



RIO 2016: I CAMPIONI AZZURRI FESTEGGIANO CON GRANA PADANO

A Casa Italia Diana Bacosi, campionessa olimpionica nel tiro skeet femminile, Giuseppe Vicino e Matteo Lodo, bronzo nel 4 senza, celebrano a cena con una forma di Grana Padano

Desenzano d/G, 18 agosto 2016 – Prima il podio, poi una forma di Grana Padano. I campioni olimpionici azzurri festeggiano così le medaglie conquistate a Rio 2016. Le scaglie prese direttamente da una forma sono uno dei piatti preferiti nel menù ufficiale di Casa Italia a Rio de Janeiro, dove il Grana Padano è partner del CONI e del progetto Horizontal di Davide Oldani. Il famoso chef stellato per due settimane ha unito prodotti italiani, quali pasta, olio, alcuni salumi e Grana Padano, a quelli che i mercati locali di Rio offrono quotidianamente, cioè frutta, verdure, erbe e pesce.

I campioni azzurri non hanno voluto rinunciare al piacere di un prodotto di casa, il Grana Padano, il prodotto Dop più consumato nel mondo. E così ecco Diana Bacosi, campionessa olimpica dello skeet femminile, e Giuseppe Vicino con Matteo Lodo, medaglia di bronzo nel 4 senza pesi leggeri di canottaggio, scegliere una scaglia di Grana Padano da un forma a Casa Italia, dal sapore intenso come il gusto della loro vittoria.

Con loro Massimiliano Rosolino, ambassador del CONI, che allo sport italiano ha regalato indimenticabili trionfi.

“Missione compiuta per l’Italia e per il Grana Padano a Rio 2016 – commenta il Direttore generale del Consorzio Tutela Grana Padano Stefano Berni – Abbiamo portato agli atleti azzurri il Grana Padano perchè è un ottimo complemento nella dieta corretta dello sportivo grazie ai suoi tanti nutrienti prontamente disponibili. E abbiamo fatto sventolare a Casa Italia, cucina tra le più gettonate e ambite di tutto il complesso olimpico, una bandiera del Made in Italy alimentare”.