della Guilde fanno, porta ad un numero sempre crescente di produttori di formaggio e buongustai». Insomma al centro di tutto c'è il formaggio con una cultura che merita di essere adeguatamente valorizzata

Pier Luigi Rollino



Guilde des Fromages Tre bergamaschi fanno il loro ingresso



Ferrari primo a sinistra, Gottardi (quinto) e Malanchini, primo a destra

L'associazione mondiale

Si è tenuto a Bergamo, nell'ambito di **B2Cheese**, l'annuale capitolo della Guilde International des Fromages, l'associazione a livello mondiale che ha proclamato i 16 nuovi affiliati italiani, tra cui tre bergamaschi.

La Guilde, che conta 8.700 membri sparsi nel mondo, dal Giappone agli Usa, per un totale di 33 Paesi, riunisce produttori, esportatori, affinatori e divulgatori, per «promuovere la nobiltà dei prodotti caseari e del lavoro di donne e uomini che operano nel settore». Nata in Francia nel 1961, l'organizzazione è presente anche in Italia dal 2015, con moltissime attività, coordinate

dal presidente Armando Brusato. I tre bergamaschi chiamati a far parte della Guilde, sono: il consigliere regionale Giovanni Malanchini (Lega) da sempre impegnato nel portare avanti al Pirellone le istanze del mondo agricolo, Maurizio Ferrari, giornalista economico de L'Eco di Bergamo, membro dell'Onaf, che da 30 anni scrive di agroalimentare e in particolare del settore caseario e Alberto Gottardi, vicepresidente di Forme, che insieme a Francesco Maroni ha ideato il palinsesto di **B2Cheese**. Proprio nell'ambito della fiera, la Guilde ha anche indetto il concorso «Miglior formaggio d'Italia», vinto dal padovano Marco Zacchello.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Convegno di apertura **B2Cheese** (4). Martinoni (Fnp) sui costi del latte

LINK: <https://www.alimentando.info/convegno-di-apertura-b2cheese-4-martinoni-fnp-sui-costi-del-latte/>



Convegno di apertura **B2Cheese** (4). Martinoni (Fnp) sui costi del latte
federica Bergamo -
Francesco Martinoni, presidente di Fnp, lattiero caseari, è intervenuto al convegno di apertura di **B2Cheese** sul tema dei costi del comparto lattiero caseario. 'Il costo del latte dipende da varie componenti: quello dell'alimentazione, del denaro, dell'energia. Ci sono poi i problemi indiretti che influiscono sul costo, come le variazioni climatiche e i problemi sanitari come la blue tongue. Quindi è difficile poter monitorare o prevedere quali saranno i costi del latte nel futuro', ha spiegato Martinoni. E ha continuato: 'Il prezzo del latte e dei formaggi è cresciuto. Il settore sta vivendo un momento discretamente positivo, ma bisogna agire sui costi di produzione anche con interventi di tipo sanitario. Come mai, ad esempio, non stiamo ancora lavorando

sulla vaccinazione per la blue tongue? Perché non possiamo permettere ai nostri allevamenti di utilizzare nuove tecnologie che permettano di superare le problematiche legate al clima? Le cose finalmente si sono un po' mosse. E speriamo che progrediscano rapidamente'.
WhatsApp
Facebook Twitter LinkedIn

E' Marco Zacchello il miglior formaggiaio d'Italia

LINK: <https://www.lagone.it/2024/09/25/e-marco-zacchello-il-miglior-formaggiaio-ditalia/>



E' Marco Zacchello il miglior formaggiaio d'Italia 25/09/2024 0 66 Quella del formaggiaio è un mestiere poco conosciuto in Italia, nonostante l'enorme patrimonio caseario del nostro Paese, ma molto diffuso e apprezzato all'estero, e in particolare in Francia che in quanto a valorizzazione dei propri formaggi non ha eguali. Questa figura, oltre a conoscere il formaggio in tutte le sue forme e varietà, deve essere in grado di raccontarlo affascinando il proprio pubblico, e tagliarlo e abbinarlo in modo che questo possa esprimere al massimo le sue caratteristiche. Per valorizzare anche in Italia il ruolo del formaggiaio la Guilde Internationale des Fromagers, associazione internazionale che ha l'obiettivo di riunire i professionisti della filiera lattiero-casearia, gli ha dedicato un concorso. La Guilde, che ad oggi conta 8700 membri sparsi in tutto il mondo, dal Giappone agli Stati Uniti, per un totale

di 33 Paesi, riunisce allevatori, casari, produttori, trasformatori, affinatori e rivenditori per 'promuovere la nobiltà dei prodotti lattiero-caseari e del lavoro delle donne e degli uomini che operano in questo settore'. Nata in Francia nel 1961, l'organizzazione è presente anche in Italia dal 2015 con moltissime attività. La seconda edizione del Gran Premio del Formaggiaio si è tenuta lo scorso 25 settembre a Bergamo, in occasione della manifestazione **B2CHEESE**. I cinque finalisti che si sono affrontati a Bergamo sono stati selezionati a maggio tra i molti candidati sulla base delle loro competenze nella presentazione del plateau di formaggi, del racconto della selezione fatta e dell'attinenza al tema di quest'anno, ovvero 'i colori del latte'. Bruno Bossini del negozio Zona Alpi - La malga in città di Brescia, Hakim Jendaoui del Bu Cheese Bar di Bergamo, Gian Marco Moroni della Salumeria Moroni di

Novara, Davide Raffaetta, collaboratore di Silvano Romani e Marco Zacchello, terza generazione dei Formaggi Stevanato, sono stati osservati all'opera e valutati da una giuria d'eccezione composta da esperti del settore lattiero-caseario. Ecco le prove da superare: degustazione alla cieca, taglio, preparazione di un piatto da degustazione, abbinamento, racconto e creazione di un Gran Plateau finale. A queste si aggiunge un extra rispetto all'edizione precedente: una prova di taglio molto scenografica durante la quale ogni sfidante ha a disposizione una forma intera di Parmigiano Reggiano che dovrà sezionare con maestria per ricavare prima la metà, poi un quarto, un ottavo e infine quattro spicchi con un peso più simile possibile. Tutto in un'unica intensa sessione, durata dalle nove di mattina alle quattro di pomeriggio. Ad aggiudicarsi la vittoria è stato Marco Zacchello, che oltre a ricevere l'ambito

titolo avrà ora il compito di rappresentare l'Italia alla finale del Mondial du Fromage di Tours, in Francia, dove professionisti provenienti da tutto il mondo si sfideranno per il titolo mondiale del 'Meilleur Fromager 2025'. Questa vittoria rappresenta non solo un riconoscimento personale, ma anche un'importante occasione per valorizzare il mestiere del formaggiaio in Italia. L'attenzione crescente verso competenze come l'arte del taglio, l'abilità nel racconto e l'affinamento del gusto sottolinea quanto questo mestiere sia una vera e propria arte, capace di coniugare tradizione e innovazione. Ora, con la responsabilità di rappresentare il nostro Paese alla finale mondiale di Tours, Zacchello porta con sé non solo la propria esperienza e passione, ma anche l'orgoglio e la cultura di un'Italia che, sempre più, riconosce e celebra i suoi maestri del gusto. Sara Fantini Redattrice L'agone