



DOP&GO 2025, il viaggio del gusto tra piazze, sport e social

Presentato al Circolo Canottieri Roma il nuovo tour nazionale che racconta la qualità dei formaggi italiani certificati. Le DOP Asiago, Gorgonzola, Taleggio, Pecorino Sardo e Quartirolo Lombardo diventano protagoniste tra ricette e storytelling, guidate dal food influencer Federico Polizzi

Il **formaggio**, in Italia, è cultura, identità e soprattutto filiera.

L'appartenenza a un sistema di **Denominazione di Origine Protetta** garantisce origine, qualità e autenticità, ma soprattutto tutela il lavoro dei produttori e racconta il legame con i territori.

Scegliere un **formaggio DOP** significa infatti affidarsi a un percorso trasparente, fatto di regole e controlli, che diventa sinonimo di eccellenza a tavola. È da questa consapevolezza che nel 2022 nasce **DOP&GO**, progetto che ora torna con un'edizione 2025 più ambiziosa, pensata per intrecciare gusto, sport e comunicazione digitale, in un linguaggio capace di parlare ai più giovani.



Federico Polizzi, chef e food content creator guiderà il tour DOP&GO 2025 in 5 città (Foto © Malinda Sassu).

I protagonisti del gusto

Cinque formaggi, cinque regioni e cinque storie da condividere.

Asiago DOP, **Gorgonzola DOP**, **Taleggio DOP**, **Pecorino Sardo DOP** e **Quartirollo Lombardo DOP** sono i protagonisti di un tour che attraverserà cinque regioni, diventando ambasciatori non solo di gusto, ma anche di benessere.

In ogni tappa verranno proposte **cinque ricette**, ideate da **Federico Polizzi**, chef e content creator seguito sul suo profilo da oltre 430.000 follower su Instagram:

«Negli anni ho capito una cosa fondamentale: senza tradizione non c'è futuro. Questo vale in cucina, ma anche nella vita. I valori su cui basiamo le nostre scelte sono ciò che ci permette di andare avanti. Viviamo in un mondo frenetico, dove tutto invecchia in fretta, ma le tradizioni resistono nel tempo perché fanno parte di noi. Sono un grande appassionato di cucina tradizionale 'vintage'. Sul mio [blog](#) condivido ricette della tradizione, rivisitate con un tocco di modernità. Alcuni elementi vanno preservati, ma come rappresentante di una nuova generazione sento il bisogno di aggiungere

sempre qualcosa di mio»

Lo sport come stile di vita

Il tour unirà la cultura alimentare alle discipline sportive, trasformando ogni appuntamento in un'esperienza.

Le tappe toccheranno la **Lombardia** con le **Lions Bergamo** di football americano femminile, il **Piemonte** con l'**A.S.D. Enlightened Calcio**, l'**Emilia-Romagna** con l'**A.S.D. Nettuno Ginnica di Bologna**, la **Campania** con il **Tennis Club 2002 di Benevento** e la **Puglia** con l'**A.S.D. Fulltime Wellness di Bitetto**, specializzata in calisthenics outdoor.

Cinque esperienze diverse che, insieme, dimostreranno come i **formaggi DOP** possano far parte di un'alimentazione equilibrata anche per chi pratica attività sportiva.



Il Pecorino Sardo DOP tra i protagonisti del tour nazionale DOP&GO 2025 (Foto © Malinda Sassu).

Un racconto che vive sui social

DOP&GO 2025 non è soltanto un viaggio fisico, ma anche digitale. Ogni tappa diventerà contenuto social, moltiplicato da campagne ADV e dalla voce dei creator coinvolti.

Accanto a **Federico Polizzi**, infatti, ci saranno cinque narratori scelti per il legame con la propria terra: **Mirko Ronzoni** in Lombardia, chef e volto noto di Hell's Kitchen Italia; **Stefano Bona** in Piemonte, ex concorrente di MasterChef con uno stile ironico e diretto; **Erica Liverani** in Emilia-Romagna, vincitrice di MasterChef Italia 5 e interprete di una cucina stagionale e autentica; **Katia Bassolino** in Campania, food blogger radicata nei sapori del Sud e **Nunzia Bellomo** in Puglia, autrice e divulgatrice di ricette locali.

Insieme, daranno vita a un ecosistema narrativo fatto di reel, video e ricette, portando il messaggio delle DOP a community sempre più ampie.



La presentazione a Roma del tour DOP&GO 2025 al Circolo Canottieri Roma (Foto © Malinda Sassu).

La presentazione a Roma

La conferenza al **Circolo Canottieri Roma**, moderata dal presentatore e giornalista SKY **Alessio Viola**, ha messo in luce l'anima corale del progetto.

Con **Fabiana Fantinato**, di **Milk Adv**, agenzia che ha creato e sviluppato il format, sono intervenuti i rappresentanti dei consorzi di tutela: **Luca Cracco** per l'Asiago DOP, **Erika Belmonte** per il Gorgonzola DOP, **Annalisa Uccella** per il Pecorino Sardo DOP e **Roberto Fulgosi**, in doppia veste per le DOP Taleggio e Quartirolo Lombardo.

Importante anche il contributo della dottoressa **Sara Farnetti**, esperta in nutrizione, che ha sottolineato come i formaggi DOP possano essere parte di una dieta consapevole e bilanciata.

DOP&GO 2025 torna con un format che funziona

«*Senza tradizione non c'è futuro*» ha ricordato **Federico Polizzi** durante l'incontro, ribadendo come la cucina contemporanea debba restare fedele alle proprie radici pur aprendosi all'innovazione personale.

È questo lo spirito di **DOP&GO 2025**: un progetto che educa al consumo consapevole, valorizza i territori e parla ai giovani con un linguaggio contemporaneo fatto di sport, social e intrattenimento.

Dalla sua nascita nel 2022 a oggi, il format si è affermato come esempio concreto di comunicazione innovativa: un modo di raccontare il **Made in Italy** che non tradisce le radici, ma le trasforma in una narrazione viva e condivisa.

Per informazioni:

- **Consorzio Tutela Asiago DOP** – www.asiagocheese.it
- **Consorzio per la Tutela del Formaggio Gorgonzola DOP** – www.gorgonzola.com
- **Consorzio Tutela Taleggio DOP** – www.taleggio.it
- **Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Sardo DOP** – www.pecorinosardo.it
- **Consorzio Tutela Quartirolo Lombardo DOP** – www.quartirolo.com

Data di creazione
26/09/2025

Autore

malinda-sassu