



GRANA PADANO AL 'FOOD&SCIENCE FESTIVAL' DI MANTOVA PER ESALTARE SICUREZZA ALIMENTARE E QUALITÀ

Il direttore Stefano Berni: "A Mantova giochiamo in casa. Evento innovativo e di sicuro interesse"

Desenzano d/G (BS), 04 maggio 2017 - *"Partecipiamo con entusiasmo alla prima edizione del 'Food&Science Festival', sia perché ne condividiamo l'obiettivo di affrontare le tematiche legate alla scienza della produzione e del consumo del cibo con un approccio che mette al primo posto la sicurezza alimentare e la tutela del consumatore, sia perché ci dà l'occasione di valorizzare l'autenticità, la bontà, il legame con il territorio e le tradizioni del Grana Padano, il prodotto Dop più consumato nel mondo".*

Lo afferma Stefano Berni, direttore generale del Consorzio Grana Padano, spiegando così la decisione di aderire a 'Food&Science Festival', evento di divulgazione scientifica di rilievo nazionale e internazionale in programma a Mantova dal 5 al 7 maggio, durante il quale il Consorzio Grana Padano sarà presente con numerose iniziative rivolte al pubblico.

PROGRAMMA

- **Convegno: I DIFENSORI DELLA QUALITÀ - Il valore del made in Italy**^{[1][2]}_[SEP]

Interverranno: **Stefano Berni (DG Consorzio Grana Padano); Giampiero Calzolari (Presidente Granarolo); Riccardo Deserti**^{[1][2]}_[SEP] (DG Consorzio Parmigiano Reggiano); **Nicola Levoni**^{[1][2]}_[SEP] (Presidente Levoni Spa).

Una **tavola rotonda** sul 100% italiano per approfondire il tema della scelta delle materie prime e del controllo della filiera, con l'obiettivo di avere un prodotto di qualità e assicurarsi l'eccellenza all'estero.

L'evento sarà anticipato da un **workshop** che, partendo dalla metabolomica, arriverà al naso elettronico per illustrare la scienza che aiuta a tutelare il Made in Italy e a garantire l'autenticità dei prodotti con tecnici esperti come guida. Al termine, per i partecipanti, assaggio di prodotti.

Sabato 6 maggio - Ore 11.30 - Loggia del Grano

- **Laboratorio riservato alle scuole: GRANA PADANO DOP, UN TESORO DA MANGIARE**

Sarà possibile assistere in diretta alla caseificazione e quindi a come nasce una forma di Grana Padano.

Piazza Concordia^{[1][2]}_[SEP]

Venerdì 5 maggio alle ore 9.30

- **Laboratorio: GRANA PADANO DOP E L'ARTE DELLA CASEIFICAZIONE**

Sarà possibile assistere in diretta alla caseificazione e quindi a come nasce una forma di Grana Padano.

Piazza Concordia^{[1][2]}_[SEP]

Sabato 6 maggio (inizio caseificazione ore 16.00 - 16.30; fine caseificazione 17.15 - 18.00).

Domenica 7 maggio (inizio caseificazione ore 10.30 - 11.00; fine caseificazione 11.45 - 12.30).

Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano



- **Laboratorio: IL VIAGGIO NELL'EMISFERO DEI SAPORI DEL GRANA PADANO DOP**

Un'esperienza sensoriale alla scoperta dei sapori del Grana Padano attraverso vista, tatto e olfatto.

Piazza Concordia^[1]_[SEP]

Sabato 6 maggio alle ore 16.30 e alle ore 18.00

Domenica 7 maggio alle ore 11.00 e alle ore 12.30

NOTA BENE: Prenotazioni sul sito www.mantovafoodscience.it