

New Concept / New Format**La fromageriè London: denti da "latte"**
a cura di RED Marketing&Trade s.r.l.

Fino a pochi anni fa, era la base di un pasto frugale, oggi è un protagonista della tavola. I nemici di grassi e calorie storcono il naso, ma gli intenditori spendono volentieri qualcosa in più per scovare formaggi artigianali e di qualità. La strada non è solo quella in salita o sterrata per cui si avventurano turisti golosi, in cerca di baite o cascine. C'è una via più semplice, che porta al bancone di un bar o a un tavolino. Nelle città, sono nati nuovi locali che abbinano la degustazione di vino e formaggi: si chiamano Cheese bar o bar à fromage. In Usa la formula funziona. I bar del formaggio spuntano ovunque e serate a tema sono organizzate nei ristoranti più modaioli. Oggi il formaggio recita il ruolo di star assoluta.

