

Balzo di B2Cheese, che si consolida come evento internazionale business to business di riferimento per la filiera lattiero-casearia

Bergamo, 26 settembre 2024 – La terza edizione di B2Cheese chiude i battenti registrando forti crescite su tutti i fronti. Dopo l’impennata del numero di espositori (177, con un +64% rispetto alle 108 dell’edizione 2022, in rappresentanza di 14 regioni italiane e 9 stati stranieri) è arrivato anche il balzo del numero degli ingressi: ben 3.400 operatori (tra cui diverse centinaia di buyer) in aumento del 30% rispetto alla scorsa edizione. Arrivi a Bergamo da tutta Europa ma anche da diversi Paesi sparsi nei restanti continenti. Numeri che, insieme all’ulteriore forte innalzamento della qualità dei prodotti in vetrina (ma andati a ruba anche nelle degustazioni) consolidano 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 di marketing e comunicazione **PG&W** – quale punto di riferimento per il settore e gettano le basi per guardare con fiducia oltre i confini nazionali.

In tal senso sono arrivati diversi endorsement, in particolare da parte di **Brunella Saccone**, Direttrice dell’Ufficio Agroalimentare e Vini Italian Trade Agency (*B2Cheese può tranquillamente candidarsi a diventare la risposta sui mercati internazionali a Le Salon du Fromage*) e dalla sindaca di Bergamo **Elena Carnevali** (*abbiamo capito che 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*).

Gli interventi degli organizzatori

Francesco Maroni, project manager B2Cheese: *“Per due anni abbiamo portato avanti un lavoro certosino, selezionando 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”*

Carlo Conte, Responsabile manifestazione B2Cheese per Promoberg; *“La risposta degli operatori è stata ottima, così come lo è stata la soddisfazione da parte delle realtà a vario titolo coinvolte. Stiamo raccogliendo i frutti di un lavoro iniziato nel 2019 con poche certezze e che ha passato anni difficili per molteplici problematiche; ma da parte nostra, così come da parte delle istituzioni e dei partner che ci sostengono, abbiamo sempre creduto nella bontà del progetto. Ora torniamo subito al lavoro, per tagliare nuovi importanti traguardi”*.

Alberto Gottardi, rispettivamente Presidente e Vicepresidente del Progetto Forme: *“La terza edizione ha definitivamente confermato che siamo stati capaci 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 per crescere ancora molto e conquistare nuovi importanti traguardi internazionali”*.

Al veneto Marco Zacchello il premio di miglior formaggiaio d'Italia

Evento nell'evento, **B2Cheese** ha ospitato anche la seconda edizione del **Gran Premio del Formaggiaio**, prestigioso concorso organizzato dalla **Guilde Internationale des Fromagers**. Gli organizzatori di **B2Cheese** hanno rimarcato che "l'essere stati scelti per ospitare la fase finale italiana del concorso della **Guilde des Fromagers** è stato un ulteriore conferma della qualità della nostra manifestazione". 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**. I concorrenti si sono sfidati in sette prove specifiche, confermando l'alto livello della preparazione. Al termine della competizione, sul podio del vincitore è salito **Marco Zacchello**. Il veneto **Zacchello** rappresenta la quarta generazione di formaggiai dell'azienda **Stevanato**, con sede a **Trebaseleghe**, Padova. 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**. **Armando Brusato**, presidente della **Guilde Italia**, ha elogiato la location e il contesto rappresentato da **B2Cheese**, perfetti per ospitare un evento di tale portata e tutti i partecipanti: "*Siete un esempio per gli altri – ha detto Brusato - vi siete messi in gioco e per questo avete già vinto. Il concorso non si esaurisce con la vittoria, ma è un progetto per valorizzare la figura del formaggiaio e la ricchezza casearia italiana nel mondo*".

Contatti

Marco Conti
Ufficio stampa e Relazioni esterne **Promoberg**
Mobile: 335.8082018 – e-mail: marco.conti@promoberg.it