



Grana Padano DOP e Melone Mantovano IGP *Una Saldolce meraviglia di sapori*

Grana Padano DOP e Melone Mantovano IGP in una Saldolce meraviglia di sapori

*Un ricettario svela abbinamenti insoliti, creativi e nutrienti
tra le due denominazioni protette italiane*

Il territorio italiano vanta un **ricco patrimonio di prodotti tipici agroalimentari**, che si distinguono per qualità, sapori e caratteristiche nutrizionali uniche. Eccellenze con cui l'Italia si distingue nel mondo, rappresentati da Consorzi, che svolgono un fondamentale ruolo nella tutela e nella valorizzazione di queste bontà. Il **Grana Padano DOP** e il **Melone Mantovano IGP** rappresentano due delle più antiche tipicità, accomunate dalla collocazione geografica (il nord Italia) ma non solo. Ed è nata così una partnership tra i due Consorzi che vede questi prodotti protagonisti di ricette insolite e creative.

“**Una Saldolce meraviglia di sapori**” è il nome di questa iniziativa, che comprende la realizzazione di sei ricette firmate dagli chef **Danilo Angè** e **Rubina Rovini**. Sei proposte che spaziano dall'antipasto al dolce, un menù in cui la sapidità del formaggio ben si accosta alla dolcezza del frutto, in un mix di sapori opposti che sposa le tendenze di gusto più contemporanee.

Un'**unione di gusto** che va oltre i consueti abbinamenti a cui questi ingredienti vengono spesso accostati, che intendono da una parte esaltare le caratteristiche di ciascun elemento e dall'altra rileggere in chiave originale le proposte culinarie per la prossima estate.

Da non dimenticare, gli aspetti nutrizionali del connubio. Dopo un primo di pasta integrale condito con olio extra vergine d'oliva, pomodoro e basilico, un secondo a base di 50 grammi di Grana Padano DOP e 2 fette di melone estivo di circa 200 grammi, costituiscono un secondo salutare e nutriente. Infatti, i due alimenti insieme forniscono importanti quantità di nutrienti, come le proteine ad alto valore biologico (16 grammi), più del 50% del fabbisogno giornaliero di un adulto di calcio, vitamina A e C, il contenuto in potassio (726 milligrammi), sodio (350 milligrammi) e magnesio (31 milligrammi), sono un ottimo rimedio contro la perdita di minerali dovuti alla sudorazione nei mesi caldi. Con il Grana Padano DOP si assumono anche ottime quantità di antiossidanti come selenio, zinco e vitamina A, che con l'enzima superossido dismutasi (SOD) presente nel melone, combattono l'ossidazione proteggendo le cellule dell'organismo.

“*Noi del Consorzio salutiamo e sosteniamo con gioia questa collaborazione – sottolinea Nicola Cesare Baldrighi, Presidente del Consorzio Tutela Grana Padano. È importante sostenere e valorizzare le denominazioni protette del nostro territorio, dando al consumatore la certezza dell'altissima qualità di ciò che acquista. Trovo inoltre davvero interessanti queste nuove ricette, che forniscono una chiave di interpretazione inedita a prodotti di cui a volte si crede di conoscere già tutto. E invece, che c'è sempre qualcosa di nuovo da scoprire*”.

«*Siamo molto felici di questa nuova collaborazione tra il Consorzio del Melone Mantovano IGP e il Consorzio Tutela Grana Padano – sottolinea Mauro Aguzzi, Presidente del Consorzio Melone Mantovano IGP. Sono due realtà accomunate dal forte legame con il proprio territorio e dalla volontà di promuovere e*



Grana Padano DOP e Melone Mantovano IGP

Una Saldolce meraviglia di sapori

salvaguardare i nostri prodotti e la loro qualità. Questa sinergia tra i due consorzi nasce dal desiderio di far conoscere al pubblico la versatilità del Melone e del Grana Padano, la qualità e l'eccellenza di entrambi i prodotti che, sapientemente abbinati, possono dar vita a piatti creativi, dal gusto unico e rappresentativi di una sana alimentazione».

Un incontro che scopre un legame tra i due prodotti e che invita alla scoperta delle sei ricette. Un'unione di creatività, di salute e di bontà tutta da scoprire.

Grana Padano DOP vanta una storia secolare, che affonda le sue radici nel 1135 nell'Abbazia di Chiaravalle, a pochi chilometri a sud di Milano, grazie ai monaci che lo producono nelle prime antiche caldaie. La svolta arriva in due importanti momenti: nel 1955, quando il Presidente della Repubblica emana il decreto n. 1269 sul "Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi", compreso il Grana Padano; e nel 1996, quando il Grana Padano ottiene il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta da parte dell'Unione Europea. Il Grana Padano è pertanto garantito da un disciplinare che ne tutela qualità e caratteristiche a favore del consumatore. A oggi, è la DOP più esportata nel mondo.

Il Melone Mantovano IGP è coltivato sin dai tempi dei Gonzaga nella pianura lombardo-emiliana in terreni ad alta fertilità adiacenti il corso del fiume Po, che conferiscono al melone un aroma più intenso e una più alta concentrazione di sostanze benefiche (come potassio e sodio) rispetto ad altre aree di coltivazione. Il Melone Mantovano IGP ha la polpa arancione e si distingue in tre diverse tipologie in base alle caratteristiche esterne della buccia: liscio, retato con fetta e retato senza fetta, è il frutto prelibato per l'estate, disponibile da metà maggio a metà ottobre.

PER INFORMAZIONI ALLA STAMPA:

Mistral - Ufficio Stampa

Enrica Benzoni | 331 6958498 | enrica.benzoni@mistralpubblicita.it

Monica Cavalli | 335 8743691 | monica.cavalli@mistralpubblicita.it

Consorzio Tutela Grana Padano DOP- Coordinamento Ufficio Stampa

Mirella Parmeggiani | 335 7835097 | M.Parmeggiani@granapadano.com

Consorzio Melone Mantovano IGP- Ufficio Stampa

Cecilia Collini | 349 6444004 | cecilia.collini@gmail.com