

# COMUNICATO STAMPA

## INTERREG ITALIA-SVIZZERA TYPICALP

**TYPICITY, INNOVATION, COMPETITIVENESS IN ALPINE DAIRY PRODUCTS**

Programma Interreg V-A Italia-Svizzera 2014-2020

### Typicalp a Cheese 2023 con gli eventi *“Food & Science: divulgazioni e degustazioni scientifiche”*



The poster features a stylized mountain range in shades of blue and green. On the left, the Typicalp logo is prominent, with the text 'Un viaggio emozionante nel mondo dei formaggi, dalla tradizione all'innovazione.' Below it, contact information for scientific tastings is provided: 'INFO & PRENOTAZIONE DEGUSTAZIONI SCIENTIFICHE', 'Tel. +39 0165 215826', and 'E-mail: a.declio@iaraosta.it'. Social media icons for Facebook, Instagram, and Twitter are also present. On the right, the event title 'XIV EDIZIONE CHEESE' is displayed in large yellow letters, with the dates '15 - 18 SETTEMBRE 2023 BRA (CN)' and the theme 'IL SAPORE DEI PRATI'. A QR code is included with the text 'SCAN ME for more'. At the bottom, a line of text states: 'Progetto cofinanziato dall'Unione Europea, dal Fondo Europeo di Sviluppo Regionale, dallo Stato Italiano, dalla Confederazione Elvetica e dai Cantoni NELL'AMBITO DEL PROGRAMMA DI COOPERAZIONE INTERREG V-A ITALIA-SVIZZERA 2014-2020'.

Dopo il successo della scorsa edizione, il team Typicalp si prepara ad un nuovo appuntamento con la scienza lattiero-casearia durante la prestigiosa Fiera Internazionale del Formaggio a Bra, da venerdì 15 a lunedì 18 settembre 2023.

Protagonista come sempre la straordinaria missione di coniugare l'innovazione con la tradizione locale, valorizzando il sapere tradizionale con l'utilizzo di tecniche all'avanguardia per promuovere produzioni di qualità, sostenibili e competitive.

Promossa dal team di ricercatori dell'Institut Agricole Régional, questa partecipazione porta i risultati concreti di 5 anni di ricerca applicata e sperimentazione.

Durante i quattro giorni della kermesse piemontese, infatti, il team Typicalp organizzerà eventi di divulgazione attraverso attività ludico-informative che uniscono scienza e cibo in un vero e proprio laboratorio gourmet dove i partecipanti potranno assaporare i prodotti della ricerca, e non solo, mentre apprendono i segreti della loro produzione.

Un'occasione di conoscenza e approfondimento da non perdere!

Come raggiungerci:

Numero stand P14 | Via Principi di Piemonte

## ! Scopri il programma eventi e prenota la tua esperienza !

[Venerdì 15 settembre](#)

[Sabato 16 settembre](#)

[Domenica 17 settembre](#)

[Lunedì 18 settembre\\*](#)

\*Lunedì 18 settembre il team Typicalp sarà ospite della Regione Valle d'Aosta durante il Laboratorio del Gusto "[Valle d'Aosta: un pascolo a cielo aperto](#)" dove verrà presentato il latte fermentato 100% made in Vda "YoAlp®".

**Per le imprese locali che desiderano partecipare**, la Chambre Valdôtaine, attraverso lo Sportello SPIN2 Enterprise Europe Network (EEN) in gestione associata con Unioncamere Piemonte, organizza inoltre, per **venerdì 15 settembre 2023 una missione a Cheese**, durante la quale si potranno scoprire tutti i segreti della comunicazione e della ricerca scientifica applicate alla filiera lattiero-casearia.

Per visionare il programma di viaggio e prenotarsi clicca qui: [MISSIONE CHEESE](#)

**N.B** L'appuntamento è gratuito e aperto a tutti gli interessati. Per partecipare, è gradita la prenotazione. Ogni slot ha la capienza massima di 20 persone. Ti consigliamo di presentarti 10 minuti prima dell'inizio dell'evento. L'organizzazione si riserva di riassegnare il posto in caso di assenza entro 5 minuti dall'inizio.

### Per maggiori informazioni sul progetto:

VISITA IL SITO

<http://bit.ly/TypicalpProject>

Per seguire il progetto e restare aggiornati su attività ed eventi in programma è possibile seguire Typicalp sulle pagine social ([Facebook](#), [Instagram](#) e [Twitter](#), [Youtube](#) e [LinkedIn](#) ).

*Operazione co-finanziata dall'Unione europea, Fondo Europeo di Sviluppo Regionale, dallo Stato Italiano, dalla Confederazione elvetica e dai Cantoni nell'ambito del Programma di Cooperazione Interreg V-A Italia-Svizzera*