

Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano



**SIAL DI PARIGI, GRANA PADANO: "FAR SQUADRA CON TUTTO
IL MADE IN ITALY.
OBIETTIVO, PER FRONTEGGIARE L'AGROPIRATERIA"**

Desenzano del Garda, 14 ottobre 2106 - "Uniti e compatti per affermare il valore di un made in Italy che è sempre più sinonimo di eccellenza". Parte da questa considerazione Nicola Cesare Baldrighi, presidente del Consorzio Grana Padano, per illustrare la partecipazione a Sial 2016, l'importantissima rassegna del cibo, in programma a Parigi dal 16 al 20 ottobre.

"Grana Padano, Parmigiano Reggiano, Gorgonzola, Caciocavallo, Pecorino Romano e Mozzarella di Bufala - spiega il presidente Baldrighi - oggi più che mai sono convinti della necessità di fare squadra per controbattere colpo su colpo agli attacchi di un mercato internazionale che continua a offrire prodotti simili, se non addirittura 'falsi', che nulla hanno a che fare con le nostre realtà. Per questo a Parigi ci presenteremo nello stesso padiglione con tutta l'energia necessaria per far comprendere ai visitatori il livello qualitativo dei nostri formaggi".

"In Italia e fuori dai confini nazionali - aggiunge ancora il presidente del Consorzio Grana Padano, il prodotto 'D.O.P.' più consumato del mondo con oltre 4 milioni e 800 mila forme all'anno - è fondamentale affermare il significato dei marchi 'D.O.P.' e 'I.G.P.' perchè sono lo strumento principale per dire basta all'attività di contraffazione dei prodotti alimentari che, unitamente al fenomeno dell'Italian Sounding, evidenzia un giro d'affari stimato solo in Europa di oltre 20 miliardi di euro, contro un export poco superiore ai 12 miliardi".

I sei formaggi italiani presenti a Parigi saranno proposti al pubblico in nuove e gustose modalità di utilizzo, attraverso l'incontro con la regina del Made in Italy culinario: la pizza.

Il maestro Franco Pepe e la sua brigata condurranno un esperimento gastronomico ad alto tasso di creatività, tecnica e, soprattutto, di golosità, interpretando i sei formaggi in una visione nuova e sorprendente. A ognuno di essi è dedicata una pizza gastronomica, che ne esalta le caratteristiche di gusto: Grana Padano 24 mesi e "Sfizio di Pomodoro", Caciocavallo Silano e "Riccio Nero", Gorgonzola e "Mare e Monti", Mozzarella di Bufala Campana et "Margherita Sbagliata", Pecorino Romano e "Pinsa" e Parmigiano Reggiano e "Granai d'Autunno"

"Una serie di proposte davvero 'gustose' - conclude il presidente Baldrighi - che saranno rese ancor più ambite e gustose perchè accompagnate dalle eccellenti bollicine della Franciacorta, terra in cui viene prodotto il Grana Padano".

