

Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano



COMUNICATO STAMPA

GRANA PADANO DOP PROTAGONISTA A IDENTITÀ GOLOSE 2017

Il Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano si racconterà attraverso un ricco calendario di appuntamenti durante la celebre kermesse enogastronomica

Milano, 27 febbraio 2017 – Milano si prepara ad accogliere la **13esima edizione di Identità Golose**, il primo Congresso italiano dedicato all’alta cucina e alla pasticceria internazionali. **“La forza della libertà: il viaggio”** è il tema di questo nuovo imperdibile appuntamento che aprirà i battenti sabato 4 marzo per una tre giorni ricca di eventi enogastronomici.

Ed è in questa cornice che si inserisce la presenza del **Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano** – organismo che riunisce 129 caseifici produttori impegnati nella tutela e promozione del formaggio GRANA PADANO DOP e della relativa denominazione in Italia e all’estero - che torna a Identità Golose con l’obiettivo di raccontare **l’eccellenza di un prodotto italiano** che è parte delle nostre abitudini alimentari.

Un momento importante per riscoprire il gusto, tra gli altri di **Grana Padano DOP Riserva 24 mesi e Grana Padano DOP 16 mesi**, attraverso un viaggio nei sapori, nei luoghi e nelle caratteristiche che lo rendono unico. Lo stagionato 16 mesi è il formaggio da pasto per eccellenza, ideale per accompagnare un aperitivo, un’insalata o un carpaccio. Il Grana Padano DOP Riserva grazie alla lunga stagionatura ha un sapore intenso ed è il protagonista assoluto della tavola, sia grattugiato che come formaggio da pasto ed è perfetto servito con noci, frutta e mostarda.

Ma non sarà solo il prodotto a parlare: il Consorzio ha chiamato attorno a sé un panel di esperti e chef che accompagneranno il pubblico in un percorso alla scoperta di un alimento gustoso, ad alto valore nutrizionale.

In occasione di Identità Golose 2017, il Consorzio per la Tutela del formaggio Grana Padano, sarà collocato al primo piano del Centro Congressi MiCo dove - per tutta la durata della manifestazione - si alterneranno top Chef ed esperti che proporranno la loro cucina abbinandola al Grana Padano. Cooking show e momenti di approfondimento per regalare al pubblico presente esperienze di gusto indimenticabili. Il trait d’union degli abbinamenti saranno le bollicine rosé.



Il viaggio nel mondo di Grana Padano DOP sarà inaugurato sabato 4 marzo con due **Degustazioni Orizzontali tenute da Paolo Parisse**, formatore del Consorzio Tutela Grana Padano che guiderà i partecipanti alla scoperta delle differenze organolettiche del formaggio non in funzione del grado di stagionatura ma bensì della provenienza.

A rappresentare il **Piemonte** un 24 mesi prodotto nella provincia di **Cuneo**, dove dominano colture spontanee di graminacee e i prati stabili. Un 24 mesi proveniente dalle aree collinari di **Vicenza** sarà il testimone della produzione **veneta**, regione nota per le sue escursioni termiche e con un foraggio tipico delle zone pedemontane. Sarà un 24 mesi di **Mantova** a identificare la **Lombardia**, dove i prati stabili e avvicendati di erba medica e trifoglio donano profumi e aromi ricchi e persistenti. Il percorso si chiude in **Emilia**, grazie ad un 24 mesi prodotto a **Piacenza**. I foraggi affienati e freschi di questa provincia regalano le tipiche note tostate e vegetali, con complesse e rotonde sensazioni.

Andrea Ribaldone concluderà la degustazione del pomeriggio con sfiziosissimi finger food abbinati con Grana Padano DOP.

Domenica 5 marzo largo ai Millennials attraverso lo sguardo di Stefano Paleari e Riccardo Casiraghi di Gnambox, che racconteranno attraverso il loro stile inconfondibile la giornata che vedrà protagonista lo Chef **Matteo Baronetto** dello storico ristorante “Del Cambio” di Torino, che presenterà originali tapas ideate con Grana Padano DOP.

Lunedì 6 marzo sarà la volta del maestro **Franco Pepe** - l'artigiano numero uno della pizza, acclamato a Los Angeles al pari di una rockstar - che regalerà la sua personale interpretazione della pizza frita con il Grana Padano DOP.

Ecco il programma completo degli appuntamenti organizzati dal **Consorzio** per i 3 giorni di Identità Golose 2017:

Sabato 04 Marzo 2017

Ore 13.00 - Orizzontale Grana Padano con Paolo Parisse, formatore del Consorzio Tutela Grana Padano che illustrerà le peculiarità del Grana Padano DOP in base alla provenienza

Degustazione Monograno Felicetti Senatore Cappelli con Grana Padano DOP

Ore 14.30 - Orizzontale Grana Padano con Paolo Parisse e Andrea Ribaldone, che presenterà nuovi finger food con Grana Padano DOP

Le degustazioni saranno accompagnate da Ferrari Maximum Rosé



Domenica 5 Marzo 2017

Stefano Paleari e Riccardo Casiraghi di GNAMBOX ospiti allo stand

Ore 14.30 – La tapas d’avanguardia di Matteo Baronetto, Chef de Il Cambio si sposa con l’eccellenza di Grana Padano DOP

La degustazione sarà accompagnata da Ruinart Rosé

Lunedì 6 Marzo 2017

Ore 12.30 – 1° Appuntamento Pizza fritta& Grana Padano DOP nell’interpretazione del maestro Franco Pepe

Ore 13.45 – Ferrari DOC “Art of Ospitality” – Sala Gialla 1

Ore 15.00 – 2° Appuntamento Pizza fritta& Grana Padano DOP nell’interpretazione del maestro Franco Pepe

Le degustazioni saranno accompagnate dalle bollicine di Contadi Castaldi Rosé.

Per maggiori informazioni sul Consorzio per la Tutela del formaggio Grana Padano, la sua storia e il suo territorio, potete consultare il sito www.granapadano.it

Contatti Ufficio Stampa

Desirée Sigurtà

desiree@adelebandera.com – 333.2519073

Erika Del Largo

erika@adelebandera.com – 347.3825895