

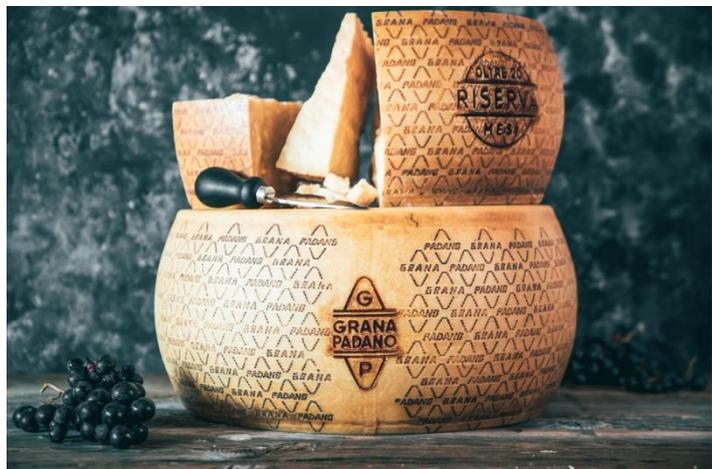


## GRANA PADANO, LA D.O.P. DE QUESOS MÁS CONSUMIDA DEL MUNDO, PARTICIPA EN MADRID FUSIÓN 2023

- *Grana Padano, la Denominación de Origen Protegida de quesos más consumida del mundo, comienza el nuevo año con una imagen renovada y apuesta por la próxima edición de Madrid Fusión, el congreso gastronómico anual más influyente a nivel nacional, como el escenario perfecto para presentarla. El icónico queso italiano estará presente del 23 al 25 de enero en IFEMA.*
- *Durante Madrid Fusión, la versatilidad del queso Grana Padano se mostrará en diversas actividades. Andrea Tumbarello, el reconocido y aclamado chef siciliano, se subirá al escenario para cocinar las tres diferentes maduraciones del queso. Mientras que Loleta, la gastro influencer, será la encargada del showcooking en el stand, donde cocinará diversas recetas en directo.*
- *Se trata de un queso artesanal, libre de gluten y sin lactosa, cuya historia se remonta a casi hace 1.000 años. La versatilidad en la cocina y su alto valor nutricional son las características fundamentales del queso Grana Padano D.O.P.*

Madrid, enero de 2023.- Grana Padano estará presente en la próxima edición de Madrid Fusión, la mayor feria nacional con reconocimiento internacional del entorno gastronómico. **El gigante italiano de la alimentación estará presente, del 23 al 25 de enero en IFEMA de Madrid**, en la que será su primera feria del calendario anual. Consolidado a lo largo de 20 ediciones como la gran cita anual por su contribución a la creación de una escena global de la alta cocina, al descubrimiento de nuevos chefs y la detección e impulso de tendencias y vanguardias, Madrid Fusión Alimentos de España tendrá lugar en el **Pabellón 14 de IFEMA**, el más moderno del recinto madrileño, donde el espacio expositivo superará en esta edición **los 25.000 metros cuadrados**.

El icónico queso italiano, la **Denominación de Origen Protegida de quesos más consumida del mundo**, será el **único queso presente en la feria**, que contará con su propio stand. Durante Madrid Fusión, la versatilidad del queso Grana Padano se mostrará **en diversas actividades**, especialmente diseñadas para acercar su sabor en distintas elaboraciones.





## El programa de actividades de Grana Padano en Madrid Fusión

### **Andrea Tumbarello en el Escenario Polivalente**

**Andrea Tumbarello**, el reconocido y aclamado chef siciliano, se subirá al escenario para cocinar las tres diferentes maduraciones del queso. En concreto, las ponencias tendrán lugar el martes 24 de enero (de 10.00h a 10.30h) y el miércoles 25 de enero (de 17.00h a 17.30h). Tumbarello hablará de las técnicas y líneas creativas que ofrece en la cocina el Grana Padano D.O.P, las distintas formas de cocinar sus tres variedades, así como su evolución en la gastronomía española. Lo hará en dos charlas: **'Grana Padano DOP el placer en tres maduraciones'** y **'Grana Padano DOP: el secreto de la auténtica tarta de queso italiana'**.



