

Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano



IDENTITA' GOLOSE, GRANA PADANO: PROTAGONISTA SUA MAESTA' IL FORMAGGIO

Prima edizione di 'Identità Formaggio': Grana Padano coniuga grande cucina a educazione nutrizionale

Milano, marzo 2016 - “Intensificare gli scambi culturali e tecnici che avvengono nelle cucine e nelle sale ristorante di tutto il mondo. Questo, che è uno dei punti caratterizzanti dell’edizione 2016 di Identità Golose, è anche il presupposto che ci ha stimolati ad essere partner, anche quest’anno, di un evento vincente non solo a livello nazionale, ma anche su scala internazionale”.

Con queste parole **Nicola Cesare Baldrighi, presidente del Consorzio Tutela Grana Padano**, motiva la presenza del prodotto DOP più consumato del mondo alla dodicesima edizione di Identità Golose che andrà in scena a Milano dal 6 all’8 marzo prossimi.

“In questa edizione – **aggiunge Baldrighi** – la nostra partecipazione diventa ancora più centrale. Infatti, domenica 6 marzo, per la prima volta andrà in scena anche ‘Identità di Formaggio’ ed è evidente che in una vetrina di questo genere, Grana Padano non possa che recitare un ruolo di assoluto protagonista”.

“Nel contesto di ‘Identità Formaggio’ - **spiega ancora il presidente del Consorzio** – Grana Padano presenterà lo stretto legame che sussiste tra la buona cucina dei grandi Chef e le peculiarità nutrizionali del nostro prodotto attraverso una lezione dal titolo: ‘Gusto e Benessere: una sfida vincente’ tenuta dallo **Chef Andrea Aprea**, che utilizzerà proprio il Grana Padano come materia prima per l’elaborazione dei propri inimitabili piatti. Ad affiancarlo - **continua Baldrighi** – la dottoressa **Maria Letizia Petroni, Coordinatore del progetto di Educazione Nutrizionale Grana Padano**, con l’obiettivo di valorizzare al massimo quella che in termini generali viene definita una “corretta alimentazione”, partendo da solide basi scientifiche e da un prodotto ormai conosciuto in tutto il mondo quale sinonimo di genuinità”.

“In un contesto nel quale quasi un italiano su quattro ritiene di avere una intolleranza alimentare e uno su tre si definisce cronicamente a dieta – **spiega la dottoressa Petroni** - a farne le spese sono spesso i formaggi DOP, che rischiano di essere relegati a pochi gourmet e soppiantati da insapori ed omologate versioni light”.

“Un aiuto in tal senso – **conclude la dottoressa**- può venire dal Grana Padano DOP, che presenta delle caratteristiche nutrizionali del tutto peculiari. L’elevato tenore in calcio, zinco, vitamina B12 completa le tradizionali proprietà salutistiche di questo alimento che può essere definito a tutti gli effetti come ‘alimento funzionale’ a disposizione degli chef che vogliono coniugare gusto e salute”.