



"I COLORI DEL GUSTO", GRANA PADANO: PRESENTI PER ESALTARE QUALITÀ E TERRITORIO

Desenzano d/G (BS), 24 maggio 2017 - *"L'esaltazione di un territorio, attraverso i sapori e la storia dei suoi prodotti tipici, da sempre, fa parte del nostro modo di pensare. Se poi questi prodotti riguardano una zona geografica in cui Grana Padano è protagonista, era inevitabile essere convintamente partner di un evento mirato ad esaltare la qualità del made in Italy"*.

Lo afferma Nicola Cesare Baldrighi, presidente del Consorzio Grana Padano, annunciando che il prodotto Dop più consumato del mondo, con 4.860.000 forme all'anno, sarà presente a 'I Colori del Gusto', la rassegna in programma alla 'Corte La Faggiola', a partire da domenica 28 maggio, a Gariga di Podenzano in provincia di Piacenza.

*"Oggi più che mai, con un mercato troppo spesso senza regole certe per mettere in condizione il consumatore di distinguere prodotti genuini e di qualità da imitazioni o, peggio, falsi - **prosegue Baldrighi** - non solo è utile, ma necessario, riscoprire i territori d'origine. Ed ecco quindi che 'I Colori del Gusto' vanno proprio in questa direzione, richiamando nella sana provincia italiana tutti coloro che giustamente puntano sulle nostre eccellenze agroalimentari"*.

*"Prodotti a chilometro zero, degustazioni e show cooking, solo per citare alcune delle iniziative proposte dalla rassegna piacentina - **conclude il presidente del Consorzio** - contribuiranno a esaltare la qualità del Grana Padano, un formaggio che, come evidenziano i recenti dati di settore, risulta essere uno dei prodotti più apprezzati dagli italiani ma anche nel mondo. Non è un caso che le nostre esportazioni nel 2016 siano aumentate del 7%"*.

Guardando specificatamente all'appuntamento Biancolatte primo di una serie della 'Corte La Faggiola' va evidenziato come Grana Padano sarà protagonista all'evento con La "Forma in Corte", uno degli appuntamenti clou del pomeriggio di domenica, con un esperto casaro che mostrerà in diretta il processo della lavorazione che dal latte porta alla realizzazione del Grana Padano DOP.