### **Loleta y Federico Oldenburg, protagonistas del stand**

**Loleta** (@loletabyloleta en Instagram) es **una de las gastroinfluencers más influyentes de España** gracias a las increíbles recetas y fotografías que ha ido colgando en su perfil a lo largo de los años.



Sus composiciones están llenas de color, simetría y, por supuesto, deliciosos y exquisitos ingredientes, que deleitan a sus **más de 250.000 seguidores** con instantáneas en forma de bombas de color y sabor.

**La gastroinfluencer realizará un showcooking diario** que tendrá lugar en el stand de Grana Padano **durante los tres días de 13.00h a 14.00h.**

Además, **Federico Oldenburg**, periodista especializado en vinos, **celebrará una cata maridaje de vino y queso** a través de las tres maduraciones de Grana Padano DOP, que tendrá lugar el **miércoles 24 a las 17.00h.**

### La versatilidad de Grana Padano en tres maduraciones

**Grana Padano está consolidada como la Denominación de Origen Protegida de quesos más consumida del mundo.** Se trata de un **queso artesanal, libre de gluten y sin lactosa**, cuya historia se remonta a casi hace 1.000 años. La versatilidad en la cocina y su alto valor nutricional son las características fundamentales de Grana Padano.



Sea para tomarlo tal cual o integrado como un ingrediente más en múltiples recetas, este queso italiano se convierte en un producto indispensable por su **inigualable sabor**, otorgando un matiz único a cada una de las elaboraciones en las que está presente, y es que, según la maduración, su sabor varía. En Madrid Fusión, **Grana Padano presentará sus tres variedades de maduraciones**: de 12 meses, de 18 meses y la joya de la corona, Grana Padano Riserva de más de 20 meses, que en este caso es de 27 meses.

Así, **Grana Padano curado de 9 a 16 meses**, es el queso de mesa por excelencia con un sabor dulce y delicado que recuerda a la leche y con una pasta compacta de color pajizo pálido que no presenta la típica estructura de 'grano'. Ideal para acompañar un aperitivo, en virutas en una ensalada fresca o para completar un carpaccio. Además, es adecuado para la preparación de salsas y cremas y la combinación perfecta para los vinos blancos jóvenes, frescos y afrutados.

Por su parte, **Grana Padano curado más de 16 meses** ya presenta la textura granulosa típica, las primeras formaciones de "cristales de lactato de calcio" y la fractura en virutas. Tiene un sabor pronunciado y sabroso, pero no picante. Es un producto versátil, especialmente adecuado para rallar, aunque también para el consumo de mesa. Ideal para preparaciones calientes como flanes, soufflés y pasteles de verduras, así como para la elaboración de pastas, risottos y sopas. Combina muy bien con vinos tintos de intensidad y cuerpo moderados.

Curado durante, al menos, **20 meses**, el **Grana Padano Reserva** presenta una pasta 'granulada' especialmente notable y un color pajizo intenso y homogéneo. Gracias a la larga curación, el Grana Padano Reserva tiene un sabor más rico y completo. Este tipo de curación se puede combinar con vinos tintos suaves, con fuerte presencia de madera o tánicos, y, también, con un alto porcentaje de alcohol. También es perfecto el maridaje con vinos dulces de postre.

### **La nueva imagen de Grana Padano**

Recientemente, Grana Padano **ha lanzado su nueva campaña publicitaria y ha rediseñado su icónico logotipo**. El anuncio está dirigido por el ganador de un Oscar **Giuseppe Tornatore** con las notas musicales del también ganador de un Oscar, **Ennio Morricone**.

La idea creativa central de este anuncio, que narra los valores italianos de Grana Padano, se expresa mediante un abrazo, uno de los gestos humanos más emotivos, que todo el mundo necesita, especialmente hoy en día, y que ha logrado plenamente el objetivo que buscaba: contar el valor de un queso con un sabor y una calidad únicos, que representa, para cada uno de nosotros, ***un'emozione italiana... 'UN SENTIMENTO ITALIANO'***.

La campaña de comunicación es también una oportunidad para mostrar el rediseño del logotipo de Grana Padano que distinguirá los futuros envases, y que había permanecido inalterado desde 1954.

Spot: <https://www.youtube.com/watch?v=rQt6yLJm80k>

**Rafa Ríos**

[rafa@riosytoth.com](mailto:rafa@riosytoth.com)

**675507386**