Cannavacciuolo testimonial del gorgonzola Dop

consorzio-gorgonzola-721eedd5

È Antonino Cannavaciuolo il nuovo testimonial della campagna pubblicitaria del Consorzio per la tutela del formaggio gorgonzola Dop, che in una serie di spot televisivi e di annunci stampa caratterizzati dal claim “Più lo conosci, più ti piace”.

«Dopo gli anni in cui abbiamo puntato anche con ironia alla golosità, all’appagamento del piacere sensoriale, oggi, di fronte a consumatori più esigenti di conoscenza, puntiamo sulle caratteristiche uniche di questo formaggio», ha spiegato il presidente del Consorzio Renato Invernizzi.

[caption id="attachment_32656" align="alignleft" width="306"]
Pasta, fiori e gorgonzola (A. Cannavacciuolo per Consorzio Gorgonzola) Pasta, fiori e gorgonzola (A. Cannavacciuolo per Consorzio Gorgonzola)[/caption]

Naturalmente lo chef dà ampia dimostrazione, nei cinque spot che presentano altrettante ricette, della versatilità in cucina del gorgonzola sia nella sua variante dolce sia in quella piccante. «Ho sempre apprezzato questo formaggio, fin da bambino. Nella mia professione poi il gorgonzola rappresenta quanto di più versatile e si presta ad accostamenti anche inconsueti (nel corso della conferenza stampa ne ha elencato diversi) che ne possono esaltare le caratteristiche di cremosità, di dolcezza ma anche di amarognolo che ne fanno un ingrediente che esalta i contrasti, così come è nella linea di cucina di Cannavacciuolo (lo si vede nelle ricette degli spot, dove il gorgonzola è abbinato al cioccolato o ai petali di fiori, oltre che ai più classici risotto, pera e crudité.

A tessere le qualità di questo formaggio Dop, il nutrizionista Nicola Sorrentino. Ricco in vitamine del gruppo B, A, PP, in calcio, in fosforo e magnesio, il gorgonzola ha altre caratteristiche meno note. Grazie alle muffe e ai fermenti lattici sono benefici gli effetti sulla flora intestinale rendendolo molto digeribile. La triplice fermentazione, inoltre, ne fanno un formaggio senza lattosio (e questa è probabilmente una cosa poco nota) e la quantità di colesterolo è inferiore a quella di altri formaggi

come il parmigiano, la fontina e la mozzarella.

Prodotti in Piemonte e Lombardia, il gorgonzola Dop ha un giro d’affari al consumo di 550 milioni di euro. Le 38 aziende associate al Consorzio hanno prodotto 4,1 milioni di forme, di cui il 30% destinate all’export. Nella ristorazione, il gorgonzola è capillarmente diffuso, soprattutto nelle pizzerie, dove la pizza al gorgonzola non manca mai. «Certamente l’horeca è per noi un canale importante - puntualizza Invernizzi - soprattutto all’estero, perché lì la ristorazione è la porta di ingresso per entrare nelle case dei consumatori. Per questo motivo Cannavacciuolo sarà testimonial anche delle nostre attività a Expo per far conoscere il gorgonzola a tutto il mondo».