

TENDANCES 2022 - FROMAGES ITALIENS

Les 5 PEPITES A DECOUVRIR EN AVANT-PREMIERE SUR LE SALON DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS

Le Salon du Fromage et des Produits Laitiers revient pour sa 17^e édition, du dimanche 27 février au 02 mars 2022 à Paris. Et bien que la France soit le pays du fromage par excellence, le Salon du Fromage et des Produits Laitiers a toujours eu à cœur de promouvoir les fromages étrangers. En 2022, le salon mettra en exergue les fromages et produits laitiers italiens. Alors que tout le monde connaît la mozzarella, le pecorino ou encore le parmigiano reggiano, voici, en avant-première, 5 pépites italiennes encore méconnues à découvrir sur le salon et bientôt chez les crémiers-fromagers partout en France.

Avec 400 fromages dont 50 AOP et 2 IPG, la réputation fromagère de l'Italie n'est plus à faire. Les Français raffolent des produits italiens comme l'attestent les résultats de l'enquête réalisée par le Salon du Fromage et des Produits Laitiers en novembre 2021, auprès de 126 crémiers fromagers.



CHÈVRE À LA FÈVE TONKA ET VERMOUTH - PERENZIN LATTERIA

Sa particularité ? Une croûte fine recouverte d'une poudre de fève tonka puis immergée pendant quelques jours dans un vermouth très fin. En bouche, cela lui confère une signature très particulière. Cette nouveauté fait partie des 12 produits élus Coups de Cœur du Salon du Fromage et des Produits Laitiers 2022.



CHESELLA - LUIGI GUFFANTI FORMAGGI 1876

Quand deux traditions laitières se rencontrent, cela crée un délicieux fromage, unique en son genre, le cheesella. C'est le résultat d'une mozzarella au lait de bufflonne conservée dans une riche pâte filandreuse de cacioavallo au lait de vache.



CASATICA - QUATTRO PORTONI

Fait à la main à Bergame, c'est un des rares fromages au lait de bufflonne à la croûte fleurie et à court affinage. La croûte comestible est finement onctueuse avec un parfum délicat. En bouche, les saveurs sont délicates et onctueuses, évoquant la richesse du lait de bufflonne.

STRAVACCO - VALSANA

Ce fromage au lait cru offre une onctuosité incomparable ! Délicieux seul, il se fond parfaitement dans toutes les recettes : risotto, gnocchis, polenta...



SAN PIETRO CIRE D'ABEILLE - PEREZIN LATTERIA

Produit à partir de lait de vache pasteurisé et affiné pendant 12 mois, le San Pietro est un fromage très onctueux grâce à la cire d'abeille qui recouvre sa croûte. Cela lui apporte une belle humidité et une texture soyeuse en bouche, avec de subtiles notes de vanille et de miel.

L'Italie, L'AUTRE PAYS DES BONS FROMAGES !

FROMAGES
ET PRODUITS LAITIERS
SECTEUR N°1
DE L'INDUSTRIE
ALIMENTAIRE EN ITALIE

3ÈME
PAYS PRODUCTEUR
EUROPÉEN DE FROMAGES

1 000 000
TONNES DE DE FROMAGES
PRODUITS EN 2020

400
VARIÉTÉS
DE FROMAGES
DONT 50 AOP

4ÈME
EXPORTATEUR
MONDIAL
DE FROMAGES

**TOP DES FROMAGES
VENDUS À L'EXPORT :**
GRANA PADANO • PARMIGIANO REGGIANO •
GORGONZOLA • PECORINO

LA FRANCE :
PRINCIPALE DESTINATION
DES EXPORTATIONS ITALIENNES
DE FROMAGES

Source : Assolatte - 2020/2021

TOP 5 des fromages italiens les plus vendus en France

1. Parmigiano Reggiano AOP
2. Gorgonzola AOP
3. Mozzarella di bufala campana AOP
4. Burrata
5. Pecorino

Même si la mozzarella a été un fromage à la mode en 2021 pour les Français, ce n'est pas le fromage italien le plus plébiscité !

Les amateurs de fromages de qualité lui préfèrent le Parmigiano Reggiano AOP ou encore le Gorgonzola AOP, ces fromages de caractère bien connu de tous.

ZOOM SUR les produits laitiers italiens atypiques vendus en crèmerie-fromagerie

1. Moliterno
2. Taleggio AOP
3. Bleu di buffala
4. Fontina AOP
5. Provolone
6. Crémeux de bufflonne

Aux côtés des grands fromages italiens, les crémiers-fromagers proposent également de nombreux produits atypiques et encore méconnus du grand public.

On retrouve par exemple, le Moliterno, un fromage au lait de brebis auquel on ajoute de la truffe pendant la maturation ; le Taleggio AOP, un fromage au lait de vache et à pâte onctueuse et fondante ; ou encore le crémeux de bufflonne, un fromage unique dont le goût se rapproche de la mozzarella mais à la texture comparable à un chaource.

Autant de fromages prêts à conquérir le cœur des Français.

Liste des exposants italiens au 2 février 2022

- **Busti Formaggi** : producteur de fromages
- **Arrigoni Battista** : producteur et distributeur de fromages
- **Azienda Agricola Grana d'Oro**: producteur de fromages
- **Bassi Gorgozola** : producteur de fromages
- **Busti Formaggi** : producteur de fromages
- **Caseificio Taddei** : producteur et affineur de fromages artisanaux de Bergame
- **Castagna Piccoli Piaceri di Montagna** : affineur et producteur de fromages italiens
- **Caseificio Pier Luigi Rosso srl** : producteur de fromages
- **Caseificio Taddei** : producteur de fromages
- **Caseificio Tamburro** : producteur de fromages
- **Castagna Piccoli Piaceri di Montagna** : producteur de fromages
- **Consorzio del formaggio parmigiano reggiano** : consortium du parmigiano reggiano
- **ConsorzioGourm.It** : consortium qui réunit des entreprises du secteur agroalimentaire
- **G Cravero SAS** : affineur de Parmigiano Reggiano
- **La Casearia Carpenedo** : producteur et commerçant de fromages
- **Latteria Soligo** : producteur de fromages italiens et produits laitiers
- **Luigi Guffanti Formaggi 1876** : affineur et exportateur de fromages
- **Lavialattea** : producteur de chèvre
- **Panificio Malafronte** : producteur de produits de boulangerie
- **Perenzin Latteria snc** : producteur de lait et de fromages italiens
- **Quattro Portoni** : producteur de fromages au lait de bufflonne
- **Selezione Alimentare Italia** : distributeur de fromages italiens, charcuteries et autres spécialités
- **Valsana SRL** : sélectionneur et distributeur de fromages



<https://www.facebook.com/salondufromageparis/?ref=hl>



<https://www.instagram.com/salondufromage/>



<https://twitter.com/salondufromage>

A PROPOS DU SALON DU FROMAGE ET DES PRODUITS LAITIERS

La 17^e édition du Salon du Fromage et des Produits Laitiers se déroulera du dimanche 27 février au mercredi 2 mars 2022 à Paris Expo Porte de Versailles (France). Exclusivement professionnel, ce rendez-vous international des fromages et produits laitiers de qualité réunira près de 300 exposants (producteurs, fabricants d'équipements pour le commerce, services...) et 8 500 acheteurs du monde entier.

A PROPOS DE COMEXPOSIUM

Chez Comexposium, notre métier est de créer des connexions. Que la rencontre soit physique ou digitale, nous rassemblons les gens pour produire des opportunités de business et de réseau. www.comexposium.fr